

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: 8 /2017

Nazwa i adres zamawiającego:

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE
KLISINO 100
48-118 LISIĘCICE
tel. 77 485-75-93
www.bip.dps-klisino.pl, www.bip.dps.powiatglubczycki.pl

Określenie trybu zamówienia:

PRZETARG NIEOGRANICZONY O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ ZAMÓWIENIA MNIEJSZEJ NIŻ KWOTY OKREŚLONE W PRZEPISACH WYDANYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 USTAWY Z DNIA 29 STYCZNIA 2004 R. PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zmianami).

Zamawiający przewiduje zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp .

Określenie sposobu uzyskania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać w siedzibie Zamawiającego Dom Pomocy Społecznej w Klisinie, 48-118 Lisięcice, na pisemny wniosek lub na stronie internetowej: www.bip.dps-klisino.pl, www.bip.dps.powiatglubczycki.pl

Osoba do kontaktów:

w sprawie dokumentacji przetargowej:

1. Grzegorz Madera, Piotr Kamiński (077) 485-75-93

w sprawie przedmiotu zamówienia :

1. Grzegorz Madera, Piotr Kamiński (077) 485-75-93

I. Przedmiot zamówienia:

DOSTAWA RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE/ W OKRESIE OD 01.01.2018 DO 31.12.2018 r.

(CPV 15800000-6) Różne artykuły spożywcze

ORIENTACYJNE ZAPOTRZEBOWANIE NA 2018 ROK

CZĘŚĆ I RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

L.p	Nazwa	Jedn. miary	Ilość
1.	Majonez (zaw. tłuszcz.25%) op. 0,9 kg	kg	1049
2.	Kawa zbożowa op. 0.5 kg	kg	1129
3.	Herbata granulowana op. 100 g	kg	351
4.	Cukier op. 1 kg	kg	11028
5.	Cukier waniliowy op. 0,15 g	kg	30
6.	Proszek do pieczenia op. 0,15 g	kg	2
7.	Kakao ciemne (niskotłuszczowe 10-12%) op.0,5kg	kg	304
8.	Budyń śmietankowy op. 1 kg	kg	136
9.	Kisiel owocowy op. 1 kg	kg	177
10.	Galaretka owocowa op. 1 kg	kg	91
11.	Cynamon mielony op. 1 kg	kg	9
12.	Drożdże op. 0,100 g	kg	32
13.	Mak (masa makowa) op. 0,5 kg	kg	14
14.	Miód op. 1 kg	kg	1259
15.	Żelatyna op. 1 kg	kg	14
16.	Biszkopty op. 1 kg	kg	52
17.	Kwasek cytrynowy op. 1 kg	kg	13
18.	Soda oczyszczona op. do 0,5 kg	kg	10
19.	Ocet 10% op. 1 l	l	217
20.	Przyprawa „Magi” w płynie op. 1l	l	677
21.	Sól op. 1 kg	kg	1815
22.	Majeranek op. 0,5 kg	kg	16
23.	Musztarda op. 1 kg	kg	495
24.	Ketchup łagodny (koncentrat pomidorowy min. 35%, przyprawy: kolendra, tymianek i inne) op. 1 kg	kg	708
25.	Ziele angielskie op. 0,5 kg	kg	19
26.	Liście laurowe op. 0,5 kg	kg	4
27.	Przyprawa do ryb op. 1 kg	kg	14
28.	Przyprawa do mięsa (sól, gorczyca, czosnek, cebula, pieprz, kminek, kolendra, papryka i inne) op. 1 kg	kg	23
29.	Pieprz mielony op. 1 kg	kg	102
30.	Makaron nitki 4 -jajeczny op. 1 kg	kg	1329
31.	Makaron gruby (kolanka, muszelki,	kg	3076

