

Dom Pomocy Społecznej w Klisinie
Klisino 100
48-118 Lisięcice
tel. 77 485 75 93
www.bip.dps-klisino.pl

Znak sprawy : 11 / 2016

Klisino dnia 21.10.2016r.

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA**

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

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetarg nieograniczony na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zmianami).

Zatwierdził :

Dyrektor
mgr Małgorzata Krywko-Trznadel

.....

1. Zamawiający:

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE

48-118 LISIĘCICE

tel. 77 485 75 93 , e-mail : dps.przetarg@gmail.com

www.bip.dps-klisino.pl, www.bip.dps.powiatglubczycki.pl

2. Opis procedury zamówienia.

2.1. Oferty złożone w prowadzonym postępowaniu zostaną otwarte publicznie.

2.2. Po otwarciu ofert Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej, zgodnie z zasadami i kryteriami określonymi w ustawie Prawo zamówień publicznych oraz w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

3.1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa owoców, warzyw i podobnych produktów dla Domu Pomocy Społecznej w Klisinie i podległych zakładów (Radynia, Boboluszki, Dzbańce i Bliszczycze) w 2017r.

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

ORIENTACYJNE ZAPOTRZEBOWANIE NA 2017 ROK

Część I OWOCE, WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY

Nazwa	Ilość
Dżem truskawkowy wysokosłodzony kg	1 640
Sok owocowy syrop (rozcieńczalność 1:10) L	1388
Przecier pomidorowy koncentr. min. 30% l	1020
Przecier ogórkowy kg	401
Przecier szczawiowy l	143
Kukurydza konserwowa kg	383
Groszek konserwowy kg	495
Papryka konserwowa cięta l	995
Chrzan konserwowy tarty z kwasem cytrynowym kg	323
Ogórki konserwowe kg	1 834
Kapusta kiszona kg	3030
Powidła śliwkowe kg	141
Marmolada wieloowocowa – twarda kg	215
Kompot z czarnej porzeczki l	539
Kompot z aronii l	387
Kompot śliwkowy l	28
Ogórek kiszony kg	324

Pieczarki marynowane – krojone kg	53
Kompot wiśniowy l	810
Fasola konserwowa – szparagowa l	1527
Koncentrat z buraków l	129
Grzyby suszone kg	1
Śliwka suszona kg	11
Gruszka suszona kg	9
Jabłko suszone kg	13
Sałatka z pomidorów zielonych kg	61
Kapusta czerwona konserwowa w kg	273
Kompot truskawka w l	417
Ogórek małosolny w kg	25
Jabłko prażone l	8
Fasola konserwowa l	545
Fasola czerwona puszką l	22
Pieczarka krojona solona l	54
Sałatka wielowarzywna kg	1789
Morele suszone kg	1
Brzoskwinie puszką kg	8

Część II MROŻONKI

Nazwa	Ilość
Mieszanka warzywna (wielowarzywna) mrożona kg	1151
Kalafior mrożony kg	635
Brokuł mrożony kg	982
Szpinak mrożony kg	1846
Fasola szparagowa mrożona kg	815
Mrożonki – kluski z mięsem kg	706
Mrożonki – pierogi ruskie kg	1264
Mrożonka – wiśnie kg	399
Mrożonka – zupa pieczarkowa kg	300
Mrożonka – zupa fasolowa kg	58
Mrożonka – włoszczyzna kg	7
Mrożonka – leczo kg	336
Mrożonka – seler kg	15
Mrożonka – kluski śląskie kg	1346
Mrożonka – zupa grzybowa kg	254
Lody śmietankowe 1000 ml szt	76
Mrożonka – czarna porzeczka kg	583
Mrożonka – truskawka kg	869
Mrożonka – marchew, groszek kg	566
Mrożonka – marchew kostka kg	263

Mrożonka – marchew, kalafior, brokuł kg (bukiet)	788
Mrożonka kompotowa – mieszanka wieloowocowa kg	1998
Mrożonka – knedle kg	210
Mrożonka – pierogi z mięsem kg	564
Mrożonki – pyzy kg	228
Mrożonki – knedle z truskawkami kg	637
Mrożonki – zupa wiosenna kg	744
Mrożonka – uszka z grzybami kg	30
Mrożonka – pietruszka kostka kg	30

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Pierogi ruskie	Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z sera i ziemniaków, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej. Kształt półkolisty lub inny regularny, powierzchnia gładka, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt od 25g do 30g); dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów, niedopuszczalne rozmrożenie produktu.
Kluski śląskie	Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej. Kształt kulisty, powierzchnia gładka; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych produktu; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni, rozmrożenie produktu. Zachowany kształt produktu. Smak typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.
Mrożonka kompotowa – wieloowocowa	Owoce całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Owoce bez szypulek, całe, sykie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się oszronienie owoców.
Fasola szparagowa - mrozona	Fasola szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sykie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady.

