Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia
dla dzieci ze Żłobka Miejskiego w Otwocku - Filia nr 1.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Otwock

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 013268770

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Armii Krajowej 5

1.5.2.) Miejscowość: Otwock

1.5.3.) Kod pocztowy: 05-400

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL912 - Warszawski wschodni

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@otwock.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.otwock.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://otwock.ezamawiajacy.pl

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia
dla dzieci ze Żłobka Miejskiego w Otwocku - Filia nr 1.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-7f6f6da1-935b-11ee-ba3b-4e891c384685

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00080436

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-30

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Nie

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00550732

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: WZP.271.72.2023

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.3.) Wartość zamówienia: 355000,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie plus owoc, obiad (zupa, drugie danie, kompot) i podwieczorek dla grupy maksymalnie 120 dzieci.
2) Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem sierpnia 2024 oraz dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach: śniadanie 8.00-8.10, obiad: drugie danie godz. 11:00, zupa i podwieczorek godz. 13:30-14:00.
3) Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w żłobku zawiera:
śniadanie plus owoc, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie, kompot), podwieczorek.
4) Szacunkowa ilość dni świadczenia usługi: 225. Planowane ilości dostaw mają charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci lub czasowego ograniczenia funkcjonowania żłobka, w związku z czym mogą ulec zmniejszeniu. Wszelkie zmiany ilości posiłków nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
5) Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu 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).
6) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał wdrożony i utrzymywany system HACCP.
7) Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

Śniadanie (zupa mleczna oraz kanapka):
Zupa mleczna: np. kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku, mleko 2%- 250 ml, kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane, płatki jaglane, kanapka - 7 gram pieczywo + 5 g masło, 15 g dżem + 40 g wędlina, ser + warzywo świeże 100 g), herbata z cytryną, kakao, mleko- 200 ml.
Kanapka: należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty, pieczywo mieszane, 7 gram pieczywo + 5 g masło prawdziwe, 15 g dżem + 40 g wędlina (chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, pasty: jajeczna, rybna), ser + warzywo świeże 100 g
Napoje: herbata z cytryną, herbata owocowa, kakao, kawa zbożowa. Owoc

Obiad:
Zupa 250 ml na osobę
II danie: ziemniaki, ryż, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna), chude mięso, drób, (min.60 gram), ryba(min.70 gram) surówka: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior (min.100 g).
Zamiennie: Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, kluski z serem, ryż zapiekany z jabłkiem.
Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek.
Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku
surówka,
Konsystencja dostosowana do wieku dzieci

Podwieczorek:
Kanapka, (należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty- 70 gram pieczywo + 5 g masło, 15 g dżem + 40 g wędlina, ser + warzywo świeże 100 g) słodka bułka lub ciasto (nie częściej niż raz w tygodniu) -7 g
Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami, desery mleczne, jogurt naturalny z owocem,
Napoje: woda mineralna, herbata owocowa, ziołowa.
Podwieczorek powinien być treściwy i co najmniej dwuskładnikowy. Powinien zawierać w zestawie owoce.

8) Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka lub technologa żywienia ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej trzy dni przed rozpoczęciem realizowania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
9) Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne i półmięsne, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków a także wykaz substancji alergennych.
10) Obowiązki Wykonawcy usługi:
a) wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w żłobku w dni, w które odbywają się zajęcia w Żłobku Miejskim w Otwocku- filia nr 1 przy ul. Karczewskiej 48 od poniedziałku

do piątku, z wyłączeniem miesiąca sierpnia, dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
b) wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia,
c) wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), produkty masłopodobne, seropodobne, z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie), wędliny w swoim składzie zawierają pow. 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi,
d) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
e) posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,
f) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,
g) 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),
h) posiłki Wykonawca dostarczać będzie 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).
i) zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów.
j) zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku obiadów dietetycznych np. wegetariańskich, diabatycznych lub dla alergików. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

11) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
12) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
13) Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 07:30. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
15) Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
16) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
17) Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.
18) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15894210-6 - Posiłki szkolne

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 356400,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 456300,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 356400,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Catering OK Maciej Sałek

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9482316314

7.3.3) Ulica: CHROBREGO 39

7.3.4) Miejscowość: Radom

7.3.5) Kod pocztowy: 26-600

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-12-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 355000,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 11 miesiące