	świderki) op. 1 kg		
32.	Makaron gruby spaghetti op. 1 kg	kg	170
33.	Makaron lasange op. 1 kg	kg	3
34.	Makaron ryżowy op. 250 g	kg	12
35.	Cukier puder op. 400 g	kg	28
36.	Rodzynki op. do 0,5 kg	kg	7
37.	Makaron tortellini z mięsem op. 250 g	kg	119
38.	Kawa naturalna – mielona op. 250 g	kg	1374
39.	Wafle suche okrągłe (op 130g)	kg	1
40.	Przyprawa czosnek granulowany op. do 1 kg	kg	8
41.	Przyprawa gyros (sól, papryka słodka, czosnek, cebula, kminek, pieprz, chilli, kolendra, tymianek i inne) op. do 1 kg	kg	6
42.	Przyprawa do flaków op. do 1 kg	kg	5
43.	Makaron zacierka op. do 1 kg	kg	434
44.	Przyprawa – papryka mielona op.1 kg	kg	28
45.	Przyprawa - gałka muskatołowa mielona op. do 1 kg	kg	5
46.	Herbata owocowa (saszetki) różne smaki op. 1 kg	kg	334
47.	Wafelek typu „batonik” – wafel przekładany kremem kakaowym w czekoladzie op. 36g-40g	kg	51
48.	Batonik czekoladowy z nadzieniem tofii op. 45g-50g	kg	58
49.	Wiórki kokosowe op. do 0.5 kg	kg	5
50.	Orzechy włoskie op. do 0.5 kg	kg	6
51.	Ciastka nadziewane (biszkopty z galaretką o smaku np. pomarańczowym oblane czekoladą) opakowanie wielokrotnego zamykania, op. Od 140g do 160g	kg	222
52.	Zupa błyskawiczna tzw. chińska	kg	54
53.	Herbatniki op. 1 kg	kg	350
54.	Kminek op. 0.5 kg	kg	3
55.	Migdały całe op. do 0,5 kg	kg	4
56.	Woda mineralna gazowana 1,5 l szt	l	516
57.	Woda mineralna niegazowana 1,5 l szt.	l	517
58.	Czekolada gorzka op. do 100 g	kg	54
59.	Czekolada bezcukrowa op.do100 g	kg	54

60.	Curry op. do 0.5 kg	kg	2
61.	Przyprawa warzywna (warzywa suszone 15%, marchew, cebula, seler pietruszka, por, papryka i inne op. 1 kg	kg	790
62.	Przyprawa do kurczaka (sól, papryka, curry, czosnek, pomidory, pieprz i inne) op. 1 kg	kg	25
63.	Wafle kakaowe bez cukru op. 1 kg	kg	36
64.	Wafle słodkie luz op. 1 kg	kg	194
65.	Paluszki słone op. do 200 g	kg	188
66.	Przyprawa rosół op. 1 kg	kg	2
67.	Kutia sypka op. 0,5 kg	kg	22
68.	Przyprawa kolendra op. do 0,5 kg	kg	3
69.	Przyprawa rozmaryn op. do 1 kg	kg	1
70.	Przyprawa tymianek op. do 1 kg	kg	2
71.	Cukierki czekoladowe op. 1 kg	kg	265
72.	Bazylia op. 0,5 kg	kg	4
73.	Chałwa waniliowa op. do 0,5 kg	kg	150
74.	Chrupki kukurydziane, bez cukru op. do 200 g	kg	75
75.	Krakersy (op. 100 g)	kg	46
76.	Ciastka typu leonki (op. 90g)	kg	50
77.	Ciastka pierniki kg (op. 0,5kg)	kg	534
78.	Rogal z nadzieniem kakaowym typu croissant op. od 80g-90g (pakowany po 1szt)	kg	49
79.	Masa krówkowa op. do 1 kg	kg	5
80.	Czekolada nadziewana op.do100 g	kg	496
81.	Imbir przyprawa op. do 0,5 kg	kg	11
82.	Kawa cappuccino 180 g szt.	kg	57
83.	Przyprawa oregano op. do 0,5 kg	kg	1
84.	Napój jabłkowy op. 1 l	l	1083
85.	Kotlety sojowe op 1 kg	kg	1
86.	Napój – sok z marchwi, jabłka i pomarańczy, przecierowy, pasteryzowany ,przeciery i soki min. 55 %, op. butelka szklana poj. do 1 l.	l	221
87.	Kurkuma op do 0,5 kg	kg	2
88.	Sos tatarski op. do 1 kg	kg	3