	<p>Barwa - intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiła, praktycznie jednolita w całej partii. Odcinki strąków zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki.</p> <p>Smak i zapach - charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych</p>
Kalafior mrożony	<p>Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C.</p> <p>Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady.</p> <p>Barwa - różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko seledynowej. Zdrowotność - różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki.</p> <p>Smak i zapach - charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych.</p>
Mieszanka warzywna	<p>Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, dwóch lub więcej gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, blanszowanych i nieblanszowanych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C.</p> <p>Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady. Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Warzywa czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych.</p>
Szpinak mrożony	<p>Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku.</p> <p>Szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji; pęknięcie bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania nie stanowią wady; dopuszcza się niewielkie wyodrębnienie warstwy lodu. Zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji; dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy.</p> <p>Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien. Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji.</p>
Przecier pomidorowy	<p>Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, 30%.</p> <p>Barwa - czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych.</p> <p>Wygląd i konsystencja - przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania.</p>

	Smak i zapach - właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.
Kapusta kiszona	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąbki, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany Smak i zapach - Charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny. Konsystencja - skrawki jędrne, chrupkie.
Ogórki kiszone	Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione. Smak i zapach - Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów.
Ogórki konserwowe	Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia. Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona.
Papryka konserwowa	Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację. Strąki krojone na połówki, o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw. Konsystencja - papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się. Smak i zapach - Słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, charakterystyczny dla papryki marynowanej, bez posmaków i zapachów obcych.
Chrzan tarty	Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru. Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia. Zapach i smak - kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych.

Sałatka wielowarzywna	<p>Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</p> <p>Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</p> <p>Smak i zapach - charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;</p>
Kapusta czerwona - konserwowa	<p>Produkt otrzymany z pokrojonej kapusty czerwonej, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</p> <p>Skrawki kapusty miękkie lecz nie rozpadające się, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu.</p> <p>Smak i zapach - charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych;</p>
Przecier szczawiowy	<p>Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację.</p> <p>Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie.</p> <p>Konsystencja - gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej.</p> <p>Smak i zapach - charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Przecier ogórkowy	<p>Produkt otrzymany w wyniku przetarcia ogórków kwaszonych, utrwalony w procesie pasteryzacji.</p> <p>Konsystencja - Przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów ogórków i ich nasion, dopuszcza się rozwarstwienie.</p> <p>Smak i zapach - charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m), nie mniej niż 4.</p>
Kukurydza konserwowa	<p>Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie.</p> <p>Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej.</p> <p>Konsystencja i przekrój poprzeczny - Miękka, wyrównana; dopuszcza się ziarna o twardszej konsystencji.</p> <p>Smak i zapach - słonawosłodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość.</p>
Pieczarki marynowane	<p>Produkt otrzymany z pieczarek całych w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</p> <p>Grzyby całe, z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą.</p> <p>Barwa - dopuszcza się lekkie ściemnienie barwy spowodowane procesem technologicznym; barwa zalewy słomkowa.</p> <p>Konsystencja - Grzyby jędrne, nie dopuszcza się grzybów rozpadających</p>

	<p>się.</p> <p>Smak i zapach – Korzenno-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Fasola konserwowa - szparagowa	<p>Fasola szparagowa w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C.</p> <p>Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady.</p> <p>Barwa - intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii.</p> <p>Konsystencja – twarda.</p>
Dżem truskawkowy	<p>Produkt o odpowiednio żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z dodatkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciw pniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.</p> <p>Owoce rozdrobnione w żelowanej, szklistej masie.</p> <p>Barwa - charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia.</p> <p>Konsystencja - żelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji.</p> <p>Smak - kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych, nie dopuszcza się posmaku karmelu.</p> <p>Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż 63.</p>
Powidła śliwkowe	<p>Produkt o odpowiedniej konsystencji, otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, śliwek węgierek i/lub innych gatunków śliwek świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciw pniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.</p> <p>Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników.</p> <p>Barwa - brunatna z odcieniem czerwonym.</p> <p>Smak - słodko-kwaśny, bez posmaków obcych.</p> <p>Zapach - charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych.</p> <p>Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż 54.</p>
Śliwki suszone	<p>Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.</p> <p>Śliwki bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórką.</p> <p>Barwa - charakterystyczna dla danego gatunku śliwek.</p> <p>Konsystencja - mięsista, śliwki o elastycznym, giętkim miąższu.</p> <p>Smak i zapach - słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Grzyby suszone	<p>Grzyby suszone - wyrób otrzymany ze świeżych grzybów oczyszczonych z zanieczyszczeń, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość</p>

