

## OGŁOSZENIE O PRZETARGU NIEOGRANICZONYM

**PRZETARG NIEOGRANICZONY O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ ZAMÓWIENIA MNIEJSZEJ NIŻ KWOTY OKREŚLONE W PRZEPISACH WYDANYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 USTAWY Z DNIA 29 STYCZNIA 2004 R. PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zmianami).**

Numer sprawy: 12 /2017

### Nazwa i adres zamawiającego:

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE  
KLISINO 100  
48-118 LISIĘCICE  
tel. 77 485-75-93  
[www.bip.dps-klisino.pl](http://www.bip.dps-klisino.pl), [www.bip.dps.powiatglubczycki.pl](http://www.bip.dps.powiatglubczycki.pl)

### Określenie trybu zamówienia:

**PRZETARG NIEOGRANICZONY O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ ZAMÓWIENIA MNIEJSZEJ NIŻ KWOTY OKREŚLONE W PRZEPISACH WYDANYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 USTAWY Z DNIA 29 STYCZNIA 2004 R. PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zmianami).**

Zamawiający przewiduje zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp .

### Określenie sposobu uzyskania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać w siedzibie Zamawiającego Dom Pomocy Społecznej w Klisinie, 48-118 Lisięcice, na pisemny wniosek lub na stronie internetowej: [www.bip.dps-klisino.pl](http://www.bip.dps-klisino.pl), [www.bip.dps.powiatglubczycki.pl](http://www.bip.dps.powiatglubczycki.pl)

### Osoba do kontaktów:

w sprawie dokumentacji przetargowej:

1. Grzegorz Madera, Piotr Kamiński (077) 485-75-93

w sprawie przedmiotu zamówienia :

1. Grzegorz Madera, Piotr Kamiński (077) 485-75-93

### I. Przedmiot zamówienia:

**DOSTAWA OWOCÓW, WARZYW I PODOBNYCH PRODUKTÓW DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE/ W 2018 r.**

(CPV 15300000-1) Owoce, warzywa i podobne produkty

## ORIENTACYJNE ZAPOTRZEBOWANIE NA 2018 ROK

**CZĘŚĆ I Owoce, warzywa i podobne produkty**

L.p	Nazwa	Jedn. miary	Ilość
1.	Dżem truskawkowy wysokosłodzony op. 1 kg	kg	1533
2.	Sok owocowy syrop (rozcieńczalność 1:9) op. do 5 l zawartość ekstraktu nie mniej niż 50% %, bez substancji konserwujących, pasteryzowany	l	1878
3.	Przecier pomidorowy koncentr. min. 30% op.do 1 l	l	574
4.	Przecier ogórkowy op. 1 kg	kg	434
5.	Przecier szczawiowy op.1 l.	l	266
6.	Kukurydza konserwowa op. od 0,4 do 1 kg	kg	330
7.	Groszek konserwowy op. od 0,4 do 1 kg	kg	340
8.	Papryka konserwowa cięta op. do 1 l.	l	997
9.	Chrzan konserwowy tarty z kwaskiem cytrynowym op. do 1 kg	kg	179
10.	Ogórki konserwowe op. do 1 kg	kg	1 806
11.	Kapusta kiszona kg op. 5 kg	kg	2961
12.	Powidła śliwkowe op. do 1 kg	kg	49
13.	Marmolada wieloowocowa – twarda op. do 1 kg	kg	314
14.	Kompot z czarnej porzeczki op. 1 l	l	336
15.	Kompot z aronii op. 1 l	l	230
16.	Kompot śliwkowy op. 1 l	l	112
17.	Ogórek kiszony op. do 1 kg	kg	619
18.	Kompot wiśniowy op. do 1 l	l	245
19.	Fasola konserwowa – szparagowa l	l	2271
20.	Koncentrat z buraków op. do 1 l	l	38
21.	Śliwka suszona op. do 1 kg	kg	12
22.	Gruszka suszona op. do 1 kg	kg	9
23.	Jabłko suszone op. do 1 kg	kg	10
24.	Sałatka z pomidorów zielonych op. do 1 kg	kg	652
25.	Surówka buraczki z chrzanem op. 1 kg	kg	88
26.	Kapusta czerwona konserwowa op. do 1 kg	kg	278
27.	Kompot truskawka w l	l	22
28.	Pieczarka krojona solona op. do 1 l	l	100
29.	Sałatka wielowarzywna kg	kg	1211
30.	Morele suszone op. do 0,5 kg	kg	6
31.	Brzoskwinie puszka op. od 0,5 do 1 kg	kg	111
32.	Figa suszona	kg	1