CZĘŚĆ II ZUPY I SOSY

L.p	Nazwa	Jedn. miary	Ilość
1.	Zupa – zur op. 1 kg	kg	49
2.	Zupa – grzybowa op. 1 kg	kg	5
3.	Zupa – grochowa op. 1 kg	kg	7
4.	Zupa – barszcz biały op. 1 kg	kg	37
5.	Zupa – ogonowa op. 1 kg	kg	55
6.	Sos pieczeniowy op. 1 kg	kg	52
7.	Sos pieczarkowy op. 1 kg	kg	17
8.	Sos grzybowy op. 1 kg	kg	3
9.	Sos boloński op. 1 kg	kg	25
10.	Zupa – barszcz czerwony op. 1 kg	kg	4
11.	Zupa rosół drobiowy op. 1 kg	kg	23
12.	Zupa – pieczarkowa op. 1 kg	kg	13
13.	Zupa – fasolowa op. 1 kg	kg	8
14.	Sos ziołowy winegret op 1 kg	kg	1
15.	Bulion drobiowo-wołowy op. 1 kg	kg	10

CZĘŚĆ III PIECZYWO

L.p	Nazwa	Jedn. miary	Ilość
1.	Chleb pszenno-żytni (krojony) 1 kg	kg	49727
2.	Chleb wieloziarnisty (krojony) 0,5 kg	kg	4317
3.	Baton (krojony) 0,400 kg	kg	5729
4.	Bułka zwykła 0,100 kg	szt.	4134
5.	Bułka kapuśniak 120 g	szt.	839
6.	Bułka tarta op. 1 kg	kg	785
7.	Babka drożdżowa 0,3 kg	szt.	443
8.	Babka piaskowa 0,3 kg	szt.	183
9.	Chleb graham wieloziarnisty – ciemny (krojony) do 1 kg	kg	1061
10.	Bułka słodka 0,120 kg	szt.	11514
11.	Suchary 0,5 kg	kg	10
12.	Pączki z dżemem i lukrem 0,07 kg	szt.	5519
13.	Chleb tostowy (krojony) do 1 kg	kg	4398
14.	Chleb graham – wieloziarnisty biały (krojony) do 1kg	kg	2798
15.	Ciasto – sernik 1 kg	kg	873
16.	Ciasto – jabłecznik 1 kg	kg	314
17.	Ciasto – babka 1 kg	kg	312
18.	Ciasto – makowiec 1 kg	kg	104
19.	Ciasto – fale Dunaju 1 kg	kg	70
20.	Ciasto – brzoskwińowe 1 kg	kg	301
21.	Ciasto – cytrynowe 1 kg	kg	305
22.	Ciasto – mako – ser 1 kg	kg	24
23.	Ciasto – marmurkowe królewiec 1 kg	kg	159
24.	Ciasto kremówka 1 kg	szt.	25
25.	Ciasto – chałwowe 1 kg	kg	89
26.	Ciasto – jogurtowe 1 kg	kg	4
27.	Ciasto – krówka 1 kg	kg	518
28.	Ciastko ptyś 1 kg	szt.	3874
29.	Ciasto eklerka 65g	szt.	2498
30.	Ciasto – piernik 1 kg	kg	125
31.	Bułka słodka francuska 1 kg	kg	10
32.	Ciastka kruche 1 kg	kg	449

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

<p>Sos grzybowy – pieczarkowy</p>	<p>Koncentrat sosu grzybowego – produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw.</p> <p>Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania.</p> <p>Zapach - Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce</p>
<p>Sos Boloński</p>	<p>Koncentrat sosu bolońskiego – produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw.</p> <p>Wygląd - wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania.</p> <p>Zapach - właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce.</p>
<p>Baraszczyk czerwony</p>	<p>Baraszczyk czerwony instant - produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, który po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu stanowi zupę – I danie obiadowe gotowe.</p> <p>Produkt sypki, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania.</p> <p>Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce.</p>
<p>Żur</p>	<p>Koncentrat zupy - produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników</p>