	(max 12% wody). Grzyby powinny być jednego gatunku - zdrowe, bez objawów zepsucia. Powinny posiadać dołączony atest grzyboanawcy zgodnie z obowiązującym prawem. Grzyby suszone powinny być pakowane w torby wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością o masie od 0,2 do 1 kg, zgodnie z obowiązującym prawem.
Groszek konserwowy	Zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa. Barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym. Konsystencja – miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach – charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych.
Koncentrat z buraków	Barwa właściwa dla produktu – charakterystyczny ciemnobordowy kolor. Tekstura i konsystencja płynna. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu, bez obcych zapachów i smaków. Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
Marmolada	Przetwór owocowy z przetartych owoców, które są gotowane z dużą ilością cukru (powyżej 50% masy składników)

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 Kietrze 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;

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.

3.2. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert wariantowych.

3.3. Zamawiający dopuszcza do składania ofert częściowych (Część I – Owoce, warzywa i podobne produkty, Część II – Mrożonki)

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

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

Brak informacji oznaczać będzie, że wykonawca samodzielnie zrealizuje zamówienie.

Umowa o podwykonawstwo.

Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zamówienia na dostawy zamierzający zawrzeć umowę o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy, jest obowiązany, w trakcie realizacji zamówienia publicznego do przedłożenia zamawiającemu projektu tej umowy, przy czym podwykonawca lub dalszy podwykonawca jest obowiązany dołączyć zgodę wykonawcy na zawarcie umowy o podwykonawstwo o treści zgodnej z projektem umowy.

Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy dostawy.

Zamawiający, w terminie 14 dni zgłasza w formie pisemnej zastrzeżenia do projektu umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy:

- 1) niespełniającej wymagań określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia;
- 2) gdy przewiduje termin zapłaty wynagrodzenia dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy dostawy.

Niezgłoszenie w formie pisemnej zastrzeżeń do przedłożonego projektu umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy, w terminie 14 dni uważa się za akceptację projektu umowy przez zamawiającego.

Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zamówienia na dostawy przedkłada zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy, w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia.

Zamawiający, w terminie 14 dni zgłasza w formie pisemnej sprzeciw do umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy.

Nie zgłoszenie w formie pisemnej sprzeciwu do przedłożonej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy, w terminie 14 dni uważa się za akceptację umowy przez zamawiającego.

Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zamówienia na dostawy przedkłada zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy lub usługi, w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia, z wyłączeniem umów o podwykonawstwo o wartości mniejszej niż 0,5% wartości umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wyłączenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym, nie dotyczy umów o podwykonawstwo o wartości większej niż 50.000 zł.

Jeżeli termin zapłaty wynagrodzenia jest dłuższy niż 30 dni, zamawiający informuje o tym wykonawcę i wzywa go do doprowadzenia do zmiany tej umowy pod rygorem wystąpienia o zapłatę kary umownej.

Wynagrodzenie podwykonawcy.

Zamawiający dokonuje bezpośredniej zapłaty wymagalnego wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, który zawarł zaakceptowaną przez zamawiającego umowę o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy, lub który zawarł przedłożoną zamawiającemu umowę o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy lub usługi, w przypadku uchylenia się od obowiązku zapłaty odpowiednio przez wykonawcę podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę zamówienia na dostawy.

Wynagrodzenie, o którym mowa, dotyczy wyłącznie należności powstałych po zaakceptowaniu przez zamawiającego umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy, lub po przedłożeniu zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy lub usługi.

Bezpośrednia zapłata obejmuje wyłącznie należne wynagrodzenie, bez odsetek, należnych podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy.

