

OGŁOSZENIE O PRZETARGU NIEOGRANICZONYM

PRZETARG NIEOGRANICZONY O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ ZAMÓWIENIA MNIJSZEJ NIŻ KWOTY OKREŚLONE W PRZEPISACH WYDANYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 USTAWY Z DNIA 29 STYCZNIA 2004 R. PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH (TEKST JEDNOLITY: DZ. U. z 2013 R. POZ. 907 Z PÓŻ. ZM.)

Numer sprawy: 5/2014

I. Nazwa i adres zamawiającego:

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

II. Określenie trybu zamówienia:

PRZETARG NIEOGRANICZONY O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ ZAMÓWIENIA MNIJSZEJ NIŻ KWOTY OKREŚLONE W PRZEPISACH WYDANYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 USTAWY Z DNIA 29 STYCZNIA 2004 R. PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH (TEKST JEDNOLITY: DZ. U. Z 2013 R. POZ. 907 Z PÓŻ. ZM.)

III. 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.dps-klisino.pl

Osoba do kontaktów:

w sprawie dokumentacji przetargowej:

1. Andrzej Siemiginowski, Grzegorz Madera (077) 485-75-93

w sprawie przedmiotu zamówienia :

1. Andrzej Siemiginowski, Grzegorz Madera (077) 485-75-93

IV. Przedmiot zamówienia:

DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE/ W OKRESIE OD 1 WRZEŚNIA DO 31 GRUDNIA 2014 R.

(CPV 03200000-3) Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw i owoców dla Domu Pomocy Społecznej w Klisinie i podległych zakładów (Radynia, Boboluszki, Dzbańce i Bliszczyce) w okresie od 1 września do 31 grudnia 2014 r.

ORIENTACYJNE ZAPOTRZEBOWANIE NA 4 MIESIĄCE 2014 R.

Część I ZIEMNIAKI

Ziemniaki kg	34 750
--------------	--------

Część II WARZYWA

Marchew kg	2 335
Seler kg	449
Pietruszka kg	1 056
Pietruszka – nać (pęczek – 10 szt.)	1 875
Fasola Jaś kg	235
Groch łuskany połówki kg	166
Kapusta biała kg	1 473
Kapusta czerwona kg	743
Kapusta pekińska kg	414
Czosnek – główka szt.	1 032
Cebula kg	993
Por szt.	2 029
Pomidor kg	1 538
Pieczarka kg	326
Buraki ćwikłowe kg	1 587
Kalafior szt.	13
Salata zielona szt.	310
Cebula – szczypior (pęczek – 10 szt.)	554
Koper – pęczek	2 853
Papryka świeża kg	109
Chrzan kg	16
Ogórek szklarniowy kg	876

Część III OWOCE

Jablka kg	1 797
Cytryny kg	266
Mandarynka kg	256
Pomarańcza kg	182
Banan kg	549
Kiwi szt.	187
Brzoskwinie szt.	131
Nektaryny szt.	846
Winogrona kg	13
Grapefruit – zielony kg	4
Gruszki kg	27

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Ziemniaki jadalne	wyrób spełniający wymagania normy PN – 75/R-74450 bulwy zdrowe, kształtne, jędrne, suche, czyste, jednolite odmianowo, sortowane, nieuszkodzone, nienadmarzniete, bez pustych przestrzeni w środku. Cechy dyskwalifikujące: porażenie chorobami, zwiędnięcie, zazielenienie, uszkodzenia mechaniczne. Zapach- swoisty i charakterystyczny dla ziemniaków, przyjemny, korzenny, świeży, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach inny nie swoisty, stęchły, zgniły
Buraki ćwikłowe	świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany, wielkości. Barwa - ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany
Marchew	świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyte osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliznione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Barwa- charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi.
Cebula	cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, z zaschniętą szyjką, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt - kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu Barwa - jasnożółta do jasnobrązowej białokremowa lub kremowozielona dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia
Papryka świeża (słodka)	świeża, czysta, twarda, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem lub słońcem; szypułki mogą być lekko uszkodzone lub obcięte z pozostawionym nienaruszonym kielichem. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia
Pomidor	zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; dla pomidorów „prązkowanych” dopuszcza się: - zaleczone pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości i wybrzuszenia, ale bez korkowego zwyrodnienia skórki, - korkowe stwardnienia skórki o powierzchni do 1cm ² , - delikatne blizny o wydłużonym kształcie, ale nie dłuższe niż 2/3 największej średnicy owocu. Jednolite względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia
Ogórek szklarniowy	świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka) dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są

