

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: 11/2016

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

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

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

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 koncent. 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
Salatka 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 puszka l	22

Pieczarka krojona solona l	54
Salatka wielowarzywna kg	1789
Morele suszone kg	1
Brzoskwinie puszka 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

<p>Pierogi ruskie</p>	<p>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.</p>
<p>Kluski śląskie</p>	<p>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.</p>
<p>Mrożonka kompotowa – wieloowocowa</p>	<p>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.</p>
<p>Fasola szparagowa - mrozona</p>	<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. 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. Barwa - intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii. Odcinki strąków zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki. Smak i zapach - charakterystyczny dla świeżej fasoli, bez zapachów i posmaków obcych</p>
<p>Kalafior mrożony</p>	<p>Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z główkami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 15mm do 35mm, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne</p>

	<p>oszonienie nie stanowi wady.</p> <p>Barwa - różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łyżkami 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 oszonienie 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, oszonienie 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> <p>Smak i zapach - właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Kapusta kiszona	<p>Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny.</p> <p>Konsystencja - skrawki jędrne, chrupkie.</p>
Ogórki kiszone	<p>Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w</p>

	<p>opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</p> <p>Barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione.</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów.</p>
Ogórki konserwowe	<p>Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.</p> <p>Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania, barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia.</p> <p>Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona.</p>
Papryka konserwowa	<p>Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację.</p> <p>Strąki krojone na połówki, o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw.</p> <p>Konsystencja - papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się.</p> <p>Smak i zapach - Słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, charakterystyczny dla papryki marynowanej, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Chrzan tarty	<p>Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru.</p> <p>Jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia.</p> <p>Zapach i smak - kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
Sałatka wielowarzywna	<p>Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</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 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 zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp, z</p>

	<p>dotądkiem cukru, ewentualnie soków owocowych, substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciw pniącyeh, konserwującyeh, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwtleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.</p> <p>Owoce rozdronbione w żżelowanej, szklstej masie.</p> <p>Barwa - charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia.</p> <p>Konsystencja - żżelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji.</p> <p>Smak - kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytyeh 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 pniącyeh, konserwującyeh, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwtleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem.</p> <p>Gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytyeh 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 (max 12% wody).</p> <p>Grzyby powinny być jednego gatunku - zdrowe, bez objawów zepsucia. Powinny posiadać dołączony atest grzyboanawcy zgodnie z obowiązującym prawem.</p> <p>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.</p>
Groszek konserwowy	<p>Zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa. Barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym.</p> <p>Konsystencja – miękka ale nie rozgotowana.</p> <p>Smak i zapach – charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych.</p>
Koncentrat z buraków	<p>Barwa właściwa dla produktu – charakterystyczny ciemnobordowy</p>

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

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 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. 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 21.11.2016 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 21.11.2016 r. o godz. 9.00

12. Termin związania ofertą:

Nr sprawy: 11/2016

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 330746-2016
Klisino, 26-10-2016r.

.....

Dyrektor
mgr Małgorzata Krywko-Trznadel