Przed dokonaniem bezpośredniej zapłaty zamawiający jest obowiązany umożliwić wykonawcy zgłoszenie w formie pisemnej uwag dotyczących zasadności bezpośredniej zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy. Zamawiający informuje o terminie zgłaszania uwag, nie krótszym niż 7 dni od dnia doręczenia tej informacji.

W przypadku zgłoszenia uwag, w terminie wskazanym przez zamawiającego, zamawiający może:

- 1) nie dokonać bezpośredniej zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, jeżeli wykonawca wykaże niezasadność takiej zapłaty albo
- 2) złożyć do depozytu sądowego kwotę potrzebną na pokrycie wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy w przypadku istnienia zasadniczej wątpliwości zamawiającego co do wysokości należnej zapłaty lub podmiotu, któremu płatność się należy, albo
- 3) dokonać bezpośredniej zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, jeżeli podwykonawca lub dalszy podwykonawca wykaże zasadność takiej zapłaty.

W przypadku dokonania bezpośredniej zapłaty podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, zamawiający potrąca kwotę wypłaconego wynagrodzenia z wynagrodzenia należnego wykonawcy.

Konieczność wielokrotnego dokonywania bezpośredniej zapłaty podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy lub konieczność dokonania bezpośrednich zapłat na sumę większą niż 5% wartości umowy w sprawie zamówienia publicznego, może stanowić podstawę do odstąpienia od umowy w sprawie zamówienia publicznego przez zamawiającego.

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. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaze 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. 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).

8. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w rozdz. 5 ust. 1 niniejszej SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

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

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

11. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w rozdz. 5 ust. 5 składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że:

1) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się powyższych dokumentów, o których mowa w rozdz. 5 ust. 5, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

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 ocenił 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. Termin realizacji zamówienia.

Od 1 stycznia do 31 grudnia 2017 roku

8. Wadium.

ZAMAWIAJĄCY NIE WYMAGA WNIESIENIA WADIUM

9. Tryb udzielania wyjaśnień dotyczących specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

9.1. Wyjaśnienia dotyczące warunków zamówienia udzielane będą z zachowaniem zasad określonych w art. 38 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie i faksem (zamawiający dopuszcza porozumiewanie się za pomocą poczty elektronicznej dps.przetarg@gmail.com)

Jeżeli wykonawca lub zamawiający przekazuje oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, e-mailem każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż:

- 1) na 6 dni przed upływem terminu składania ofert,
- 2) na 4 dni przed upływem terminu składania ofert – w przetargu ograniczonym oraz negocjacjach z ogłoszeniem, jeżeli zachodzi pilna potrzeba udzielenia zamówienia,
- 3) na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – jeżeli wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 – pod warunkiem że wnioski o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłyną do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

1a. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

1b. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1.

9.2. Pytania mogą być przesyłane faksem na nr (077) 485-75-93 pod warunkiem potwierdzenia ich pismem wysłanym na adres Zamawiającego.

9.3. Osobami upoważnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

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

9.4. Wszelkie zawiadomienia oraz informacje w trakcie postępowania zamawiający będzie umieszczał na stronie internetowej: www.bip.dps-klisino.pl,
www.bip.dps.powiatglubczycki.pl

10. Zmiany w treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Zastosowanie mają przepisy art.38 ust.4 ustawy Pzp

11. Tryb składania wszelkich oświadczeń, wniosków, zawiadomień itp.

Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się zgodnie z wyborem zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. –Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012r. poz. 1529 oraz z 2015r. poz 1830), osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013r. poz. 1422, z 2015 r. poz.1844 oraz z 2016r. poz. 147 i 615).

Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

Zamawiający dopuszcza porozumiewania się za pomocą poczty elektronicznej. (dps.przetarg@gmail.com)

12. Dopuszczalna liczba składanych ofert.

12.1. Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych

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

12.2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

13. Koszt sporządzenia oferty.

Wszelkie koszty związane ze sporządzeniem oraz złożeniem oferty ponosi wykonawca, niezależnie od wyniku postępowania.

14. Opis sposobu obliczania ceny.

14.1. Podatek należy naliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami o podatku od towarów i usług.

14.2. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia określone zostały w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3

14.3. Cena musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia w całości, na zasadach i warunkach określonych przez zamawiającego w niniejszej SIWZ.

14.4. Wpisanie „0” jako ceny jednostkowej spowoduje odrzucenie oferty.

14.5. Cena podana w ofercie powinna być ceną kompletną i jednoznaczną. Będzie obowiązywała strony przez cały okres trwania umowy.

Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a przyszłym wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich.

