
**Węgliniec: PRZYGOTOWANIE, DOSTARCZENIE ORAZ
WYDAWANIE CIEPŁYCH POSIŁKÓW DLA DZIECI W SZKOŁACH
NA TERENIE GMINY WĘGLINIEC ORAZ POSIŁKU DLA
DOROSŁYCH OBJĘTYCH RZĄDOWYM PROGRAMEM POMOC
PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA**

Numer ogłoszenia: 428490 - 2011; data zamieszczenia: 16.12.2011
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej , ul. Sikorskiego 40, 59-940
Węgliniec, woj. dolnośląskie, tel. 0-75 7712144, 7712508, faks 0-75 7712508.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: PRZYGOTOWANIE, DOSTARCZENIE
ORAZ WYDAWANIE CIEPŁYCH POSIŁKÓW DLA DZIECI W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY
WĘGLINIEC ORAZ POSIŁKU DLA DOROSŁYCH OBJĘTYCH RZĄDOWYM PROGRAMEM
POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: dostawy.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Przygotowanie,
dostarczenie oraz wydawanie ciepłych posiłków dla dzieci w szkołach na terenie gminy Węgliniec
oraz posiłku dla dorosłych objętych rządowym programem pomoc państwa w zakresie dożywiania.

3.2. Wspólny słownik zamówień CPV 55.32.20.00-3 - usługi gotowania posiłków CPV 55.52.40.00-9
- usługi dostarczania posiłków do szkół CPV 55.52.00.00-0 - usługi dostarczania posiłków 3.3.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: 33.1.1 ZADANIE NR 1 Czerwona Woda, Stary

Węgliniec: 1. Zamówienie dotyczy przygotowania z zakupionych przez Wykonawcę produktów,
dostawy i wydania posiłków przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć. 2.

Zamówienie dotyczy przygotowania z zakupionych przez Wykonawcę produktów, dostawy i wydania

ok. 30 gorących posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć. Na ciepły posiłek składa: zupa - min. 450g na porcję i drugie danie przy czym Zamawiający wymaga aby trzy razy w tygodniu dostarczane były drugie dnia mięsne z mięsa - 80g, surówki - 60g, ziemniaków - 200g. W pozostałe dni dostarczone muszą być dania bezmięsne typu pierogi, pyzy, kluski itp. - min. 350g na porcję. 3. Podane przez zamawiającego ilości mogą ulec zmianie (zmniejszeniu bądź zwiększeniu). 4. Przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków odbywać się będzie od 02.01.2012r. do 31.12.2012r. w terminach i godzinach ustalonych z dyrektorami szkół. 5. Wydawanie i spożywanie posiłków szkolnych powinno odbywać się w miejscu umożliwiającym spożywanie posiłku w czasie przerw pomiędzy zajęciami lekcyjnymi (dotyczy posiłków dla dzieci). 6. Zamawiający zobowiązany jest do dostarczenia do szkół listy uczniów, którzy będą korzystać z posiłków. 7. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości przygotowanego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz wydawania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2010, nr 136, poz. 917) oraz w przepisach wykonawczych. 8. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów. Posiłek jest każdego dnia inny (według zasady zastosowania dekadowego jadłospisu) i składać się będzie z zupy i drugiego dania. 9. Posiłki należy wydawać na własnej zastawie stołowej, własnym pracownikiem. Zamawiający nie dopuszcza używania zastawy plastikowej. 10. Dowożone posiłki winny być zapakowane w jednorazowe pojemniki oraz dowożone w termosach zapewniających zachowanie odpowiednio wysokiej temperatury przy ich spożywaniu.

