

## 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: 07/2016

### 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).**

### 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

### 1. Przedmiot zamówienia:

**DOSTAWA RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE/ W 2017 r.**

(CPV 15800000-6) Różne artykuły spożywcze

Przedmiotem zamówienia jest dostawa różnych produktów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Klisinie i podległych zakładów (Radynia, Boboluszki, Dzbańce i Bliszczycy) w 2017 r.

## ORIENTACYJNE ZAPOTRZEBOWANIE NA 2017 ROK

### Część I RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

Majonez (zaw. tłuszcz. 25%) kg	1226
Kawa zbożowa kg	1 161
Herbata granulowana kg	394
Cukier kg	13 287
Cukier waniliowy kg	25
Proszek do pieczenia kg	6
Kakao ciemne (niskotłuszczowe 10-12%) kg	291
Budyń śmietankowy kg	123
Kisiel owocowy kg	131
Galaretka owocowa kg	92
Cynamon mielony kg	7
Drożdże kg	36
Mak kg	38
Miód kg	1050
Żelatyna kg	9
Biszkopty kg	47
Kwasek cytrynowy kg	22
Soda oczyszczona kg	0,5
Ocet 10% l	209
Przyprawa „Magi” w płynie l	593
Sól kg	1729
Majeranek kg	12

Musztarda kg	577
Ketchup łagodny (koncentrat pomidorowy min. 35%, przyprawy: kolendra, tymianek i inne) kg	868
Ziele angielskie kg	17
Liście laurowe kg	4
Przyprawa warzywna (warzywa suszone 15%, marchew, cebula, seler pietruszka, por, papryka i inne (Kucharek, Vegeta, Delikat lub inny nie gorszy) kg	637
Przyprawa do kurczaka (sól, papryka, curry, czosnek, pomidory, pieprz i inne) kg	17
Przyprawa do ryb kg	18
Przyprawa do mięsa (sól, gorczyca, czosnek, cebula, pieprz, kminek, kolendra, papryka i inne) kg	38
Pieprz mielony kg	62
Makaron nitki 4 -jajeczny kg	1322
Makaron gruby (kolanka, muszelki, świderki) kg	3257
Makaron gruby spaghetti kg	84
Cukier puder kg	40
Rodzynki kg	10
Makaron tortellini z mięsem kg	141
Kawa naturalna – mielona kg	1603
Wafle suche okrągłe szt.	20
Przyprawa czosnek granulowany kg	23
Przyprawa gyros (sól, papryka słodka, czosnek, cebula, kminek, pieprz, chilli, kolendra, tymianek i inne) kg	7
Przyprawa do flaków kg	11
Makaron zacierka kg	411
Przyprawa – papryka mielona kg	27
Przyprawa - gałka muszkatołowa mielona kg	1

Herbata owocowa (saszetki) kg	523
Wafle kakaowe np. Grzeński itp. kg	87
Baton czekoladowy np. Pawelek itp. kg	148
Wiórki kokosowe kg	4
Orzechy włoskie kg	7
Ciastka nadziewane np. Delicje kg	171
Zupa błyskawiczna tzw. chińska kg	112
Herbatniki kg	482
Kminek kg	2
Migdały całe kg	7
Woda mineralna gazowana 1,5 l szt.	238
Woda mineralna niegazowana 1,5 l szt.	248
Czekolada gorzka kg	70
Kutia sypka kg	18
Wafle kakaowe bez cukru kg	214
Wafle słodkie kg luz	343
Paluszki słone kg	103
Przyprawa rosół kg	7
Podgrzybek suszony kg	3
Natka suszona kg	6
Płatki migdały kg	15
Przyprawa kolendra kg	2
Przyprawa rozmaryn	1
Przyprawa tymianek kg	2
Polewa czekoladowa kg	3
Cukierki owocowe kg	55
Bazylia kg	12
Chałwa waniliowa kg	240
Chrupki kukurydziane, bez cukru kg	109
Ciastka kruche kg	1748