15. Okres związania ofertą.

15.1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni.

15.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

15.3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

16. Opis sposobu przygotowania oferty (instrukcja).

16.1. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona przez wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej specyfikacji.

Oferta musi być sporządzona według wzoru formularza oferty **Zał. Nr 1a, Zał. Nr 1b , zał. nr 2,3, 4**

Do oferty wykonawca musi dołączyć komplet dokumentów wymaganych postanowieniami pkt. 17.1 niniejszej SIWZ.

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.

Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

Wszystkie zapisane strony oferty wraz z załącznikami powinny być podpisane przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, przy czym przynajmniej na pierwszej i ostatniej stronie oferty podpis (podpisy) muszą być opatrzone pieczęcią imienną Wykonawcy, a pozostałe zapisane strony powinny być parafowane.

Wszystkie zapisane strony oferty wraz z załącznikami powinny być kolejno ponumerowane i złączone w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.

Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty powinny być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę i opatrzone datami ich dokonania.

W przypadku gdy informacje składane w trakcie postępowania stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzegł, że nie mogą być udostępniane, muszą być oznaczone klauzulą „Nie udostępniać. Informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 Ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z póź. zm.”

Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.

Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.

17. Zawartość oferty.

17.1. 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	
--	---	--

17.2 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
--------------	---	-----------

17.3 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	
----------	---	--

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.

18. Termin i miejsce składania ofert.

18.1. Oferty należy składać w **siedzibie Zamawiającego**, pokój nr **1** do dnia **21.11.2016 r.** do godz. **08.45**

18.2. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania.

19. Opakowanie i oznakowanie oferty.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie oznaczonej „Przetarg nieograniczony na dostawę owoców, warzyw i podobnych produktów dla Domu Pomocy Społecznej w Klisinie i podległych zakładów (Radynia, Boboluszki, Dzbańce i Bliszczycze) w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia 2017 roku” dodatkowo opisanej „Nie otwierać przed godz. 9.00 – 21.11.2016 r.”

Koperta powinna być oznaczona nazwą i adresem wykonawcy

20. Kryteria oceny ofert.

20.1. Zamawiający będzie oceniał oferty wg następujących kryteriów:

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

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.

20.1. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

21. Otwarcie i ocena ofert.

Otwarcie ofert nastąpi 21.11.2016 r. w siedzibie zamawiającego /sala konferencyjna/ o godz. 9⁰⁰

- 21.1. Zamawiający otworzy oferty w obecności wykonawców, którzy zechcą być obecni przy otwarciu ofert.
- 21.2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia podaje nazwy i adresy wykonawców ,oferowane przez nich ceny, termin wykonania zamówienia, okres gwarancji.

- 21.3. Wykonawca, który nie będzie obecny przy otwieraniu ofert może wystąpić do zamawiającego z pisemnym wnioskiem o przesłanie informacji ogłoszonych w trakcie otwarcia ofert. Informacje te zamawiający przekaze (pisemnie lub faxem) niezwłocznie wykonawcy.
- 21.4. W toku dokonywania badania i oceny ofert zamawiający może żądać udzielenia przez wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
- 21.5. Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 89 ustawy Pzp.
- 21.6. O odrzuceniu oferty zamawiający niezwłocznie poinformuje wykonawcę, którego ofertę wykluczona z postępowania, podając uzasadnienie faktyczne i prawne swojej decyzji.
- 21.7. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie o zamówieniach publicznych oraz niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
- 21.8. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieszcza informacje o których mowa w art. 92 ust. 1 pkt. 1 ustawy Pzp, na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie i zawiadamia wykonawców w myśl art. 92 ust. 1 ustawy Pzp.
- 21.9. Zamawiający określi miejsce i termin podpisania umowy z wybranym wykonawcom.

22. Unieważnienie postępowania.

Zamawiający unieważni postępowanie jeśli:

- a) nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu albo nie wpłynął żaden wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu od wykonawcy nie podlegającego wykluczeniu,
- b) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający zwiększy tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
- c) w przypadkach, o których mowa w art. 91 ust. 5, zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie,
- d) wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub realizacja zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
- e) postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki pochodzące z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegające zwrotowi środki z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane, a możliwość unieważnienia postępowania na tej podstawie została przewidziana w:

- ogłoszeniu o zamówieniu – w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, przetargu ograniczonego, negocjacji z ogłoszeniem, dialogu konkurencyjnego partnerstwa innowacyjnego albo licytacji elektronicznej, albo
- zaproszenia do negocjacji – w postępowaniu prowadzonym w trybie negocjacji bez ogłoszenia albo zamówienia z wolnej ręki, albo
- zaproszeniu do składania ofert – w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania o cenę.