	<p>organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się zupełne danie obiadowe.</p> <p>Wygląd - Wyrób sypki, z widocznymi kawałkami ziemniaków, warzyw od 5 do 20 mm, mięsa lub teksturatu sojowego, dopuszczalne nietrwale zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprzeczające się w czasie przyrządzania</p> <p>Zapach - Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce.</p>
Przyprawa do mięsa	<p>Przyprawa do mięsa - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.</p> <p>Konsystencja - Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia.</p> <p>Barwa - Niejednolita, właściwa składnikom.</p>
Przyprawa do ryb	<p>Przyprawa do ryb - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.</p> <p>Konsystencja - Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia.</p> <p>Barwa - Niejednolita, właściwa składnikom.</p> <p>Smak - Charakterystyczny dla składników.</p>
Przyprawa do drobiu	<p>Przyprawa do drobiu - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.</p> <p>Konsystencja – Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia.</p> <p>Barwa – Niejednolita, właściwa składnikom.</p> <p>Smak - Charakterystyczny dla składników.</p> <p>Zapach - Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki.</p>
Przyprawa uniwersalna – warzywna	<p>Przyprawa do drobiu - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.</p> <p>Konsystencja – Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia.</p> <p>Barwa – Niejednolita, właściwa składnikom.</p> <p>Smak - Charakterystyczny dla składników.</p> <p>Zapach - Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki.</p>
Ocet	<p>Ocet – produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego.</p> <p>Ocet powinien być wyprodukowany z następujących surowców:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego, - innych produktów pochodzenia rolniczego, zawierających skrobię,

	<p>cukry lub skrobię i cukry, włączając, lecz nie ograniczając go do ziarna zboż, słodu jęczmiennego, serwatki.</p> <p>Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy (g) nie mniej niż na 1000ml – 50.</p>
Kwasek cytrynowy	<p>Kwasek cytrynowy – produkt spożywczy o konsystencji sypkich kryształów.</p> <p>Konsystencja - Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek lub proszek.</p> <p>Barwa - Kryształy bezbarwne lub proszek biały.</p> <p>Zapach - Bez obcego zapachu.</p> <p>Smak – silnie kwaśny.</p>
Cynamon	<p>Cynamon - wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana w formie kawałków lub proszku.</p> <p>Barwa - Jasno-brązowa do brunatnej, jednolita.</p> <p>Konsystencja – Sypka, zmielony proszek przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 1mm</p> <p>Zapach – Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych</p> <p>Smak - Słodko-piekący, bez posmaków obcych</p>
Żelatyna	<p>Żelatyna spożywcza produkt otrzymany z odtłuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę.</p>
Majonez	<p>Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego. Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.</p> <p>Konsystencja – jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju</p> <p>Barwa – jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie</p> <p>Zapach – właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów.</p> <p>Smak - charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki</p>
Musztarda	<p>Musztarda - przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem substancji dodatkowych zgodnie z obowiązującym prawem.</p> <p>Stan opakowania - opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości.</p> <p>Barwa i wygląd - właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej.</p> <p>Konsystencja - masa półpłynna z nieznaczną wyczuwalnością cząstek gorczycy i przypraw.</p> <p>Zapach - właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych.</p>

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

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

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

Dostarczony towar ma być świeży, bez oznak zepsucia. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zawilgocone . Wszelkie uszkodzenia, defekty towaru spowodują nieprzyjęcie go przez Zamawiającego. Na opakowaniach muszą być widoczne terminy przydatności. Pieczywo powinno być świeże, dobrze wyrośnięte, nie spieczone, smaczne.

W przypadku użycia przez Zamawiającego w niniejszej SIWZ sformułowań wskazujących na producenta, znaki towarowe, patenty, pochodzenie itp., należy rozumieć, iż wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”.

W skład Domu Pomocy Społecznej w Klisinie wchodzi następujące filie:

- DPS Branice (83 mieszkańców),
- DPS Boboluszki (76),
- DPS Radynia (75),
- DPS Dzbańce (199),
- DPS Bliszczyce (81),
- DPS Głębczyce (29),

- DPS Kietrz (71)

W Klisinie zamieszkuje 126 mieszkańców.

