

ŚODR. Prz 3/2013

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie
II-go PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
na dostawę artykułów żywnościowych
CPV 15000000-8

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów żywnościowych dla Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach i Oddziału w Sandomierzu

I. Zamawiający:

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach

ulica: Piotrkowska 30

26-200 Końskie

<http://www.sodr.pl>

E-mail: zam.publiczne@sodr.pl

Godziny urzędowania: do 07:00 do 15:00

NIP – 6581950099.

REGON: 003689090.

II. Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu

nieograniczonego o wartości powyżej 14 000 euro, Podstawa prawna opracowania

specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1)Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010r.Nr 113 poz. 759 z późniejszymi zmianami).

2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 7 kwietnia 2004 r. w sprawie rodzajów dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. Nr 71, poz. 645),

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie przeprowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 Prawa zamówień publicznych

III. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów żywnościowych do Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach (część A) i oddziału ŚODR w Sandomierzu (część B), zgodnie z opisem zawartym w rozdziale IV (części i grupy zamówienia).

IV. Części i grupy zamówienia

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub wszystkie części i grupy. Oferta częściowa musi obejmować wszystkie pozycje określone w danej grupie. Oferta częściowa musi obejmować co najmniej jedną z poniższych grup.

Grupa I. Pieczywo

Grupa II. Przetwory sypkie, przyprawy, produkty strączkowe, przetwory, napoje

Grupa III. Drób i przetwory drobiowe (tylko Sandomierz)

Grupa IV. Nabiał i przetwory nabiałowe

Grupa V. Mięso wieprzowe, mięso wołowe, wędliny i wyroby drobowe (tylko Sandomierz)

Grupa VI. Warzywa

1. Dostawa art. żywnościowych

1.1 Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa artykułów żywnościowych zgodnie z wykazem zamieszczonym w grupach I-VI, odrębnie dla Modliszewic (część A) i dla Sandomierza (część B)

1.2 Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. Nazwy własne podane w grupach (np. „przyprawa Warzywko”, „ser żółty Gouda” i inne) są tylko przykładowe. Wykonawca może zaproponować produkt o innej nazwie pod warunkiem, że posiadać on będzie te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy zaznaczyć, jakiego produktu dotyczy oferta równoważna.

1.3 Wymogi dodatkowe:

- artykuły będące przedmiotem zamówienia powinny być pierwszej jakości, posiadać wymagane atesty i terminy ważności, być odpowiednio opakowane i transportowane w warunkach spełniających wszystkie wymogi sanitarne.
- dostawa na koszt i ryzyko transportem wykonawcy do magazynu zamawiającego
- dostawy częściowe, sukcesywne, na zamówienie telefonicznie.
- zmiana cen w trakcie realizacji umowy może nastąpić tylko na skutek okoliczności których nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia lub zmiany te są korzystne dla zamawiającego

CZĘŚĆ A --- STOŁÓWKA MODLISZEWICE

Modliszewice

GRUPA Ia Pieczywo

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1.	2	3	4
1.	Chleb zwykły krojony -1 kg	Szt.	300
2.	Chleb pełnoziarnisty krojony – 1 kg	Szt.	100
3.	Bułka wrocławska	Szt.	20
4.	Bułka zwykła	Szt.	1500
5.	Ciasto różne	kg	60

Modliszewice

Grupa IIa Przetwory sypkie, przyprawy, produkty strączkowe, przetwory, napoje, ciastka

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1	2	3	4

1.	Cukier – 1kg	kg	500
2.	Mąka pszenna typ 500	kg	100
3.	Kasza jęczmienna	kg	50
4.	Ryż biały	kg	30
5.	Sól	kg	200
6.	Bułka tarta	kg	100
7.	Makaron nitki	kg	30
8.	Makaron świderki	kg	60
9.	Makaron łazanki	kg	10
10.	Płatki kukurydziane	kg	5
11.	Papryka słodka – 20g	szt	150
12.	Papryka ostra – 20g	szt.	150
13.	Pieprz naturalny mielony – 20g	szt.	300
14.	Majeranek – 10g	szt.	300
15.	Liść laurowy – 8g	szt.	200
16.	Kwasek cytrynowy – 20g	szt.	50
17.	Przyprawa typu Warzywko – 1kg	kg	100
18.	Groszek konserwowy – 400g	szt.	100
19.	Kukurydza konserwowa – 400g	szt.	50
20.	Ananasy plastry- puszka – 565g	szt.	50
21.	Herbata Eternal – 100 szt.	szt.	400
22.	Kawa rozpuszczalna – 200g	szt.	250
23.	Ocet – 0,5 l	szt.	20
24.	Filety śledziowe w oleju – puszka	szt.	200
25.	Filety śledziowe w pomidorach - puszka	szt.	30

