

## 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 77 419-03-59, fax 77 410-48-41, e-mail: zamowienia@namyslow.eu

ogłasza

**przetarg nieograniczony na:**  
**Dożywianie podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej**  
**w Namysławie 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](http://www.namyslow.eu), [www.bip.namyslow.eu](http://www.bip.namyslow.eu)*
4. *Rodzaj zamawiającego: administracja samorządowa.*
5. *Rodzaj zamówienia: usługa.*
6. *Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:*

Nazwa i kod wg Wspólnego Słownika Zamówień:

Posiłki gotowe – 15894200-3

Przedmiot zamówienia obejmuje dożywianie podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Namysławie 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 Namysławie w terminie określonym w decyzji. Terenem wykonania zadania jest miasto Namysłów. Przewiduje się dożywianie średnio 76 osób miesięcznie - liczba ta może ulec zmniejszeniu o ok. 10%. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia pomieszczenia do podawania posiłków oraz do przygotowania i podawania posiłków dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Namysławie. 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 określa:

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

Przygotowanie i wydawanie posiłków należy wykonywać z należą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i wymagań, oraz przestrzeganiu norm ilościowych, dla poszczególnych posiłków o wartości kalorycznej minimum 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 półmieszne (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 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowej 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, składania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
- 4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniających różnorodność diety).

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

- 1) posiłki muszą być przygotowywane 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 przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających.*
8. *Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.*
9. *Nie dopuszcza się składania oferty wariantowej.*
10. *Czas trwania zamówienia lub termin wykonania: od dnia 01.01.2012r. do dnia 31.12.2013r. 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: Zamawiający wymaga wniesienia wadium w wysokości 3.500,00 zł (słownie złotych: trzy tysiące pięćset 00/100).*
  - 11.2 *Nie przewiduje się udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.*
  - 11.3 *Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.*
  - 11.4 *Informacja o oświadczeniach lub dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy:*
    - 11.4.1 *W zakresie wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, Wykonawca musi przedłożyć oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.*
    - 11.4.2 *W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:*
      - *oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;*
      - *aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp, wystawionego nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp.*

*Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt 11.4.2.*
    - 11.4.3. *Dokumenty podmiotów zagranicznych: Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.*
  - 11.5 *Inne dokumenty niewymienione w pkt 11: oświadczenie o dysponowaniu zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia.*
  - 11.6 *Nie ogranicza się możliwości ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne.*
12. *Kryteria oceny ofert i ich znaczenie: cena – 100%; zamówienie publiczne zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska największą liczbę punktów.*
13. *Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.*

14. Zamawiający przewiduje istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy: **nie dotyczy**.
15. Adres strony internetowej, na której dostępna jest specyfikacja istotnych warunków zamówienia: **www.bip.namyslow.eu**
16. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia dostępna będzie w siedzibie Zamawiającego, budynek B, pok. nr 26 lub za zaliczeniem pocztowym. **Siwz jest odpłatna (12,20 zł)**.
17. Termin składania ofert: **08.12.2011r. godzina 11:00**, miejsce: **oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego - Urząd Miejski w Namysłowie, ul. Dubois 3, budynek A, w sekretariacie, pokój nr 12**.
18. Termin związania ofertą: okres w dniach: **30 (od ostatecznego terminu składania ofert)**.
19. Informacja o zamiarze zawarcia umowy ramowej: **nie dotyczy**.
20. Informacja o zamiarze ustanowienia dynamicznego systemu zakupów wraz z adresem strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów: **nie dotyczy**.
21. Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: **nie dotyczy**.
22. Data zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych: **29.12.2011r.**
23. Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: **nie dotyczy**.