	op. od 0,5 do 1 kg		
33.	Susz owocowy op. Do 1 kg	kg	5
34.	Seler konserwowy op. od 0,5 do 1 kg	kg	2
35.	Pieczarka marynowana op. do 1 kg	kg	36
36.	Grzyby suszone – podgrzybek op. do 0,5 kg	kg	7

## Część II MROŻONKI

L.p	Nazwa	Jedn. miary	Ilość
1.	Mieszanka warzywna (wielowarzywna) mrożona op. 2,5 kg	kg	1401
2.	Kalafior mrożony op. 2,5 kg	kg	880
3.	Brokuł mrożony op. 2,5 kg	kg	834
4.	Szpinak mrożony op. 2,5 kg	kg	972
5.	Fasola szparagowa mrożona op. 2,5 kg	kg	304
6.	Mrożonki – kluski z mięsem op. 2,5 kg	kg	881
7.	Mrożonki – pierogi z kapustą i grzybami op. 2 kg	kg	149
8.	Mrożonki – pierogi ruskie op. 2 kg	kg	1588
9.	Mrożonka – wiśnie op. 2,5 kg	kg	876
10.	Mrożonka – zupa pieczarkowa op. 2,5 kg	kg	561
11.	Mrożonka – zupa fasolowa op. 2,5 kg	kg	75
12.	Mrożonka – włoszczyzna op. 2,5 kg	kg	101
13.	Mrożonka – leczo op. 2,5 kg	kg	700
14.	Mrożonka – seler op. 2,5 kg	kg	53
15.	Mrożonka – kluski śląskie op. 2 kg	kg	889
16.	Mrożonka – zupa grzybowa op. 2 kg	kg	258
17.	Lody śmietankowe op. 100 ml	szt	5740
18.	Mrożonka – czarna porzeczka op. 2,5 kg	kg	1185
19.	Mrożonka – truskawka op. 2,5 kg	kg	1199
20.	Mrożonka – marchew, groszek op. 2,5 kg	kg	792

21.	Mrożonka – marchew kostka op. 2,5 kg	kg	1237
22.	Mrożonka – marchew, kalafior, brokuł (bukiet) op. 2,5 kg	kg	1472
23.	Mrożonka kompotowa – mieszanka wieloowocowa op. 2,5 kg	kg	1845
24.	Mrożonka – knedle truskawka op. 2 kg	kg	872
25.	Mrożonka – pyzy z mięsem op. 2 kg	kg	1021
26.	Mrożonka – pierogi z mięsem op. 2 kg	kg	665
27.	Mrożonka knedle ze śliwką op. 2 kg	kg	172
28.	Mrożonka – zupa kalafiorowa op. 2,5 kg	kg	12
29.	Mrożonki – zupa wiosenna op. 2,5 kg	kg	45
30.	Podgrzybek mrożony op. 1 kg	kg	5
31.	Mrożonka – pietruszka kostka op. 2,5 kg	kg	15

W/w ilości towaru mogą być zmniejszone lub zwiększone według potrzeb Zamawiającego.  
Podane ilości są wielkościami orientacyjnymi.

#### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Pierogi ruskie	Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z sera i ziemniaków, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej. Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu.
Kluski śląskie	Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej. Kształt kulisty, powierzchnia gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu. Zachowany kształt produktu. Smak typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki

	lub inny obcy.
Mrożonka kompotowa – wieloowocowa	Owoce całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Owoce bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców.
Fasola szparagowa - mrozona	Fasola szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady. Barwa - intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii. Odcinki strąków zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki. Smak i zapach - charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych
Kalafior mrożony	Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady. Barwa - różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej. Zdrowotność - różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki. Smak i zapach - charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych.
Mieszanka warzywna	Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonej recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady. Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych.
Szpinak mrożony	Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku. Szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji; pęknięcie bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania nie stanowią wady; dopuszcza się niewielkie wyodrębnienie warstwy lodu. Zielona na

	<p>powierzchni i przekroju bloku lub porcji; dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy.</p> <p>Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien. Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji.</p>
Przecier pomidorowy	<p>Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, 30%.</p> <p>Barwa - czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych.</p> <p>Wygląd i konsystencja - przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania.</p> <p>Smak i zapach - właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Kapusta kiszona	<p>Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąbki, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny.</p> <p>Konsystencja - skrawki jędrne, chrupkie.</p>
Ogórki kiszone	<p>Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</p> <p>Barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione.</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów.</p>
Ogórki konserwowe	<p>Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.</p> <p>Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia.</p> <p>Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona.</p>
Papryka konserwowa	<p>Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację.</p> <p>Strąki krojone na połówki, o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla</p>

	<p>danej odmiany opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw. Konsystencja - papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się. Smak i zapach - Słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, charakterystyczny dla papryki marynowanej, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Chrzan tarty	<p>Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru. Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia. Zapach i smak - kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Sałatka wielowarzywna	<p>Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Smak i zapach - charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;</p>
Kapusta czerwona - konserwowa	<p>Produkt otrzymany z pokrojonej kapusty czerwonej, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Skrawki kapusty miękkie lecz nie rozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu. Smak i zapach - charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;</p>
Przecier szczawiowy	<p>Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację. Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie. Konsystencja - gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej. Smak i zapach - charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Przecier ogórkowy	<p>Produkt otrzymany w wyniku przetarcia ogórków kwaszonych, utrwalony w procesie pasteryzacji. Konsystencja - Przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion, dopuszcza się rozwarstwienie. Smak i zapach - charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez obcych posmaków i zapachów. Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż 4.</p>
Kukurydza konserwowa	<p>Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie. Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej. Konsystencja i przekrój poprzeczny - Miękka, wyrównana; dopuszcza się ziarna o twardszej konsystencji.</p>

	Smak i zapach - słonawosłodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość.
Pieczarki marynowane	Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą. Barwa - dopuszcza się lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym; barwa zalewy słomkowa. Konsystencja - Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających się. Smak i zapach – Korzenno-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.
Fasola konserwowa - szparagowa	Fasola szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady. Barwa - intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiła, praktycznie jednolita w całej partii. Konsystencja – twarda.
Dżem truskawkowy	Produkt o odpowiednio żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciw pniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Owoce rozdrobnione w żelowanej, szklistej masie. Barwa - charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia. Konsystencja - żelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji. Smak - kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu. Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż 63.
Powidła śliwkowe	Produkt o odpowiedniej konsystencji, otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, śliwek węgierek i/lub innych gatunków śliwek świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciw pniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników. Barwa - brunatna z odcieniem czerwonym. Smak - słodko-kwaśny, bez posmaków obcych. Zapach - charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych.



	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż 54.
Śliwki suszone	Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość. Śliwki bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórką. Barwa - charakterystyczna dla danego gatunku śliwek. Konsystencja - mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu. Smak i zapach - słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.
Groszek konserwowy	Zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa. Barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym. Konsystencja – miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach – charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych.
Koncentrat z buraków	Barwa właściwa dla produktu – charakterystyczny ciemnobordowy kolor. Tekstura i konsystencja płynna. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu, bez obcych zapachów i smaków. Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
Marmolada	Przetwór owocowy z przetartych owoców, które są gotowane z dużą ilością cukru (powyżej 50% masy składników)

Dostarczony towar ma być świeży, bez oznak zepsucia. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zawilgocone. Wszelkie uszkodzenia, defekty towaru spowodują nieprzyjęcie go przez Zamawiającego. Na opakowaniach muszą być widoczne terminy przydatności. Pieczywo powinno być świeże, dobrze wyrośnięte, nie spieczone, smaczne.