Ciastka typu leonki op. 90g	304
Ciastka pierniki	143
Ciastka półfrancuskie kg	290
Rogal czekoladowy typu „7 Days” kg	184
Masa krówkowa kg	9
Cukierki czekoladowe kg	497
Czekolada nadziewana kg	700
Imbir przyprawa kg	1
Przyprawa jałowiec kg	1
Kawa cappuccino 180 g szt.	651
Przyprawa oregano kg	7
Napój jabłkowy l	240
Kotlety sojowe kg	30
Napój typu KUBUŚ l	120

Część II ZUPY I SOSY

Zupa – żur kg	55
Zupa – grzybowa kg	10
Zupa – grochowa kg	13
Zupa – barszcz biały kg	26
Zupa – ogonowa kg	52
Sos pieczeniowy kg	46
Sos pieczarkowy kg	10
Sos grzybowy kg	8
Sos boloński kg	18
Zupa – barszcz czerwony kg	8
Zupa rosół drobiowy kg	5
Zupa – pieczarkowa kg	54
Zupa – fasolowa kg	13

Nr sprawy: 07/2016

Sos ziołowy winegret kg	2
Bulion drobiowo-wołowy kg	15

## Część III PIECZYWO

Chleb pszenno-żytni (krojony) kg	53128
Baton (krojony) kg.	17454
Bułka zwykła 100g szt.	6685
Bułka tarta kg	915
Chleb graham wieloziarnisty – ciemny (krojony) kg	5312
Bułka słodka 120 g szt.	13609
Bułka graham 100g szt.	50
Suchary kg	19
Pączki z dżemem i lukrem 70g szt	5683
Chleb tostowy (krojony) kg	5414
Chleb graham – wieloziarnisty biały (krojony) kg	4638
Ciasto – sernik kg	700
Ciasto – jabłecznik kg	310
Ciasto – babka kg	362
Ciasto – makowiec kg	256
Ciasto – fale Dunaju kg	106
Ciasto – brzoskwiniowe kg	310
Ciasto – marmurkowe kg	12
Ciasto – chałwowe kg	104
Ciasto - makowiec kg	30
Ciasto - ptasie mleczko kg	1
Ciasto – krówka kg	340
Ciasto – jogurtowe kg	21
Ciastko ptyś szt	4127
Ciasto eklerka 65g szt	3604
Ciasto – piernik kg	378
Bułka słodka francuska kg	100
Ciastka kruche – kg	2000

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

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kakao (10-12% tłuszczu)	Kakao - (kakao w proszku) jest wyrobem otrzymanym przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren Kakaowych. Kakao mało tłuste- o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% suchej masy. Konsystencja - Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się. Barwa - Jasnobrązowa do brunatno czerwonej.
Kawa naturalna mielona	Wyrób pakowany w paczki próżniowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością Barwa - Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita Wygląd - Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń. Smak i zapach - Charakterystyczny dla kawy palonej, naturalny, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia, ziaren śmierdzących i smaku kawy Rio oraz innych obcych.
Herbata owocowa (saszetki)	Herbata powinna być nie zepsuta i praktycznie wolna od zanieczyszczeń obcych, pakowana w torebki o masie 2g wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Napar powinien posiadać smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku owocu.
Czekolada nadziewana	Czekolada nadziewana - czekolada uformowana z masy czekoladowej naturalnej, mlecznej, śmietankowej lub białej w ilości nie mniejszej niż 40% masy wyrobu, z nadzieniem. Powierzchnia - gładka z wyraźnym odciskiem wzoru formy, lekko błyszcząca, bez wyraźnych plam, zadrapań, pęknięć, może być zdobiona naturalnymi dodatkami, dopuszcza się jaśniejsze smugi, w przypadku wyrobów z masy czekoladowej mlecznej dopuszcza się powierzchnię lekko matową Barwa -Brązowa lub w przypadku skorupki z czekolady mlecznej – jasnobrązowa lub w przypadku skorupki z czekolady białej – kremowa. Konsystencja - Skorupki jednolita, twarda. Nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia. Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż 65
Baton czekoladowy	Wyroby czekoladowane - wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada, dla której wymagania podano w odpowiednich przepisach. Powierzchnia - Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, w przypadku wyrobów w kuwerturze mlecznej dopuszcza się powierzchnię lekko matową, pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; powierzchnia dolna matowa, dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni



	<p>lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nie oblanie kuwerturą                  Konsystencja - Jednolita, twarda.                  Smakowitość - Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego</p>
<p>Sos grzybowy –                  pieczarkowy</p>	<p>Koncentrat sosu grzybowego – produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw.                  Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwale zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania.                  Zapach - Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce</p>
<p>Sos Boloński</p>	<p>Koncentrat sosu bolońskiego – produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw.                  Wygląd - wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwale zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania.                  Zapach - właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce.</p>
<p>Baraszczyk czerwony</p>	<p>Baraszczyk czerwony instant - produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, który po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu stanowi zupę – I danie obiadowe gotowe.                  Produkt sypki, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, dopuszczalne nietrwale zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania.                  Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce.</p>

<p>Żur</p>	<p>Koncentrat zupy - produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się zupę – I danie obiadowe. Wygląd - Wyrób sypki, z widocznymi kawałkami ziemniaków, warzyw od 5 do 20 mm, mięsa lub teksturatu sojowego, dopuszczalne nietrwale zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania Zapach - Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce.</p>
<p>Przyprawa do mięsa</p>	<p>Przyprawa do mięsa - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. Konsystencja - Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa - Niejednolita, właściwa składnikom.</p>
<p>Przyprawa do ryb</p>	<p>Przyprawa do ryb - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. Konsystencja - Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa - Niejednolita, właściwa składnikom. Smak - Charakterystyczny dla składników.</p>
<p>Przyprawa do drobiu</p>	<p>Przyprawa do drobiu - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. Konsystencja – Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa – Niejednolita, właściwa składnikom. Smak - Charakterystyczny dla składników. Zapach - Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki.</p>
<p>Przyprawa uniwersalna – warzywna</p>	<p>Przyprawa do drobiu - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. Konsystencja – Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa – Niejednolita, właściwa składnikom. Smak - Charakterystyczny dla składników. Zapach - Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki.</p>

Ocet	<p>Ocet – produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego.</p> <p>Ocet powinien być wyprodukowany z następujących surowców:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego,</li> <li>- innych produktów pochodzenia rolniczego, zawierających skrobię, cukry lub skrobię i cukry, włączając, lecz nie ograniczając go do ziarna zboż, słodu jęczmiennego, serwatki.</li> </ul> <p>Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy (g) nie mniej niż na 1000ml – 50.</p>
Kwasek cytrynowy	<p>Kwasek cytrynowy – produkt spożywczy o konsystencji sypkich kryształów.</p> <p>Konsystencja - Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek lub proszek.</p> <p>Barwa - Kryształy bezbarwne lub proszek biały.</p> <p>Zapach - Bez obcego zapachu.</p> <p>Smak – silnie kwaśny.</p>
Cynamon	<p>Cynamon - wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana w formie kawałków lub proszku.</p> <p>Barwa - Jasno-brązowa do brunatnej, jednolita.</p> <p>Konsystencja – Sypka, zmielony proszek przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 1mm</p> <p>Zapach – Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych</p> <p>Smak - Słodko-piekący, bez posmaków obcych</p>
Żelatyna	<p>Żelatyna spożywcza produkt otrzymany z odtuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę.</p>
Majonez	<p>Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego. Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.</p> <p>Konsystencja – jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju</p> <p>Barwa – jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie</p> <p>Zapach – właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów.</p> <p>Smak - charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki</p>
Musztarda	<p>Musztarda - przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem substancji dodatkowych zgodnie z obowiązującym prawem.</p> <p>Stan opakowania - opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości.</p> <p>Barwa i wygląd - właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie</p>