	zabliźnione. Barwa - zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu.
Salata zielona	świeża, jędrna, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni,), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste.
Kapusta biała	główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
Kapusta czerwona	główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
Kapusta pekińska	świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Kształt - wydłużony
Kalafior	świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), całe, twarde o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Barwa - biała, kremowa
Pietruszka	zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Brawa - biała do białą kremowej
Seler	kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Brawa - biała do białą kremowej
Por	zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu.
Pietruszka – nac	świeża, zdrowa (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia

	<p>produktu. Barwa – zielona.</p>
Cebula – szczypiorek	<p>świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa – zielona.</p>
Czosnek	<p>główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz, bez widocznych z zewnątrz kielków; łodygi obcięte o długości nieprzekraczającej 3cm; dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu.</p>
Pieczarki	<p>zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu</p>
Fasola Jaś	<p>Cała, bez uszkodzonych ziaren, zdrowa, nie dopuszcza się ziaren fasoli z objawami zepsucia, które czynią ją niezdatnym do spożycia, wolna od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.</p>
Groch łuskany	<p>połówki, bez uszkodzonych ziaren, zdrowy, nie dopuszcza się ziaren grochu z objawami zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia, wolny od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.</p>
Koper	<p>Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa – zielona</p>
Jabłka	<p>całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - lekkie uszkodzenie szypułki, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: <ul style="list-style-type: none"> - 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie; - 1cm² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm² powierzchni całkowitej produktu; - nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm², lecz nieodbarwione; <p>jabłka mogą być bez szypulek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona</p>
Banany	<p>całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi); <p>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm² powierzchni owocu

	wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa - od jasnozielonkawej do jasnożółtej
Cytryny	całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). Zabarwienie - typowe dla danej odmiany, dopuszcza się owoce z zielonym kolorem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one minimalne wymagania w zakresie zawartości soku
Pomarańcze	całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). Zabarwienie - typowe dla danej odmiany, dopuszcza się owoce z jasnozielonym kolorem, pod warunkiem że zielona część powierzchni owocu nie przekracza jednej piątej całkowitej jego powierzchni
Mandarynki	całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku).
Kiwi	całe, jędrne, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1cm ²
Winogrona	kiście i poszczególne owoce powinny być zdrowe, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; ponadto poszczególne owoce powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca
Nektaryny całe	Oznacza to, że nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru i pakowania, zdrowe. Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia. Owoce musi być czyste, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (ziemia, kurz), wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, jędrne. Owoce słodkie w smaku z miękkim i soczystym miąższem. Pestka łatwo oddzielająca się od owocu.

Nr sprawy: 5/2014

W skład Domu Pomocy Społecznej w Klisinie wchodzi następujące filie:

- DPS Branice (83 mieszkańców),
- DPS Boboluszki (76),
- DPS Radynia (75),
- DPS Dzbańce (199),
- DPS Bliszczycze (81),
- DPS Głubczyce (29),
- DPS Kietrz (71).

W Klisinie zamieszkuje 126 mieszkańców.

Wszystkie znajdują się na terenie powiatu głubczyckiego.

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

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

Dla filii w Kietrzu posiłki przygotowuje kuchnia w Dzbańcach.

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

Odległości od miejscowości Głubczyce:

Głubczyce – Klisino	15 km
Głubczyce – Radynia	15 km
Głubczyce – Boboluszki	25 km
Głubczyce – Dzbańce	18 km
Głubczyce - Bliszczycze	26 km

Zamawianie towaru odbywa się dwa razy w tygodniu – telefonicznie.