W przypadku użycia przez Zamawiającego w niniejszej SIWZ sformułowań wskazujących na producenta, znaki towarowe, patenty, pochodzenie itp., należy rozumieć, iż wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”.

W skład Domu Pomocy Społecznej w Klisinie wchodzi następujące filie:

- DPS Branice (83 mieszkańców),
- DPS Boboluszki (76),
- DPS Radynia (75),
- DPS Dzbańce (199),
- DPS Bliszczycze (81),
- DPS Głubczyce (29),
- DPS Kietrz (71)

W Klisinie zamieszkuje 126 mieszkańców.

Wszystkie filie znajdują się na terenie powiatu głubczyckiego.

Kuchnie i całe zaplecza magazynowe znajdują się w Klisinie, Radyni, Boboluszkach, Dzbańcach i Bliszczycach.

Kuchnia w Boboluszkach przygotowuje również posiłki dla DPS Branice, natomiast kuchnia w Radyni przygotowuje posiłki dla mieszkańców DPS Głubczyce.

Dla filii w Kietrz posiłki przygotowuje kuchnia w Dzbańcach.

Do tych miejsc należy dostarczać zamawiane towary własnym transportem na wyłączny koszt i ryzyko dostawcy.

Odległości od miejscowości Głubczyce:

Głubczyce – Klisino 15 km

Głubczyce – Radynia 15 km

Głubczyce – Boboluszki 25 km

Głubczyce – Dzbańce 18 km

Głubczyce - Bliszczycze 26 km

**Zamawianie towaru odbywa się dwa razy w tygodniu – telefonicznie lub e-mailem**

**Dostawa towaru dwa razy w tygodniu, godziny dostaw towarów od 07.00 do 14.00 od pn - pt .**

**Zamawiający uzgodni indywidualnie z danym dostawcą godz. dostaw**

Sprzedawca zobowiązuje się do sukcesywnego wydawania - dostarczenia towarów z magazynu sprzedawcy we wskazane miejsce przez kupującego (łącznie z wniesieniem do magazynu kupującego).

Dowóz przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Sprzedawcy, ubezpieczonym transportem, *loco* magazynu kupującego. Sprzedawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i bierze na siebie odpowiedzialność za braki, wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.

Kupujący będą składali Sprzedawcy zamówienia na dostawy telefonicznie lub e-mailem minimum z jednodniowym wyprzedzeniem.

Przedmiot zamówienia, a także sposób jego przewozu i przechowywania powinien być zgodny z:

- ustawą z dnia 25 VIII 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) oraz z obowiązującymi w Polsce i Unii Europejskiej aktami prawnymi;

Dostawca artykułów spożywczych winien spełniać i respektować ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.4.2004, str. 1)

Załącznik II do w/w rozporządzenia:

ROZDZIAŁ

IV

TRANSPORT

1. Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.

2. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.

3. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów.

4. Duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. Takie kontenery muszą być oznaczone w wyraźnie widoczny i nieścieralny sposób, w jednym lub w kilku językach Wspólnoty, aby wskazać, że są

one używane do transportu żywności, lub muszą być oznaczone „tylko dla środków spożywczych”.

5. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.

6. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.

7. W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i, tam gdzie to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać wytycznych zawartych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225 z póź. zm.

Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Kopie orzeczenia lekarskiego znajdują się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie.

## **II. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert wariantowych.**

### **1. Zamawiający dopuszcza do składania ofert częściowych**

**(Część I – Owoce, warzywa i podobne produkty, Część II – Mrożonki)**

**2. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenie zamówień , o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 6 i 7**

**2.3 Zamawiający żąda wskazania w ofercie części zamówienia, której wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom.**

Brak informacji oznaczać będzie, że wykonawca samodzielnie zrealizuje zamówienie.