O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

23. Udzielenie zamówienia.

Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

Przed upływem okresu związania ofertą Zamawiający powiadomi pisemnie Wykonawcę o przyznaniu mu zamówienia. W powiadomieniu zostaną podane termin i miejsce zawarcia umowy.

O dokonaniu wyboru oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie pozostałych Wykonawców, którzy złożyli oferty, podając nazwę i siedzibę Wykonawcy, którego oferta została wybrana oraz cenę realizacji zamówienia.

23.1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183, w terminie:

- 1) nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób – w przypadku zamówień, których wartość jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8;
- 2) nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, , albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób – w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8.

23.2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w ust. 1, jeżeli:

- 1) w postępowaniu o udzielenie zamówienia:
 - a) w przypadku trybu przetargu nieograniczonego złożono tylko jedną ofertę,
 - b) w przypadku trybu przetargu ograniczonego, negocjacji z ogłoszeniem i dialogu konkurencyjnego złożono tylko jedną ofertę oraz w przypadku wykluczenia wykonawcy upłynął termin do wniesienia odwołania na tę czynność lub w następstwie jego wniesienia Izba ogłosiła wyrok lub postanowienie kończące postępowanie odwoławcze; lub
- 2) umowa dotyczy zamówienia udzielanego w trybie negocjacji bez ogłoszenia, w ramach dynamicznego systemu zakupów albo na podstawie umowy ramowej; lub
- 3) w postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 nie odrzucono żadnej oferty oraz:

23.3. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1.

24. Istotne postanowienia umowy

Zamawiający wymaga, aby wybrany Wykonawca zawarł z nim umowę na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiący **załącznik nr 4** do specyfikacji, będącym jej integralną częścią. **Parafowany projekt umowy można dołączyć do oferty.**

Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, zgodnie z terminami wskazanymi w art. 94 ustawy Pzp. O dokładnym terminie zawarcia umowy zamawiający powiadomi wykonawców niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty.

Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej specyfikacji oraz danych zawartych w ofercie złożonej przez wykonawcę.

W przypadku powierzenia przez Wykonawcę części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca w celu otrzymania wynagrodzenia, zobowiązany będzie przedstawić dowody zapłaty wymagalnego wynagrodzenia podwykonawcom. W przypadku niedostarczenia dowodów, Zamawiający ma prawo wstrzymać wypłatę wynagrodzenia.

24.1. Zgodnie z art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych nie dopuszcza się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że zamawiający przewidział możliwość dokonania zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.

Przewidziano następujące zmiany:

- **możliwość zmian cen w przypadku zmiany stawek podatku VAT na podstawie obowiązujących przepisów prawnych w tym zakresie. Zmiany są wprowadzone aneksem. Zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena brutto danego asortymentu. Cena netto pozostanie niezmienna. O zmianie VAT-u na przedmiot umowy, Wykonawca informuje pisemnie Zamawiającego z 14-dniowym wyprzedzeniem przed terminem dostawy towaru, którego cena ulegnie zmianie.**

25. Wymagania dotyczące umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy, których niespełnienie spowoduje zgłoszenie przez zamawiającego odpowiednio zastrzeżeń lub sprzeciwu, jeżeli zamawiający określa takie wymagania.

25.1 W przypadku zlecenia części robót podwykonawcy:

- a) Wykonawca ma obowiązek przewidzieć obowiązek przedłożenia Zamawiającemu projektów umów zawieranych z dalszymi podwykonawcami wraz z dokumentami potwierdzającymi uprawnienie osób, które będą te umowy podpisywać do reprezentowania stron tych umów, a także ze zgodą Wykonawcy na ich zawarcie, przynajmniej 14 dni przed dniem ich podpisania, a także obowiązek przedłożenia Zamawiającemu podpisanych umów najpóźniej w terminie 7 dni od dnia ich podpisania;
- b) Wykonawca ma obowiązek do każdorazowego przedkładania Zamawiającemu, w terminie 7 dni od dnia zawarcia, poświadczonego za zgodność z oryginałem odpisu zawartej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy w celu weryfikacji, czy wskazane w niej terminy zapłaty wynagrodzenia nie są dłuższe niż 30 dni, z wyłączeniem umów o wartości niższej niż 0,5% kwoty brutto.
- c) Wykonawca zobowiązuje się do koordynowania prac realizowanych przez podwykonawców,
- d) Jeżeli następuje zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy i dotyczy ona podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 tej ustawy, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia,
- e) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie prace, zaniechania, uchybienia jakości i terminowości prac podwykonawcy, jego przedstawicieli i pracowników, a także ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wszelkie szkody (w tym uszkodzenia, zniszczenie czy utratę urządzeń i wyposażenia znajdujących się na terenie objętym realizacją umowy) i straty wynikłe z realizacji przedmiotu umowy przez podwykonawcę.