Godziny dostaw Wykonawca uzgodni indywidualnie z danym odbiorcą.

Osoby które będą wykonywać zamówienie lub będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia posiadają aktualne zaświadczenie z zakresu przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością wydane na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002 roku w sprawie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub obrotu żywności (D.U z 2003 roku Nr 27, poz. 233).

Wykonawca zamówienia posiada przynajmniej jeden pojazd spełniający wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 19.12.2002 r. (Dz. U. z 2003 r. Nr 21 poz. 179) w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności.

V. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.

Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówienia uzupełniającego.

VI. Składanie ofert częściowych.

Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych (**Część I – Ziemiaki, Część II – Warzywa, Część III – Owoce**)

VII. Termin wykonania zamówienia:

od 1 września do 31 grudnia 2014 roku

VIII. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy wykazą się, iż spełniają warunki podmiotowe dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności;
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca załączy do swojej oferty podpisane oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **załącznik nr 2**
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca załączy do swojej oferty podpisane oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **załącznik nr 2**
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym;
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca załączy do swojej oferty podpisane oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **załącznik nr 2**
- 4) osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca załączy do swojej oferty podpisane oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **załącznik nr 2**
- 5) znajdowania się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca załączy do swojej oferty podpisane oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **załącznik nr 2**
- 6) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Pzp.
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca załączy do swojej oferty podpisane oświadczenie o niepodleganiu wyłączeniu z postępowania o udzielenie zamówienia – **załącznik nr 4**
- 7) złożyli oświadczenie (**załącznik nr 6**), że nie przynależą do grupy kapitałowej według ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2007 r. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) lub złożyli listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 Ustawy prawo zamówień publicznych i wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonywania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia – załącznik nr 5.

Wykonawca musi zaoferować przedmiot zamówienia zgodny z wymogami zamawiającego, zawartymi w SIWZ oraz w załączniku nr 1 do SIWZ.

Dokonanie oceny spełnienia warunków przez wykonawcę odbywać się będzie na podstawie przedłożonych dokumentów i oświadczeń wymienionych w rozdziale 5 niniejszej SIWZ, zgodnie z formułą „spełnia/nie spełnia”

Z treści załączonych dokumentów musi jednoznacznie wynikać, iż w/w warunki wykonawca spełnił. Zamawiający wzywa wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwo, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnienie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo termin składania ofert.

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

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. 1-3 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 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.

Wymagane dokumenty i oświadczenia

Lp	Nazwa dokumentu potwierdzającego	Wymagany Dokument	Zał.
1.	Formularz ofertowy	Załączony formularz ofertowy	Nr 1
2.	Odpis z właściwego rejestru	Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 ustawy wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert , a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy.	
3.	Oświadczenie	Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 i 24 ustawy prawo zamówień publicznych	Nr 2
4.	Oświadczenie	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Pzp	Nr 4
5.	Oświadczenie	Oświadczenie o nieprzynależności do grupy kapitałowej według ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2007 r. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.)	Nr 6
6.	Pozostałe dokumenty wymienione w rozdziale 5 SIWZ		
7.	Pełnomocnictwo - w przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy		

IX. Informacja na temat wadium:

ZAMAWIAJĄCY NIE WYMAGA WNIESIENIA WADIUM

X. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Nr sprawy: 5/2014

Cena (koszt) - 100%

XI. Miejsce i termin składania ofert:

W siedzibie Zamawiającego:

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

w terminie **do 6.08.2014 r.**
do godz. 08.45.

XII. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Siedziba Zamawiającego:

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE
48-118 LISIĘCICE
Sala konferencyjna

w dniu 6.08.2014 r. o godz. 9.00

XIII. Termin związania ofertą:

30 dni od ostatecznego terminu składania ofert.

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

XV. Zamawiający nie dopuszcza do składania ofert wariantowych.

XVI. 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 250970 - 2014

Klisino, 28.07.2014 r.

.....

Dyrektor
mgr Małgorzata Krywko-Trznadel