## **III. Termin wykonania zamówienia:**

**Od 01.01.2018 do 31.12.2018 roku**

## **IV. Warunki udziału w postępowaniu :**

**1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**

**1 ) nie podlegają wykluczeniu:**

*O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy , którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 PZP.*

*O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy , którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 5pkt .1 PZP.*

**2 ) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:**

**a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.**

Zamawiający nie postawił żadnego warunku w zakresie pkt 2a).

**b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej.**

Zamawiający nie postawił żadnego warunku w zakresie pkt 2b).

**c ) zdolności technicznej lub zawodowej.**

Zamawiający nie postawił żadnego warunku w zakresie pkt 2c).

**V. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia :**

**1. Do oferty, w celu wstępnego wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia, Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert:**

lp	Wymagany dokument
1	oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu z udziału w postępowaniu,
2	oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu,
3	zobowiązanie innych podmiotów, w przypadku polegania na zasobach innych podmiotów ( wzór stanowi załącznik nr 4).
4	Pełnomocnictwo Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, lub inne pełnomocnictwa jeżeli zasady reprezentacji nie wynikają jednoznacznie z dokumentu rejestracyjnego (ewidencyjnego)

2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie (zał. Nr 2,3) o którym mowa w rozdz. 5 ust. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia.

3. Na żądanie zamawiającego, wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu **składa oświadczenie (zał. Nr 2) o którym mowa w rozdz. 5 ust. 1 niniejszej SIWZ / zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. 5 ust.1 niniejszej SIWZ.**

Zamawiający wymaga wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców.

Jeżeli powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia na dostawy następuje w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawia wypełniony dokument "Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu zał. Nr 2", o którym mowa w rozdziale 5 ust. 1 SIWZ, potwierdzający brak podstaw wykluczenia wobec tego Podwykonawcy.

Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego Podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego Podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia Podwykonawcy.

Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

4. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu **składa także oświadczenie (zał. Nr 2,3) o którym mowa w rozdz. 5 ust. 1 niniejszej SIWZ dotyczące tych podmiotów / zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. 5 ust. 1 niniejszej SIWZ.**

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz zbada czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, a których mowa w rozdz. 4.1 niniejszej SIWZ.

Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

**5. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w rozdz.5, pkt. 14 ppkt 14.3 SIWZ.**

W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
- sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;

- zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;  
- czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, na którego zdolnościach polega Wykonawca, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:

- a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
- b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykáže zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w rozdz.5 ust.4 SIWZ.

**6. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaże zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.**

7. Zamawiający przewiduje zastosowanie tzw. „procedury odwróconej” zgodnie z dyspozycją art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp. W tej sytuacji Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Zamawiający w pierwszej kolejności dokona oceny ofert pod kątem przesłanek odrzucenia oferty (art. 89 ust. 1 ustawy Pzp) oraz kryteriów oceny ofert, po czym dopiero wyłącznie w odniesieniu do Wykonawcy, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza (uplasowała się na najwyższej pozycji rankingowej w odniesieniu do kryteriów oceny ofert), dokona oceny podmiotowej Wykonawcy tj. zbada oświadczenie wstępne, a następnie zażąda przedłożenia dokumentów w trybie art. 26 ust. 2 ustawy Pzp.

8. W przypadku zastosowania przez Zamawiającego procedury, o której mowa w pkt 7 stosownie do treści art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, Wykonawca dołącza do oferty oświadczenia, o których mowa w rozdz. 5 ust 1.

9. W przypadku braku, niekompletności czy błędów dotyczących oświadczeń, o których mowa w rozdz. 5 w pkt 1 Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, do złożenia, uzupełnienia lub poprawienia ww. oświadczeń lub do udzielenia wyjaśnień, chyba że mimo jego złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

10. Jeżeli wybrany w tzw. „procedurze odwróconej” Wykonawca uchylałby się od zawarcia umowy, wówczas Zamawiający może zbadać, czy podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu podmiot, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

11. W zakresie nieuregulowanym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać

zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126).