25.2 W umowie z podwykonawcą dostaw Wykonawca:

- a) ma obowiązek określić szczegółowo przedmiot umowy, wynagrodzenie oraz zasady i terminy wypłaty wynagrodzenia, przy czym termin wypłaty wynagrodzenia podwykonawcy nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia Wykonawcy rachunku lub faktury potwierdzających wykonanie dostaw;
 - b) ma obowiązek uzależnić zapłatę drugiej części wynagrodzenia należnego podwykonawcy, jeżeli jest ono należne w częściach, od zapłaty przez podwykonawcę wynagrodzenia za wykonane dostawy dalszym podwykonawcom;
 - c) uzależnić obowiązek zapłaty całości wynagrodzenia należnego podwykonawcy po wykonaniu całości dostaw od zapłaty przez podwykonawcę wynagrodzenia za wykonane dostawy dalszym podwykonawcom;
 - d) nie może wprowadzać postanowień:
 - uzależniających uzyskanie przez podwykonawcę płatności od Wykonawcy od zapłaty przez Zamawiającego Wykonawcy wynagrodzenia obejmującego zakres dostaw wykonanych przez podwykonawcę,
 - uzależniających zwrot podwykonawcy przez Wykonawcę kwot zabezpieczenia ustanowionego przez podwykonawcę od zwrotu przez Zamawiającego Wykonawcy udzielonego przez niego zabezpieczenia wykonania umowy.
- 25.3. Obowiązki Wykonawcy dotyczące projektów umów i umów, odnoszą się również do zmian ich treści.
- 25.4. Wykonawca ma obowiązek informowania Zamawiającego o wszystkich dokonanych z podwykonawcami rozliczeniach finansowych związanych z realizacją umowy.
- 25.5 Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

26. Środki ochrony prawnej.

W prowadzonym postępowaniu mają zastosowanie przepisy zawarte w dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych - "Środki ochrony prawnej" określające zasady wnoszenia odwołań i skarg do sądu.

Z uwagi na obszerność tych przepisów należy się z nimi zapoznać bezpośrednio analizując Prawo zamówień publicznych – art. 179 do 198.

27. Zasady udostępnienia dokumentów.

27.1. W trakcie prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający sporządza pisemny protokół postępowania o udzielenie zamówienia, zwany dalej „protokołem”, zawierający co najmniej:

- 1) opis przedmiotu zamówienia;
- 2) informację o trybie udzielenia zamówienia;
- 3) informacje o wykonawcach;
- 4) cenę i inne istotne elementy ofert;
- 5) wskazanie wybranej oferty lub ofert.

27.2. Oferty, opinie biegłych, oświadczenia, informacja z zebrania, o którym mowa w art. 38 ust. 3, zawiadomienia, wnioski, inne dokumenty i informacje składane przez zamawiającego i wykonawców oraz umowa w sprawie zamówienia publicznego stanowią załączniki do protokołu.

27.3. Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia, oferty wstępne od dnia zaproszenia do

składania ofert, a wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu od dnia poinformowania o wynikach oceny spełnienia warunków w postępowaniu

Udostępnienie zainteresowanym odbywać się będzie wg poniższych zasad:

- zamawiający wyznacza termin oraz określa zakres udostępnionych dokumentów,
- zamawiający wyznaczy członków komisji, w których obecności udostępnione zostaną dokumenty
- udostępnienie może mieć miejsce wyłącznie w Domu Pomocy Społecznej w Klisinie

28. Inne.

Do spraw nie uregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zmianami).

Załączniki:

Załącznik nr 1a, 1b, - Formularz ofertowy,

Załącznik nr 2 - Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

Załącznik nr 3 - Oświadczenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 4 – Projekt umowy

Załącznik nr 5 - 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.