

OGŁOSZENIE O PRZETARGU NIEOGRANICZONYM

o wartości zamówienia mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych

Gmina Namysłów reprezentowana przez Burmistrza Namysłowa, 46-100 Namysłów, ul. Stanisława Dubois 3, pok. nr 22, budynek B, woj. opolskie, pow. namysłowski, tel 077 419-03-59, fax 077 410-48-41, e-mail: zamowienia@namyslow.eu

ogłasza

przetarg nieograniczony na:

dożywianie podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Namysłowie w postaci gorącego posiłku (kod CPV 15894200-3 – Posiłki gotowe)

1. Zamieszczanie ogłoszenia: **obowiązkowe**.
2. Ogłoszenie dotyczy: **zamówienia publicznego**.
3. Adres strony internetowej zamawiającego: **www.namyslow.eu, www.bip.namyslow.eu**
4. Rodzaj zamawiającego: **administracja samorządowa**.
5. Rodzaj zamówienia: **dostawy**.
6. Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

Nazwa i kod wg Wspólnego Słownika Zamówień:

Posiłki gotowe - 15894200-3.

Zakres zamówienia obejmuje: dożywianie podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Namysłowie w postaci gorącego posiłku.

Posiłki wydawane będą jedynie osobom uprawnionym na podstawie decyzji administracyjnej, wydanej przez Kierownika lub Z-cę Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Namysłowie w terminie określonym w decyzji. Terenem wykonania zadania jest miasto Namysłów.

Przewiduje się dożywianie średnio 59 osób miesięcznie, liczba może ulec zmianie.

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia pomieszczenia do podawania posiłków oraz do przygotowania i podawania posiłków dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Namysłowie. Wykonawca będzie wydawał posiłki w pomieszczeniu.

Wykonawca w porozumieniu z Kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej ustali szczegółowy plan wydawania posiłków przez Wykonawcę, obejmujący okresy miesięczne, w którym określą:

- 1) dni i godziny wydawania posiłków,
- 2) liczbę podopiecznych objętych dożywianiem,
- 3) skład posiłku (pełny: zupa wraz z pieczywem + drugie danie lub jednodaniowy: zupy wraz z mięsną wkładką i pieczywem).

Przygotowanie i wydawanie posiłków należy wykonywać z należytą starannością - przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i wymagań, oraz przestrzeganiu norm ilościowych, dla poszczególnych posiłków o wartości kalorycznej min. 1.000 kcal:

- 1) posiłek jednodaniowy - zupa: 500 ml wraz z mięsną wkładką i pieczywem,
- 2) pełny obiad: zupa + ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) 200 g, mięso 100 g, surówka 150 g albo - nie częściej niż dwa razy w tygodniu - innych potraw (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 300 g na porcję, albo - nie częściej niż jeden raz w tygodniu – dania półmięsne (tj. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z mięsem i kapustą itp.) o gramaturze 300 g na porcję, kompot 200 ml.

Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
- 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
- 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
- 4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety).

Wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury oraz dostarczania posiłków:

- 1) posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę,
- 2) gramatura poszczególnych porcji żywnościowych musi być zgodna z normami ilościowymi, dla poszczególnych posiłków,
- 3) dostarczane i wydawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.

Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno-sanitarnych oraz ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie przestrzegania przepisów BHP, p.poż. i higieniczno-sanitarnych, oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

Wykonawca musi dysponować niezbędnym zapleczem kuchennym, miejscem do spożywania posiłków, doświadczeniem, a także osobami uprawnionymi do wykonywania zamówienia.

7. *Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.*
 8. *Nie dopuszcza się składania oferty wariantowej.*
 9. *Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających.*
 10. *Czas trwania zamówienia lub termin wykonania: od daty podpisania umowy do dnia 31.12.2011 r. z wyłączeniem dni wolnych od pracy (soboty, niedziele i dni świąteczne).*
 11. *Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym:*
 - 11.1 *Informacja na temat wadium: Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości 3.000,00 zł (słownie złotych: trzy tysiące 00/100).*
 - 11.2 *Warunki udziału:*
 - *Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków: W przetargu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp i nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Pzp.*
- Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższych warunków na podstawie złożonych (przez Wykonawcę, podmioty występujące wspólnie) dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu według formuły „spełnia – nie spełnia”. Przy ocenie spełnienia warunków udziału przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wielkości stanowiącej o spełnieniu warunków będą zsumowane.*
- *Informacja o oświadczeniach i dokumentach:*
 - *oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu;*
 - *aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert.*
 12. *Kryteria oceny ofert: najniższa cena (cena jednej porcji zupy wraz z mięsną wkładką i pieczywem oraz cena jednej porcji pełnego obiadu).*
 13. *Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.*
 14. *Adres strony internetowej, na której dostępna jest specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.bip.namyslow.eu*
 15. *Specyfikacja istotnych warunków zamówienia dostępna będzie w siedzibie Zamawiającego, budynek B, pok. nr 26 lub za zaliczeniem pocztowym. Siwz jest odpłatna (12,20 zł).*
 16. *Termin składania ofert: 24.11.2009 godzina 10:00, miejsce: oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego - Urząd Miejski w Namysłowie, ul. Dubois 3, budynek B, pokój nr 26.*
 17. *Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).*
 18. *Data zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych: 16.11.2009 r.*