

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: 09/2016

Nazwa i adres zamawiającego:

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE
KLISINO 100
48-118 LISIĘCICE
tel. 77 485-75-93
www.bip.dps-klisino.pl, 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, 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 MIĘSA, WĘDLIN I DROBIU DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE/ W 2017 r.

(CPV 15100000-9) Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa, wędlin i drobiu dla Domu Pomocy Społecznej w Klisinie i podległych zakładów (Radynia, Boboluszki, Dzbańce i Bliszczyce) w 2017 r.

ORIENTACYJNE ZAPOTRZEBOWANIE NA 2017 ROK**Część I MIĘSO**

Mięso – nogi kg	57
Mięso – głowa kg	16
Mięso – golonka – przód kg	174
Mięso – podgardle kg	52
Mięso – karczek b/k kg	1668
Mięso - schab b/k kg	1287
Mięso - łopatka b/k kg	4532
Mięso – szynka b/k kg	93
Mięso – wątroba wieprzowa kg	139
Mięso – wołowe udziec kg	100
Flaki wołowe blanszowane kg	180
Mięso mielone –wieprzowe kg	2119
Kości wędzone kg	17
Ozory wieprzowe kg	20

Część II WĘDLINY

Kiełbasa zwyczajna kg	1754
Kiełbasa śląska – wieprzowa kg	3305
Kiełbasa szynkowa – wieprzowa kg	1143
Kiełbasa parówka wieprzowa kg	1378
Kiełbasa krakowska kg	807
Polędwica sopocka kg	975
Kiełbasa mortadela kg	247
Kiełbasa wiejska kg	99
Pieczeń rzymska kg	854
Kiełbasa mielonka kg	552
Kiełbasa Toruńska kg	1028
Szynka gotowana wieprzowa kg	644
Baleron gotowany kg	1047
Smalec kg	135
Pasztet drobiowy – puszka kg	1245
Pasztet w jelicie - wieprzowy kg	590
Salceson kg	1258
Kaszanka kg	406
Konserwa wieprzowa – mielonka kg	1783
Parówka drobiowa kg	322
Polędwica drobiowa kg	693
Kiełbasa biała parzona kg	187

Baleron z indyka kg	83
Kiełbasa kminkowa kg	346
Kiełbasa golonkowa kg	365
Schab z majerankiem kg	132
Kiełbasa podwawelska kg	110
Kiełbasa kanapkowa kg	84
Salceson drobiowy kg	21
Baleron drobiowy kg	142
Blok szynkowy kg	242
Pasztet pieczony	778
Wędzonka schabowa kg	66
Szynka wiejska kg	128
Szynka tyrolska kg	207
Szynka pieczona kg	16
Szynka drobiowa kg	101
Kiełbasa żywiecka kg	37
Rolada boczkowa kg	99
Szynka ogonówka kg	5
Rolada grecka kg	17
Boczek wędzony kg	488
Boczek parzony kg	33

Część III DRÓB

Podudzie drobiowe kg	397
Udko drobiowe kg	3443
Wątroba drobiowa kg	577
Filet drobiowy kg	1407
Ćwiartki drobiowe kg	80
Kurczak – szkielet kg	4875
Kurczak kg	624
Żołądki drobiowe kg	710
Filet z indyka kg	100
Gulaszowe – drobiowe kg	1506

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Salceson	wędlina podrobowa, otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych, mięsa z głów wołowych peklowanych, skorek wieprzowych, przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej, parzona
Kaszanka	wędlina podrobowa, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skorek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy gryczanej, z dodatkiem krwi spożywczej, parzona
Parówka wieprzowa	kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały

