

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: 2/2018

Nazwa i adres zamawiającego:

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE
KLISINO 100
48-118 LISIĘCICE
tel. 77 485-75-93
www.bip.dps-klisino.pl, 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, 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 WARZYW I OWOCÓW DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE/ W OKRESIE OD 01 MAJA 2018 R. DO 31 SIERPNI 2018 R.

(CPV 03200000-3) Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

ORIENTACYJNE ZAPOTRZEBOWANIE NA OKRES OD 01.05.2018r. DO 31.08.2018r.

Część I Ziemniaki

Nazwa	Jednostka miary	Ilość
Ziemniaki	kg	28 788

Część II Warzywa i owoce

Nazwa	Jednostka miary	Ilość
Marchew	kg	1898
Seler	kg	792
Pietruszka kg	kg	743
Pietruszka – nać (pęczek – 10 szt.)	pęczek	2229
Fasola Jaś	kg	298
Groch łuskany połówki	kg	65
Kapusta biała	kg	1491
Kapusta czerwona	kg	362
Kapusta pekińska	kg	546
Czosnek – główka szt.	szt	1044
Cebula	kg	612
Por szt.	szt	1472
Pomidor	kg	4854
Pieczarka	kg	240
Buraki ćwikłowe	kg	1321
Salata zielona	szt	1066
Cebula – szczypior (pęczek – 10 szt.)	pęczek	1425
Rzodkiewka – (pęczek -180 g)	pęczek	736
Koper – (pęczek – 60 g)	pęczek	2024
Papryka świeża	kg	21
Ogórek szklarniowy	kg	1384
Botwinka pęczek 350 g	pęczek	90
Kalafior szt.	szt	30
Arbuz	kg	4186
Jabłka	kg	4168
Brzoskwinia	kg	404
Cytryna	kg	303
Mandarynka	kg	66
Pomarańcza	kg	765

Banan	kg	4160
Winogron	kg	169
Nektarynki kg	kg	517
truskawka świeża kg	kg	359

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowań składanych bezpośrednio przez Zamawiającego.
2. Podane w ofercie ceny będą stałe przez okres trwania umowy z zastrzeżeniem zmiany stawek podatku VAT na podstawie obowiązujących przepisów prawnych w tym zakresie. Zmianie ulegnie kwota podatku VAT, a co za tym idzie cena brutto, natomiast cena netto pozostanie niezmienną.
3. Podana szacunkowa ilość zapotrzebowania na produkty w SIWZ oraz w formularzu ofertowym nie jest ilością stałą, może być zwiększana lub zmniejszana według potrzeb Zamawiającego.
4. Zamawiający może jednostronnie zwiększyć wielkość przedmiotu zamówienia maksymalnie o 30% ogólnej wartości oferty netto Wykonawcy (jeżeli występują pakiety dotyczy to każdego z nich osobno). Z tego względu Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia, w tym odszkodowawcze.
5. Zamawiający określa minimalną wielkość przedmiotu zamówienia jaka zostanie zrealizowana na poziomie 30% ogólnej wartości oferty netto Wykonawcy (jeżeli występują pakiety dotyczy to każdego z nich osobno). Z tego względu Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia, w tym odszkodowawcze.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększania lub zmniejszania ilości zamawianych towarów w poszczególnych pozycjach oferty Wykonawcy. Z tytułu zwiększania lub zmniejszania ilości zamawianych towarów Wykonawcy nie przysługuje jakiegokolwiek roszczenia, w tym odszkodowawcze.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z niektórych pozycji towarów z oferty Wykonawcy. Z tytułu rezygnacji z niektórych pozycji towarów z oferty Wykonawcy, Wykonawcy nie przysługuje jakiegokolwiek roszczenia, w tym odszkodowawcze.
8. **Zamawiający zastrzega możliwość dokonywania zamówienia niektórych towarów w szt. (np. banany, pomarańcze, nektarynki, mandarynki, brzoskwinie, jabłka, banany) a rozliczenie nastąpi w kg.**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Ziemniaki jadalne	wyrób spełniający wymagania normy PN – 75/R-74450 bulwy zdrowe, kształtne, jędrne, suche, czyste, jednolite odmianowo, sortowane, nieuszkodzone, nienadmarzniete, bez pustych przestrzeni w środku. Cechy dyskwalifikujące: porażenie chorobami, zwiędnięcie, zazielenienie, uszkodzenia mechaniczne. Zapach- swoisty i charakterystyczny dla ziemniaków, przyjemny, korzenny, świeży, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach inny nie swoisty, stęchły, zgniły
Buraki ćwikłowe	świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany, wielkości. Barwa - ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany
Marchew	świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i

	<p>szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyce osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliznione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu.</p> <p>Barwa- charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi.</p>
Cebula	<p>cała, ściśnięta, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką, wolna od szkodników i uszkodzeń rzez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu.</p> <p>Kształt - kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu</p> <p>Barwa - jasnożółta do jasnobrązowej białokremowa lub kremowozielona dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia</p>
Papryka świeża (słodka)	<p>świeża, czysta, twarda, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem lub słońcem; szypułki mogą być lekko uszkodzone lub obcięte z pozostawionym nienaruszonym kielichem. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia</p>
Pomidor	<p>zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; dla pomidorów „prążkowanych” dopuszcza się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaleczone pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości i wybrzuszenia, ale bez korkowego zwyrodnienia skórki, - korkowe stwardnienia skórki o powierzchni do 1cm², - delikatne blizny o wydłużonym kształcie, ale nie dłuższe niż 2/3 największej średnicy owocu. <p>Jednolite względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia</p>
Ogórek szklarniowy	<p>świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p>