26.	Ogórki konserwowe – 860g	szt.	300
27.	Koncentrat pomidorowy 30% - 990g	szt.	100
28.	Chrzan tarty 180g	szt.	150
29.	Majonez typu kielecki – 0,5 l	szt.	200
30.	Musztarda stołowa – 190g	szt.	50
31.	Fasola typu Jaś	kg	50
32.	Groch łuskany	kg	50
33.	Przyprawa w płynie Maggi – 1 l	l	50
34.	Dżem wiśniowy – słoik 270g	szt.	150
35.	Dżem truskawkowy – słoik 270g	szt.	150
36.	Olej typu uniwersalny – 3 l	szt.	500
37.	Ketchup – 450g	szt.	120
38.	Ciastka różne	szt.	300
39.	Kostki rosółowe drobiowe – 1440g	szt.	8
40.	Pieczarki marynowane – 350g	szt.	40
41.	Papryka konserwowa – 660g	szt.	60
42.	Fasola czerwona – puszka 380g	szt.	50
43.	Barszcz biały – butelka	szt.	50
44.	Sok pomidorowy – 1 l	szt.	10
45.	Syrop owocowy typu "Premium" – 490 ml malina, wiśnia	szt.	100
46.	Żelatyna spożywcza – 30g	szt.	100
47.	Imbir mielony – 20g	szt.	50
48.	Przyprawa do drobiu – 30g	szt.	100
49.	Kminek – 20g	szt.	25
50.	Ziele angielskie -15g	szt.	200
51.	Gałka muskatołowa – 15g	szt.	50
52.	Zioła prowansalskie – 10g	szt.	50
53.	Oregano -10g	szt.	25

54.	Bazylia -10g	szt.	25
55.	Woda mineralna gazowana – 0,5 l	szt.	3000
56.	Sok pomarańczowy – 2 l	szt.	60
57.	Sok czarna porzeczka – 2 l	szt.	60
58.	Sok jabłkowy – 2 l	szt.	60
59.	Oliwa z oliwek – 0,5 l	szt.	10
60.	Kawa parzona – 0,5 kg	szt.	20
61.	Oliwka zielona – 350g	szt.	15
62.	Oliwka czarna- 350g	szt.	15
63.	Piwo 0,5 l	szt.	100
64.	Seler konserwowy – słoik	szt.	50
65.	Przyprawa gyros	szt.	25
66.	Ziele angielskie	szt.	200
67.	Pieprz ziarnisty	szt.	40

Modliszewice

Grupa IVa Nabiał i przetwory nabiałowe, mrożonki

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1	2	3	4
1.	Śmietana 22% - 400g	Szt.	500
2.	Twaróg tłusty	kg	150
3.	Masło typu extra – 200g	Szt.	1000
4.	Ser żółty typu Gouda	kg	170
5.	Serek topiony typu Hochland	Szt.	100
6.	Ser typu „Feta”- 250g	Szt.	20
7.	Mleko 3,2% - 1 l	Szt.	500

8.	Mieszanka kompotowa 2,5 kg	Szt.	200
9.	Kalafior mrożony	kg	20
10.	Mieszanka warzywna	kg	10
11.	Ryba dorsz	kg	400
12.	Śledzie po wiejsku – 2,5 kg	szt.	30
13.	Śledzie po kaszubsku – 2,5kg	szt.	10
14.	Salatka jarzynowa – 2,5 kg	szt.	20
15.	Jogurt owocowy – 150g	szt.	1600

Modliszewice

Grupa VIa Warzywa

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1	2	3	4
1.	Ziemniaki	kg	5000
2.	Jajka	szt.	5000
3.	Marchew	kg	800
4.	Pietruszka	kg	400
5.	Seler	kg	400
6.	Por	kg	300
7.	Kapusta biała	kg	300
8.	Kapusta kiszona	kg	500
9.	Ogórki kiszone	kg	200
10.	Ogórek świeży	kg	70
11.	Pomidor	kg	300
12.	Papryka świeża	kg	300
13.	Cebula	kg	100