12. Wykonawca musi zaoferować przedmiot zamówienia zgodny w wymogami zamawiającego zawartymi w SIWZ oraz w zał. nr 1 do SIWZ.

13. Niespełnienie warunków podmiotowych skutkować będzie wykluczeniem wykonawcy z postępowania. Ofertę wykonawcy, który zostanie wykluczony, uznaje się za odrzuconą.

**14. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust.1 ustawy Pzp.**

**14.1 W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

lp	Wymagany dokument
1	NIE DOTYCZY

**14.2 W celu spełnienia przez ofertowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez zamawiającego należy przedłożyć:**

lp	Wymagany dokument
1	NIE DOTYCZY

**14.3 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia należy przedłożyć:**

lp	Wymagany dokument
1	aktualny odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej

**14.4 Dokumenty podmiotów zagranicznych:**

lp	Wymagany dokument
1	Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w <b>rozd. 5 ust. 14 ppkt 14.3</b> składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że: nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert; Jeżeli w kraju, którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w <b>rozd. 5 ust. 14, ppkt 14.3</b> zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jej reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę i miejsce zamieszkania wykonawcy lub

	miejsce zamieszkania tej osoby z uwzględnieniem terminów ich ważności. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
--	---

#### 14.5 Inne wymagane dokumenty :

lp	Wymagany dokument
1	NIE DOTYCZY

Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia, jeżeli Zamawiający posiada aktualne oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy, lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 r. poz. 1114 oraz z 2016 r. poz. 352).

W takiej sytuacji Wykonawca zobligowany jest do wskazania Zamawiającemu oświadczeń lub dokumentów, które znajdują się w jego posiadaniu, z podaniem sygnatury postępowania, w którym wymagane dokumenty lub oświadczenia były składane, lub do wskazania dostępności oświadczeń lub dokumentów w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych.

Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.

#### **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.**

1. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty.

2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu lub do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu i zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego. Do oferty składanej wspólnie należy dołączyć pełnomocnictwo podpisane przez wszystkich składających ofertę wspólną.

3. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.

4. Przy ocenie warunków udziału w postępowaniu przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia (konsorcjum) zamawiający będzie oceniał każdego z wykonawców w zakresie spełniania warunków dotyczących statusu prawnego. Natomiast warunki materialne w zakresie zdolności ekonomicznej, finansowej oraz technicznej będą oceniane poprzez spełnienie tych warunków przez niektórych z tych wykonawców, tak jednak by sumarycznie w odniesieniu do wszystkich wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia były spełnione łącznie. W związku z powyższym oferta składana przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia winna zawierać:



1) wszystkie dokumenty i oświadczenia wymienione **w rozdziale 5 ust. 1** SIWZ dla każdego partnera konsorcjum osobno,

5. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, składają dokumenty wymienione **w rozdz. 5 ust. 14 SIWZ**, przed zawarciem umowy o realizację zamówienia są zobowiązani przedłożyć zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych wykonawców. W tym celu przed podpisaniem umowy o niniejsze zamówienie są oni zobowiązani przedstawić zamawiającemu stosowne porozumienie (umowę) zawierające w swej treści co najmniej następujące postanowienia:

a) zawiązania porozumienia na czas nie krótszy niż czas trwania umowy o zamówienie publiczne,

b) wskazanie pełnomocnika,

c) zapis o wspólnej i solidarnej odpowiedzialności w zakresie realizowanego zamówienia,

d) zakaz zmiany partnerów (wykonawców) wspólnie realizujących dane zamówienie publiczne w trakcie jego obowiązywania.