	<p>dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka) dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliznione.</p> <p>Barwa - zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu.</p>
Sałata zielona	<p>świeża, jędrna, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni,), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;</p> <p>korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste.</p>
Kapusta biała	<p>główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu</p>
Kapusta czerwona	<p>główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu</p>
Kapusta pekińska	<p>świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.</p> <p>Kształt - wydłużony</p>
Pietruszka	<p>zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.</p> <p>Brawa - biała do białą kremowej</p>

Seler	kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Brawa -biała do białej kremowej
Por	zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu.
Pietruszka – nać	świeża, zdrowa (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa – zielona.
Cebula – szczypiorek	świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Brawa – zielona.
Czosnek	główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz, bez widocznych z zewnątrz kielków; łodygi obcięte o długości nieprzekraczającej 3cm; dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu.
Pieczarki	zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny

	wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu
Fasola Jaś	Cała, bez uszkodzonych ziaren, zdrowa, nie dopuszcza się ziaren fasoli z objawami zepsucia, które czynią ją niezdatnym do spożycia, wolna od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.
Groch łuskany	połówki, bez uszkodzonych ziaren, zdrowy, nie dopuszcza się ziaren grochu z objawami zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia, wolny od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.
Koper	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa – zielona
Jabłka	całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - lekkie uszkodzenie szypułki, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: - 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie; - 1cm ² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm ² powierzchni całkowitej produktu; - nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm ² , lecz nieodbarwione; jabłka mogą być bez szypulek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona
Banany	całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać: - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi); Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm ² powierzchni owocu wymienione wady nie mogą naruszać

	<p>miąższu owocu. Barwa - od jasnozielonkawej do jasnożółtej</p>
Cytryny	<p>całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przetładunku). <p>Zabarwienie - typowe dla danej odmiany, dopuszcza się owoce z zielonym kolorem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one minimalne wymagania w zakresie zawartości soku</p>
Pomarańcze	<p>całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przetładunku). <p>Zabarwienie - typowe dla danej odmiany, dopuszcza się owoce z jasnozielonym kolorem, pod warunkiem że zielona część powierzchni owocu nie przekracza jednej piątej całkowitej jego powierzchni</p>
Mandarynki	<p>całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przetładunku).
Winogrona	<p>kiście i poszczególne owoce powinny być zdrowe, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione</p>

	<p>nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; ponadto poszczególne owoce powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca</p>
Kalafior	<p>świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), całe, twarde o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Barwa - biała, kremowa</p>
Nektaryny całe	<p>Oznacza to, że nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru i pakowania, zdrowe. Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia. Owoce musi być czyste, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (ziemia, kurz), wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, jędrne. Owoce słodkie w smaku z miękkim i soczystym miąższem. Pestka łatwo oddzielająca się od owocu.</p>
Rzodkiewka czerwona	<p>Produkt cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowana. Zdrowy bez objawów gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych. Wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych smaków i zapachów. Produkt czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń np. ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin. O świeżym wyglądzie, bez obcych smaków i zapachów. Dobrze wykształcone.</p>

Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania określone w Polskich Normach właściwych dla każdego z wymienionych artykułów tj. Mają być całe, zdrowe, czyste, świeże, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, bez oznak uszkodzenia mechanicznego, bez oznak psucia. Powinny posiadać charakterystyczny kształt, barwę, zapach i smak. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie.

Dostarczane produkty będą oznakowane zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015r. poz. 29 z późn. Zm.), tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzany do obrotu, wykaz i ilość składników oraz kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy.

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 Boboluski (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 – Boboluski 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. Ponoś 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
TRANSPORT

IV

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 – Ziemniaki, Część II – Warzywa i owoce

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

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 01.05.2018r do 31.08.2018 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 spełniania 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 wykaże 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 rozdz. 5 ust. 14 ppkt 14.3 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 rozdz. 5 ust. 14, ppkt 14.3 zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jej reprezentacji,

	<p>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.</p> <p>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.</p>
--	--

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
Formularz ofertowy	Załączony formularz ofertowy	Zał. nr 1
Oświadczenie	Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania	Zał. nr 2
Oświadczenie	Oświadczenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu	Zał. nr 3
Zobowiązanie (jeżeli dotyczy)	Zobowiązanie podmiotów	Zał. nr 4
Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy)	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	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.	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
aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej	

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

Ocena punktowa za kryteria będzie liczone wg następujących wzorów:

Nr kryt.	<i>Wzór</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 28.03.2018r. 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 WARZYW I OWOCÓW DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE/ W OKRESIE OD 01 MAJA 2018 R. DO 31 SIERPNIA 2018 R.

dotatkowo opisanej „Nie otwierać przed godz. 09.00 – 28.03.2018 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 28.03.2018r. 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: 2/2018

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 530921-N-2018 z dnia 2018-03-14 r.

Klisino, 14.03.2018r.

Dyrektor
mgr Małgorzata Krywko-Trznadel