14.	Czosnek	kg	50
15.	Kapusta pekińska	kg	100
16.	Buraki	kg	250
17.	Koperek	pęczki	800
18.	Natka pietruszki	pęczki	1000
19.	Salata	szt.	500
20.	Cytryna	kg	100
21.	Pieczarki	kg	100
22.	Brzoskwinie	kg	20
23.	Banany	kg	20
24.	Winogrono	kg	30
25.	Kapusta czerwona	kg	150
26.	Seler naciowy	szt.	1
27.	Rzodkiewka	szt.	30
28.	Szczypior	szt.	60
29.	Brokuła	szt.	30
30.	Kalafior	szt.	30
31.	Jabłka	kg	100
32.	Mandarynka	kg	20
33.	Pomarańcze	kg	20
34.	Kiwi	kg	10

CZĘŚĆ B--- STOŁÓWKA SANDOMIERZ

Sandomierz

Grupa Ib Pieczywo

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1	2	3	4

1	Chleb pełnoziarnisty krojony 1kg	szt.	400
2	Bułka zwykła śniadaniowa	szt.	300
3	Bułka drożdżowa nadziewana – 10dag	szt	350
4	Ciasto różne pieczone	kg	25
5	Ciastka różne suche	kg	150
6	Groszek ptysiowy	kg	1

Sandomierz

**Grupa IIb Przetwory sypkie, przyprawy, produkty strączkowe, przetwory, napoje,
ciastka**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1	2	3	4
1.	Mąka pszenna typ 500 (1 kg)	kg	30
2.	Kasza manna jęczmienna (1kg)	kg	3
4.	Ryż biały (1 kg)	kg	30
5.	Sól (1kg)	kg	25
6.	Bułka tarta (1 kg)	kg	15
7.	Makaron świderki (1 kg)	kg	15
8.	Papryka słodka (20g)	Szt.	5
9.	Papryka ostra (20g)	Szt.	5
10	Pieprz naturalny mielony (20 g)	Szt.	35
11	Majeranek (10 g)	Szt.	15

12	Liść laurowy (8 g)	Szt.	10
13	Kwasek cytrynowy (20 g)	Szt.	10
14	„ziarenka smaku” 200g	szt	10
15	Groszek konserwowy (400 g)	Szt.	25
16	Kukurydza konserwowa (400 g)	Szt.	25
17	Ananas plastry (565 g)	Szt.	5
18	Herbata lipton – 100szt	Szt	25
19	Cukier 1kg	kg	50
20	Ocet – 0,5l	Szt.	2
21	Ogórki konserwowe – 860g	Szt.	20
22	Koncentrat pomidorowy kotlin ---190g	szt	60
23	Chrzan tarty 180g	Szt.	20
24	Majonez kielecki 0,5l	Szt.	20
25	Musztarda stołowa –190g	Szt.	40
26	Fasola typu Jaś	kg	5
27	Groch łuskany	kg	2
28	Przyprawa w płynie Maggi – 1l	Szt.	1
29	Dżem wiśniowy – słoik 270g	Szt.	25

30	Dżem truskawkowy –słoik 270g	Szt.	25
31	Dżem brzoskwiniowy –słoik 270g 30 g	Szt.	25
32	Olej uniwersalny -3l np. kujawski	Szt.	15
33	Ketchup – 450g pikantny, łagodny	Szt.	40
35	Kostki rosółowe drobiowe – 1440g	Szt.	5
36	Pieczarki marynowane –350g	szt	10
37	Papryka konserwowa – 660g	szt	30
38	Fasola czerwona puszka 380g	szt	15
40	Barszcz biały – torebka 66g	Szt.	50
41	Żelatyna spożywcza – 30g	Szt.	2
43	Przyprawa do drobiu – 30g	Szt.	50
44	Kminek – 20g	Szt.	2
45	Ziele angielskie – 15g	Szt.	10
46	Gałka muszkatołowa –15g	Szt.	5
47	Zioła prowansalskie – 10g	Szt.	5
48	Oregano – 10g	szt	10
49	Bazyli 10g	Szt.	5
50	Woda mineralna 0,5l	Szt.	500
51	Sok pomarańczowy –2l	Szt.	20
52	Sok czarna porzeczka 2l	Szt.	20
53	Sok multivita 2l	Szt.	20