	<p>dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej.</p> <p>Konsystencja - masa półpłynna z nieznaną wyczuwalnością cząstek gorczycy i przypraw.</p> <p>Zapach - właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych.</p> <p>Smak - Piekący, o zróżnicowanym natężeniu: od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej, zaś w przypadku musztardy kremskiej słodkawej; dopuszcza się piekący, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych oraz wyraźnie słony w przypadku musztardy delikatesowej rodzaju Dijon; bez obcych posmaków.</p>
<p>Ketchup</p>	<p>Ketchup - produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalone termicznie lub chemicznie.</p> <p>Barwa – Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym.</p> <p>Zapach i smak – Charakterystyczny dla poszczególnych sosów w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków.</p> <p>Konsystencja i wygląd - Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, kawałkami warzyw, owoców lub grzybów zależnie od rodzaju i sposobu przetwarzania zastosowanych surowców i półproduktów; w przypadku sosów ketchup jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości.</p> <p>Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż 35.</p>
<p>Budyń</p>	<p>Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wygląd – produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców.</p> <p>Konsystencja – charakterystyczna dla danego deseru.</p> <p>Smak i zapach - zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów.</p>
<p>Galaretka</p>	<p>Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie cukru, substancji żelująco - zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wygląd – produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz</p>

	<p>ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców.                  Konsystencja – charakterystyczna dla danego deseru.                  Barwa – zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru                  Smak i zapach - zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów.</p>
Kisiel	<p>Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.                  Wygląd – produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców                  Konsystencja – charakterystyczna dla danego deseru                  Barwa – zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru.                  Smak i zapach - zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów.</p>
Woda mineralna – gazowana	<p>Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, pierwotnie czysta pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, charakteryzująca się stabilnym składem mineralnym oraz właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi, średnio nasycona dwutlenkiem węgla.                  Barwa – bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń.                  Smak i zapach - bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie 1,5 l</p>
Woda mineralna – niegazowana	<p>Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, pierwotnie czysta pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, charakteryzująca się stabilnym składem mineralnym oraz właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi, nie nasycona dwutlenkiem węgla.                  Barwa – bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń.                  Smak i zapach - bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie 1,5 l</p>
Sól	<p>Sucha, niezawilgocona, czysta, o śnieżnobiałej bieli, bez grudek, sypka, bez obcych smaków i zapachów.</p>
Herbata granulowana	<p>Sucha niezawilgocona, o aromatycznym smaku i zapachu.</p>
Kawa zbożowa (rozpuszczalna)	<p>Sypka, bez grudek, niezawilgocona, sucha</p>
Drożdże	<p>Bez obcych smaków i zapachów.</p>
Liść laurowy	<p>Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (<i>Laurus nobilis</i> L.)                  Brawa - Jasno-zielona do oliwkowo-zielonej z możliwym odcieniem</p>

	<p>mlecznym Konsystencja – łamliwa. Zapach - swoisty, bez zapachów obcych.</p>
Majeranek	<p>Przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi. Barwa - Szarzielonooliwkowa Zapach – Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych Smak - Korzenny, gorzkawy</p>
Ziele angielskie	<p>Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzałe owoce (jagody) rośliny <i>Pimenta officinalis</i> L. Brawa – Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej Kształt – Kulisty z pozostałością 4-działowego kielicha oraz pozostałością szypułki Zapach – Swoisty, intensywny, bez zapach obcych Smak - Swoisty, intensywny, bez zapach obcych</p>
Makaron gruby (kolanka, muszelki, świderki)	<p>4 jajeczny – makaron suchy, niezawilgocona, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany.</p>
Makaron nitka	<p>4 jajeczny – makaron suchy, niezawilgocona, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany.</p>
Makaron zacierka	<p>makaron suchy, niezawilgocona, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany.</p>
Przyprawa w płynie typu „Magi”	<p>Produkt spożywczy otrzymywany w wyniku hydrolizy surowców roślinnych lub zwierzęcych o dużej zawartości białka, głównie zawierający zhydrolizowane białko w postaci aminokwasów, sól kuchenną oraz wodę, w postaci płynu Barwa - Od jasnobrązowej do brunatnej Wygląd i konsystencja – płynna. Smak - Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny, nie dopuszczalny smak gorzki</p>
Rodzynki	<p>Wygląd – kształt zachowany, jednorodny, barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem. Tekstura i konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez smaków i zapachów obcych. Zawartość wody nie więcej niż 10-35%.</p>

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 Bliszczyce (81),

Nr sprawy: 07/2016

- DPS Głubczyce (29),
- DPS Kietrz (71)

W Klisinie zamieszkuje 126 mieszkańców.