	zhomogenizowane) w skład której wchodzi 5% mięsa wieprzowego kl. III, 15% mięsa wieprzowego kl. IV, 30% mięsa wołowego kl. II i 40% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle skórowane i emulsja ze skerek oraz 10% surowców uzupełniających
Kiełbasa mortadela	kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi mięso wieprzowe i mięso wołowe, tłuszcz wieprzowy i surowce uzupełniające
Kiełbasa śląska	kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
Kiełbasa toruńska	kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi 80% mięsa wieprzowego kl. II, 20% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
Kiełbasa zwyczajna	kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsnotłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi 50% mięsa wieprzowego kl. II, 35% mięsa wołowego kl. II i 5% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skerek i 10% surowców uzupełniających (składników białkowych, tłuszczowych, węglowodanowych i przypraw); nie dopuszcza się stosowania składników zwiększających wodochłonność
Kiełbasa krakowska	kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm), w skład której wchodzi 30% mięsa wieprzowego kl. I, 25% mięsa wieprzowego kl. II i 20% mięsa wołowego kl. I, 20% mięsa wołowego kl. II i 5% mięsa wieprzowego kl. IV oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa

	wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
Baleron	Wędzonka, otrzymana z karkówki wieprzowej peklowanej, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, w osłonce lub bez osłonki, wędzona, parzona
Poledwica wieprzowa	Wędzonka, otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność
Szynka gotowana	Wędzonka, otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność
Boczek wędzony	Wędzonka, otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberka, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona
Smalec wieprzowy	Smalec – produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego, zbieranego, zsedymetowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji. Surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Do produkcji smalcu wyborowego stosuje się sadło, słoninę, tłuszcz drobny, tłuszcz z pachwiny, tłuszcz z podgardla. Produkt formowany w kostki i pakowany w papier pergaminowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującym prawem
Kiełbasa biała	kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność
Szynka konserwowa blok	konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność
Udko drobiowe	Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.
Filet drobiowy	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.
Wątroba drobiowa	Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części

	niejadalnych.
Żołądki z kurczaka	żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych.
Parówka drobiowa	Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub nie wędzona, poddana obróbce cieplnej.
Poledwica drobiowa	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, nie wędzony lub wędzony, parzony lub pieczony.
Kiełbasa wiejska	Kiełbasa średnio rozdrobniona, podsuszana, wędzona. Na zewnątrz przez brązową osłonkę z naturalnego jelita wieprzowego winny być widoczne kawałki mięsa, tłuszczu i przypraw naturalnych. Również w przekroju kiełbasy winny być widoczne poszczególne składniki tj. rozdrobnione kawałki mięsa, tłuszczu i przyprawy. Kiełbasa tworzy batony o długości 18-20 cm o przekroju 26-28 mm.
Filet z indyka	Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Barwa: naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.

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 znajdują się na terenie powiatu głubczyckiego.

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

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 - Bliszczycze 26 km

**Zamawianie towaru odbywa się dwa razy w tygodniu – telefonicznie.
Godziny dostaw Wykonawca uzgodni indywidualnie z danym odbiorcą.**

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;
- ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zm.) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy;

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 późn. 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.

Cechy dyskwalifikacyjne:

- a) mięso i podroby – zawartość tłuszczu większa niż 20% w przypadku mięsa, obce smaki, zapachy, oślizłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa,
- b) wędliny – obce smaki, zapachy, oślizłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, skupiska jednego ze składników, obecności szkodników oraz ich pozostałości, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędlin itp.

Wymagania z stosunku do opakowań:

- a) dostawy powinny być realizowane w opakowaniach wykonawcy, bez dodatkowych opłat,
- b) pojemniki plastikowe, z pokrywkami, czyste, bez obcych zapachów. Powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający elastyczny wygląd wyrobu.

2. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert wariantowych.

2.1 Zamawiający dopuszcza do składania ofert częściowych

(Część I – Mięso, Część II – Wędliny, Część III – Drób)

2.2 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.

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 14.11.2016 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 14.11.2016 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 329663-2016 z dnia 2016-10-25
Klisino, 25.10.2016

.....
Dyrektor
mgr Małgorzata Krywko-Trznadel

Nr sprawy: 09/2016