## VI. Zawartość oferty.

1. Wykonawca musi dołączyć do oferty następujące dokumenty i oświadczenia:

Nazwa dokumentu	Wymagany dokument	Nr załącznika SIWZ
<b>Formularz ofertowy</b>	<b>Załączony formularz ofertowy</b>	<b>Zał. nr 1</b>
<b>Oświadczenie</b>	<b>Oświadczenie dotyczące przestąnek wykluczenia z postępowania</b>	<b>Zał. nr 2</b>
<b>Oświadczenie</b>	<b>Oświadczenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu</b>	<b>Zał. nr 3</b>
<b>Zobowiązanie (jeżeli dotyczy)</b>	<b>Zobowiązanie podmiotów</b>	<b>Zał. nr 4</b>
<b>Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy)</b>	Pełnomocnictwo Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, lub inne pełnomocnictwa jeżeli zasady reprezentacji nie wynikają jednoznacznie z dokumentu rejestracyjnego (ewidencyjnego)	

**2 Wykonawca w terminie 3 dni** od zamieszczenia na stronie internetowej informacji przez Zamawiającego dotyczącej kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach,

**przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.**

Oświadczenie	<b>oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art.24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.</b>	Zał. nr 6
--------------	--	-----------

**3. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:**

Wymagany dokument	Nr załącznika SIWZ
<b>aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej</b>	

Złożona oferta powinna być zgodna z wymaganiami SIWZ. Oferta musi być kompletna i jednoznaczna.

W przypadku dołączenia do oferty dokumentu powyższa kopia powinna być potwierdzona za zgodność z oryginałem opatrzona imienną pieczętką i własnoręcznym podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym i wymogami ustawowymi.

#### **VII. Informacja na temat wadium:**

ZAMAWIAJĄCY NIE WYMAGA WNIESIENIA WADIUM

#### **VIII. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:**

1. Zamawiający będzie oceniał oferty wg następujących kryteriów:

Nr	<i><b>Kryterium</b></i>	<i><b>Waga</b></i>
<b>1</b>	Cena (koszt)	100%

Ocena punktowa za kryteria będzie liczone wg następujących wzorów:

Nr kryt.	<i><b>Wzór</b></i>
	Wartość punktowa oferty – W $W = ( C \text{ min} / C \text{ bad} ) \times 100$ gdzie: - C min. - najniższa cena spośród wszystkich ofert - C bad. – cena podana w ofercie

Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty

zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów.

Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień.

Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na wykonawcy.

#### **IX. Miejsce i termin składania ofert:**

1. **Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego :**  
**DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE**  
**KLISINO 100**  
**48-118 LISIĘCICE**  
**BUDYNEK ADMINISTRACJI pokój nr 1 – SEKRETARIAT**  
**do dnia 21.11.2017r. do godz. 08.45**
2. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania.

Oferta wraz z załącznikami powinna być sporządzona w języku polskim i złożona na piśmie pod rygorem nieważności. Dokumenty napisane w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczony przez wykonawcę.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie oznaczonej

**„Przetarg nieograniczony na dostawę owoców, warzyw i podobnych produktów dla Domu Pomocy Społecznej w Klisinie i podległych zakładów (Radynia, Boboluszki, Dzbańce i Bliszczyce) w 2018 roku” dodatkowo opisanej „Nie otwierać przed godz. 9.00 – 21.11.2017 r.”**

**Koperta powinna być oznaczona nazwą i adresem wykonawcy.**

#### **X. Termin i miejsce otwarcia ofert:**

Siedziba Zamawiającego:

**DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE**  
**48-118 LISIĘCICE**  
Budynek administracji - sala konferencyjna  
**w dniu 21.11.2017r. o godz. 9.00**

#### **XI. Termin związania ofertą:**

30 dni od ostatecznego terminu składania ofert.

**XII. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej oraz wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.**

**XIII. Zamawiający nie dopuszcza do składania ofert wariantowych.**

Nr sprawy: 12 / 2017

**XIV. Zamawiający żąda wskazania w ofercie części zamówienia, której wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom. Brak informacji oznaczać będzie, że wykonawca samodzielnie zrealizuje zamówienie.**

Ogłoszenie o przetargu zamieszczono w BZP na portalu UZP nr 607127-N-2017 z dnia 2017-10-25 r.  
Klisino, 25.10.2017r.

Dyrektor  
mgr Małgorzata Krywko-Trznadel

.....