Wszystkie znajdują się na terenie powiatu głubczyckiego.

Kuchnie i cafe zaplecza magazynowe znajdują się w Klisinie, Radyni, Boboluszkach, Dzbańcach i Bliszczycy.

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

Dla filii w Kietrzu 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 - Bliszczycy 26 km

**Zamawianie towaru odbywa się dwa razy w tygodniu – telefonicznie.**

**Godziny dostaw Wykonawca uzgodni indywidualnie z danym odbiorcą.**

**Zamawianie towaru odbywa się dwa razy w tygodniu – telefonicznie.**

**Godziny dostaw Wykonawca uzgodni indywidualnie z danym odbiorcą.**

### **Dowóz pieczywa – codziennie**

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).

1. 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.
2. Kopie orzeczenia lekarskiego znajdują się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie.

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

### **2.1 Zamawiający dopuszcza do składania ofert częściowych**

**(Część I – Różne artykuły spożywcze, Część II – Zupy i sosy, Część III – Pieczywo)**

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

## **3. Termin wykonania zamówienia:**

**od 1 stycznia do 31 grudnia 2017 roku**



#### **4. 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. 5 pkt. 1 PZP.*

*Zamawiający dokona oceny w tym zakresie na podstawie oświadczenia – załącznik nr 2, 3 do SIWZ, oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej*

2 ) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

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

Ocena spełnienia warunku udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia w oparciu o oświadczenie – załącznik nr 3 do SIWZ

b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Ocena spełnienia warunku udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia w oparciu o oświadczenie – załącznik nr 3 do SIWZ

c ) zdolności technicznej lub zawodowej.

Ocena spełnienia warunku udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia w oparciu o oświadczenie – załącznik nr 3 do SIWZ

#### **5. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.**

1. Do oferty każdy wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 i 3 do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie 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 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.**

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 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.**

5. 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:

- a) aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej** w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1

## **6. 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. 1,5 SIWZ dla każdego partnera konsorcjum osobno,

5. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, 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.

## **7. Zawartość oferty.**

7.1 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
Pełnomocnictwo	Pełnomocnictwo - w przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy	

**7.2 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 ust. 1 pkt 23. 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 5
--------------	---	-----------

7.3 Wykonawca 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:

- a) aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**

Dokument	aktualny odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej	
----------	---	--

## 8. Informacja na temat wadium:

ZAMAWIAJĄCY NIE WYMAGA WNIESIENIA WADIUM

## 9. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Nr	Kryterium	Waga
1	Cena (koszt)	100%

Ocena punktowa za kryteria będzie liczone wg następujących wzorów:

Nr kryt.	Wzór
	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.

**10. Miejsce i termin składania ofert:**

W siedzibie Zamawiającego:

**DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE**  
**48-118 LISIĘCICE**  
Sekretariat pok. Nr 1

w terminie **do 07.11.2016 r.**  
**do godz. 08.45.**

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.

**11. Termin i miejsce otwarcia ofert:**

Siedziba Zamawiającego:

**DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE**  
**48-118 LISIĘCICE**  
Sala konferencyjna

**w dniu 07.11.2016 r. o godz. 9.00**

**12. Termin związania ofertą:**

30 dni od ostatecznego terminu składania ofert.

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

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

**15. 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 328879 Z DNIA 2016-10-24 Klisino, 24.10.2016r.

.....

Dyrektor  
mgr Małgorzata Krywko-Trznadel