Wszystkie filie znajdują się na terenie powiatu głubczyckiego.

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

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

Dla filii w Kietrzu posiłki przygotowuje kuchnia w Dzbańcach.

Do tych miejsc należy dostarczać zamawiane towary własnym transportem na wyłączny koszt i ryzyko dostawcy.

Odległości od miejscowości Głubczyce:

Głubczyce – Klisino 15 km

Głubczyce – Radynia 15 km

Głubczyce – Boboluszki 25 km

Głubczyce – Dzbańce 18 km

Głubczyce - Bliszczycy 26 km

Zamawianie towaru odbywa się dwa razy w tygodniu – telefonicznie lub e-mailem

Dostawa towaru dwa razy w tygodniu, godziny dostaw towarów od 07.00 do 14.00 od pn - pt .

Zamawiający uzgodni indywidualnie z danym dostawcą godz. dostaw.

Dowóz pieczywa – codziennie

Sprzedawca zobowiązuje się do sukcesywnego wydawania - dostarczenia towarów z magazynu sprzedawcy we wskazane miejsce przez kupującego (**łącznie z wniesieniem do magazynu kupującego**).

Dowóz przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Sprzedawcy, ubezpieczonym transportem, *loco* magazynu kupującego. Sprzedawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i bierze na siebie odpowiedzialność za braki, wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.

Kupujący będą składali Sprzedawcy zamówienia na dostawy telefonicznie lub e-mailem minimum z jednodniowym wyprzedzeniem.

Przedmiot zamówienia, a także sposób jego przewozu i przechowywania powinien być zgodny z:

- ustawą z dnia 25 VIII 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) oraz z obowiązującymi w Polsce i Unii Europejskiej aktami prawnymi;

Dostawca artykułów spożywczych winien spełniać i respektować ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.4.2004, str. 1)

Załącznik II do w/w rozporządzenia:

ROZDZIAŁ 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.

Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Kopie orzeczenia lekarskiego znajdują się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie.

II. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert wariantowych.

1. Zamawiający dopuszcza do składania ofert częściowych

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

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.

III. Termin wykonania zamówienia:

Od 01.01.2018 do 31.12.2018 roku

IV. Warunki udziału w postępowaniu :

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) nie podlegają wykluczeniu;

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy , którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 PZP.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy , którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 5pkt .1 PZP.

2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

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

Zamawiający nie postawił żadnego warunku w zakresie pkt 2a).

b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Zamawiający nie postawił żadnego warunku w zakresie pkt 2b).

c) zdolności technicznej lub zawodowej.

Zamawiający nie postawił żadnego warunku w zakresie pkt 2c).

V. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia :

1. Do oferty, w celu wstępnego wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia, Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert:

lp	Wymagany dokument
1	oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu z udziału w postępowaniu,
2	oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu,
3	zobowiązanie innych podmiotów, w przypadku polegania na zasobach innych podmiotów (wzór stanowi załącznik nr 4).
4	Pełnomocnictwo Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, lub inne pełnomocnictwa jeżeli zasady reprezentacji nie wynikają jednoznacznie z dokumentu rejestracyjnego (ewidencyjnego)

2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie (zał. Nr 2,3) o którym mowa w rozdz. 5 ust. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia.

3. Na żądanie zamawiającego, wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu **składa oświadczenie (zał. Nr 2) o którym mowa w rozdz. 5 ust. 1 niniejszej SIWZ / zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. 5 ust.1 niniejszej SIWZ.**

Zamawiający wymaga wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców.

Jeżeli powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia na dostawy następuje w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawia wypełniony dokument "Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu zał. Nr 2", o którym mowa w rozdziale 5 ust. 1 SIWZ, potwierdzający brak podstaw wykluczenia wobec tego Podwykonawcy.

Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego Podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego Podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia Podwykonawcy.

Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

4. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu **składa także oświadczenie (zał. Nr 2,3) o którym mowa w rozdz. 5 ust. 1 niniejszej SIWZ dotyczące tych podmiotów / zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. 5 ust. 1 niniejszej SIWZ.**

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, a których mowa w rozdz. 4.1 niniejszej SIWZ.

Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

5. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w rozdz.5, pkt. 14 ppkt 14.3 SIWZ.

W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w

stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
- sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, na którego zdolnościach polega Wykonawca, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:

- a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
- b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykáže zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w rozdz.5 ust.4 SIWZ.

6. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaże zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

7. Zamawiający przewiduje zastosowanie tzw. „procedury odwróconej” zgodnie z dyspozycją art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp. W tej sytuacji Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Zamawiający w pierwszej kolejności dokona oceny ofert pod kątem przesłanek odrzucenia oferty (art. 89 ust. 1 ustawy Pzp) oraz kryteriów oceny ofert, po czym dopiero wyłącznie w odniesieniu do Wykonawcy, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza (uplasowała się na najwyższej pozycji rankingowej w odniesieniu do kryteriów oceny ofert), dokona oceny podmiotowej Wykonawcy tj. zbada oświadczenie wstępne, a następnie zażąda przedłożenia dokumentów w trybie art. 26 ust. 2 ustawy Pzp.

8. W przypadku zastosowania przez Zamawiającego procedury, o której mowa w pkt 7 stosownie do treści art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, Wykonawca dołącza do oferty oświadczenia, o których mowa w rozdz. 5 ust 1.

9. W przypadku braku, niekompletności czy błędów dotyczących oświadczeń, o których mowa w rozdz. 5 w pkt 1 Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, do złożenia, uzupełnienia lub poprawienia ww. oświadczeń lub do udzielenia wyjaśnień, chyba że mimo jego złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

10. Jeżeli wybrany w tzw. „procedurze odwróconej” Wykonawca uchylałby się od zawarcia umowy, wówczas Zamawiający może zbadać, czy podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu podmiot, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.
11. W zakresie nieuregulowanym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126).
12. Wykonawca musi zaoferować przedmiot zamówienia zgodny w wymogami zamawiającego zawartymi w SIWZ oraz w zał. nr 1 do SIWZ.
13. Niespełnienie warunków podmiotowych skutkować będzie wykluczeniem wykonawcy z postępowania. Ofertę wykonawcy, który zostanie wykluczony, uznaje się za odrzuconą.

14. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyższej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust.1 ustawy Pzp.

14.1 W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

lp	Wymagany dokument
1	NIE DOTYCZY

14.2 W celu spełnienia przez ofertowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez zamawiającego należy przedłożyć:

lp	Wymagany dokument
1	NIE DOTYCZY

14.3 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia należy przedłożyć:

lp	Wymagany dokument
1	aktualny odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej

14.4 Dokumenty podmiotów zagranicznych:

lp	Wymagany dokument
1	Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w rozdz. 5 ust. 14 ppkt 14.3 składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że: nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert; Jeżeli w kraju, którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce

	<p>zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w rozdz. 5 ust. 14, ppkt 14.3 zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jej reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę i miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby z uwzględnieniem terminów ich ważności.</p> <p>W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.</p>
--	---

14.5 Inne wymagane dokumenty :

lp	Wymagany dokument
1	NIE DOTYCZY

Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia, jeżeli Zamawiający posiada aktualne oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy, lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 r. poz. 1114 oraz z 2016 r. poz. 352).

W takiej sytuacji Wykonawca zobligowany jest do wskazania Zamawiającemu oświadczeń lub dokumentów, które znajdują się w jego posiadaniu, z podaniem sygnatury postępowania, w którym wymagane dokumenty lub oświadczenia były składane, lub do wskazania dostępności oświadczeń lub dokumentów w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych.

Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.

1. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu lub do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu i zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego. Do oferty składanej wspólnie należy dołączyć pełnomocnictwo podpisane przez wszystkich składających ofertę wspólną.
3. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.
4. Przy ocenie warunków udziału w postępowaniu przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia (konsorcjum) zamawiający będzie oceniał każdego z wykonawców w zakresie spełniania warunków dotyczących statusu prawnego. Natomiast

warunki materialne w zakresie zdolności ekonomicznej, finansowej oraz technicznej będą oceniane poprzez spełnienie tych warunków przez niektórych z tych wykonawców, tak jednak by sumarycznie w odniesieniu do wszystkich wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia były spełnione łącznie. W związku z powyższym oferta składana przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia winna zawierać:

1) wszystkie dokumenty i oświadczenia wymienione **w rozdziale 5 ust. 1 SIWZ** dla każdego partnera konsorcjum osobno,

5. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, składają dokumenty wymienione **w rozdz. 5 ust. 14 SIWZ**, przed zawarciem umowy o realizację zamówienia są zobowiązani przedłożyć zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych wykonawców. W tym celu przed podpisaniem umowy o niniejsze zamówienie są oni zobowiązani przedstawić zamawiającemu stosowne porozumienie (umowę) zawierające w swej treści co najmniej następujące postanowienia:

- a) zawiązania porozumienia na czas nie krótszy niż czas trwania umowy o zamówienie publiczne,
- b) wskazanie pełnomocnika,
- c) zapis o wspólnej i solidarnej odpowiedzialności w zakresie realizowanego zamówienia,
- d) zakaz zmiany partnerów (wykonawców) wspólnie realizujących dane zamówienie publiczne w trakcie jego obowiązywania.

VI. Zawartość oferty.

1. Wykonawca musi dołączyć do oferty następujące dokumenty i oświadczenia:

Nazwa dokumentu	Wymagany dokument	Nr załącznika SIWZ
Formularz ofertowy	Załączony formularz ofertowy	Zał. nr 1
Oświadczenie	Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania	Zał. nr 2
Oświadczenie	Oświadczenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu	Zał. nr 3
Zobowiązanie (jeżeli dotyczy)	Zobowiązanie podmiotów	Zał. nr 4
Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy)	Pełnomocnictwo Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, lub inne pełnomocnictwa jeżeli zasady reprezentacji nie wynikają jednoznacznie z dokumentu rejestracyjnego (ewidencyjnego)	

2 Wykonawca w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji przez Zamawiającego dotyczącej kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach,

przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze

złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Oświadczenie	oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art.24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.	Zał. nr 6
--------------	--	-----------

3. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:

Wymagany dokument	Nr załącznika SIWZ
aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej	

Złożona oferta powinna być zgodna z wymaganiami SIWZ. Oferta musi być kompletna i jednoznaczna.

W przypadku dołączenia do oferty dokumentu powyższa kopia powinna być potwierdzona za zgodność z oryginałem opatrzona imienną pieczętką i własnoręcznym podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym i wymogami ustawowymi.

VII. Informacja na temat wadium:

ZAMAWIAJĄCY NIE WYMAGA WNIESIENIA WADIUM

VIII. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

1. Zamawiający będzie oceniał oferty wg następujących kryteriów:

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

Ocena punktowa za kryteria będzie liczone wg następujących wzorów:

Nr kryt.	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.

Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień.

Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na wykonawcy.

IX. Miejsce i termin składania ofert:

1. **Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego :**

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE

KLISINO 100

48-118 LISIĘCICE

BUDYNEK ADMINISTRACJI pokój nr 1 – SEKRETARIAT

do dnia 07.11.2017r. do godz. 08.45

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

Oferta wraz z załącznikami powinna być sporządzona w języku polskim i złożona na piśmie pod rygorem nieważności. Dokumenty napisane w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczony przez wykonawcę.

X. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Siedziba Zamawiającego:

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE

48-118 LISIĘCICE

Budynek administracji - sala konferencyjna

w dniu 07.11.2017r. o godz. 9.00

XI Termin związania ofertą:

30 dni od ostatecznego terminu składania ofert.

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

XIII. Zamawiający nie dopuszcza do składania ofert wariantowych.

XIV. Zamawiający żąda wskazania w ofercie części zamówienia, której wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom. Brak informacji oznaczać będzie, że wykonawca samodzielnie zrealizuje zamówienie.

Ogłoszenie o przetargu zamieszczono w BZP na portalu UZP nr 606021-N-2017 z dnia 2017.10.24 Klisino, 24.10.2017r.

Dyrektor
mgr Małgorzata Krywko-Trznadel