33.1.2 ZADANIE NR 2 Węglińiec: 1. Zamówienie dotyczy przygotowania z zakupionych przez Wykonawcę produktów, dostawy i wydania posiłków przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć. 2. Zamówienie dotyczy przygotowania z zakupionych przez Wykonawcę produktów, dostawy i wydania ok. 40 gorących posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć. Na ciepły posiłek składa: zupa - min. 450g na porcję i drugie danie przy czym Zamawiający wymaga aby trzy razy w tygodniu dostarczane były drugie dnia mięsne z mięsa - 80g, surówki - 60g, ziemniaków - 200g. W pozostałe dni dostarczone muszą być dania bezmięsne typu pierogi, pyzy, kluski itp. - min. 350g na porcję. 3. Podane przez zamawiającego ilości mogą ulec zmianie (zmniejszeniu bądź zwiększeniu). 4. Przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków odbywać się będzie od 02.01.2012r. do 31.12.2012r. w terminach i godzinach ustalonych z dyrektorami szkół oraz Kierownikiem MGOPS. 5. Wydawanie i spożywanie posiłków szkolnych powinno odbywać się w miejscu umożliwiającym spożywanie posiłku w czasie przerw pomiędzy zajęciami lekcyjnymi (dotyczy posiłków dla dzieci). 6. Zamawiający zobowiązany

jest do dostarczenia do szkół listy uczniów, którzy będą korzystać z posiłków. 7. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości przygotowanego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz wydawania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2010, nr 136, poz. 917) oraz w przepisach wykonawczych. 8. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów. Posiłek jest każdego dnia inny (według zasady zastosowania dekadowego jadłospisu) i składać się będzie z zupy i drugiego dania. 9. Posiłki należy wydawać na własnej zastawie stołowej, własnym pracownikiem. Zamawiający nie dopuszcza używania zastawy plastikowej. 10. Dowożone posiłki winny być zapakowane w jednorazowe pojemniki oraz dowożone w termosach zapewniających zachowanie odpowiednio wysokiej temperatury przy ich spożywaniu. 33.1.3

ZADANIE NR 3 Ruszów: 1. Zamówienie dotyczy przygotowania z zakupionych przez Wykonawcę produktów, dostawy i wydania posiłków przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć. 2. Zamówienie dotyczy przygotowania z zakupionych przez Wykonawcę produktów, dostawy i wydania ok. 55 gorących posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć. Na ciepły posiłek składa: zupa - min. 450g na porcję i drugie danie przy czym Zamawiający wymaga aby trzy razy w tygodniu dostarczane były drugie dnia mięsne z mięsa - 80g, surówki - 60g, ziemniaków - 200g. W pozostałe dni dostarczone muszą być dania bezmięsne typu pierogi, pyzy, kluski itp. - min. 350g na porcję. 3. Podane przez zamawiającego ilości mogą ulec zmianie (zmniejszeniu bądź zwiększeniu). 4. Przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków odbywać się będzie od 02.01.2012r. do 31.12.2012r. w terminach i godzinach ustalonych z dyrektorami szkół. 5. Wydawanie i spożywanie posiłków szkolnych powinno odbywać się w miejscu umożliwiającym spożywanie posiłku w czasie przerw pomiędzy zajęciami lekcyjnymi (dotyczy posiłków dla dzieci). 6. Zamawiający zobowiązany jest do dostarczenia do szkół listy uczniów, którzy będą korzystać z posiłków. 7. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości przygotowanego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz wydawania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2010, nr 136, poz. 917) oraz w przepisach wykonawczych. 8. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów. Posiłek jest każdego dnia inny (według zasady zastosowania dekadowego jadłospisu) i składać się będzie z zupy i drugiego dania. 9. Posiłki należy wydawać na

własnej zastawie stołowej, własnym pracownikiem. Zamawiający nie dopuszcza używania zastawy plastikowej. 10. Dowożone posiłki winny być zapakowane w jednorazowe pojemniki oraz dowożone w termosach zapewniających zachowanie odpowiednio wysokiej temperatury przy ich spożywaniu..

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.20.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-0.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 3.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 31.12.2012.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

III.2) ZALICZKI

- **Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:** nie

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Wykonawca powinien wykazać, że posiada aktualne zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego

III.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

- **III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:**
 - koncesję, zezwolenie lub licencję

- **III.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, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy

- **III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych**

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) 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

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: nie

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.wegliniec.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Sikorskiego 40 59 - 940 Wegliniec.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:

27.12.2011 godzina 11:00, miejsce: Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Sikorskiego 40 59 - 940 Wegliniec.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.17) Czy 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