54	Oliwa z oliwek –0,5l	szt	1
55	Kawa Sahara	Szt	30
56	Oliwka zielona – 350g	szt	2
57	Oliwka czarna—350g	Szt.	2
58	Seler konserwowy --słoik	Szt.	5
59	Przyprawa gyros	Szt.	10
60	Makaron małe muszelki	kg	10
61	Sos sałatkowy koperkowo-zielony 9g	Szt	50
62	Bulion (kostka)	szt	30
	grzybowy warzywny	szt	30
	pieczeniowy	szt	10
63	Czosnek granulowany 20g	szt	15
64	Przyprawa do mięs- Delikat 200g	szt	15
65	Susz kopru 20g	szt	25
66	Susz pietruszki 20g	szt	25
67	Przyprawy : do flaków, fasoli, karkówki, bigosu, grila, gulaszu, ryb itp. 20g	Szt	50
68	Sos pieczeniowy jasny, ciemny 30g	szt	50
69	Kasza gryczana	kg	3
70	Napój 0,3l (jabłko-mięta)	szt	300
71	Burak gotowany- 0,5 kg	kg	30
72	Surówka warzywna świeża, różne smaki np. „Megawita”	kg	170

73	Salatki warzywne konserwowe- różne smaki (np. z czerwonej kapusty, obiadowa, szwedzka) słoik 900g	szt	16
74	Kotlety sojowe 100g	szt	60
75	Koncentrat buraczany „Karkus” 300ml	szt	15
76	Sok jabłko-aronia –wisnia aronia-malina	szt	100
77	Zupy w proszku różne	szt	10
78	Morela, śliwki suszone -1kg	szt	10
79	Przecier ogórkowy (słoik 0,33l)	Szt.	10
80	Ocet winny 0,17l	szt	5

Sandomierz

Grupa IIIb Drób i przetwory drobiowe

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1	2	3	4
1	Kurczak schłodzony	kg	6
2	Filet z kurczaka	kg	20
3	Ćwiartki z kurczaka (noga, udko)	kg	350
7	Porcja kulinarna ze skrzydłem	kg	160
8	Polędwica drobiowa	kg	5

Sandomierz

Grupa IVb Nabiał , przetwory nabiałowe, mrożonki

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1	2	3	4
1	Śmietana 30% 0,5l	Szt.	70
2	Masło typu extra 200 g	Szt.	200
3	Ser żółty typu Gouda	kg	60
4	Serek topiony typu Hochland	Szt.	35
5	Ser Feta – 250g	szt	5
6	Mleko 3,2% -- 1l	Szt.	20
7.	Kalafior mrożony	kg	5
8.	Ryby:dorsz, mintaj, morszczuk – (mrożone filety)	kg	50
9.	Śledzie po wiejsku -2,5 kg	szt	5
10.	Śledzie po kaszubsku –2,5kg	Szt.	5
11.	Serek kanapkowy 130g	szt	200
12.	Śmietanka do kawy 10g	szt	200
13.	Zupy mrożone—różne smaki 450g	szt	100
14.	Marchewka mrożona	kg	10
15.	Pyzy z mięsem 450g	szt	40
16.	Flaki „Hetmańskie”—750g /wołowe/	szt	100

**Grupa Vb Mięso wieprzowe , mięso wołowe, wędliny
i wyroby drobowe**

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1	2	3	4
1	Żeberka wieprzowe	kg	5
2	Schab wieprzowy	kg	45
3	Łopatka wieprzowa lub mięso gulaszowe	kg	20
4	Słonina wieprzowa bez skóry	kg	2
5	Karczek wieprzowy bez kości	Kg	140
6	Kiełbasa typu szynkowa wieprzowa	kg	3
8	Kiełbasa wieprzowa np. podlaska, constar	kg	100
9	Kiełbasa typu krakowska	kg	2
10	Szynka wędzona	kg	30
11	Baleron wędzony	kg	5
12	Boczek wędzony	Kg	15
13	Pasztet pieczony wieprzowy	Kg	2
14	Kaszanka jęczmienna grilowa	kg	20
15	Polędwica sopocka	kg	40
16	Smalec	kg	25
17	Parówki śniadaniowe np. „Constar”	kg	100
18	Mięso mielone wieprzowo-wołowe świeże – 0,5g	szt	20
20	Wątróbka drobiowa-świeża	kg	30

21	Żołądki drobiowe	kg	3
----	------------------	----	---

Sandomierz

Grupa VIb Warzywa

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Roczna ilość
1	2	3	4
1.	Ziemniaki	kg	500
2.	Jajka	szt	700
3.	Marchew	kg	50
4.	Pietruszka	kg	3
5.	Kapusta biała	kg	40
6.	Kapusta kiszona	kg	20
7.	Ogórki kiszone	kg	15
8.	Ogórki świeże	kg	30
9.	Pomidor	kg	100
10.	Papryka świeża	kg	5
11.	Cebula	kg	60
12.	Kapusta pekińska	Kg	100
13.	Koperek	pęczki	100
14.	Natka pietruszki	pęczki	100
15.	Salata	pęczki	50
16.	Cytryna	kg	15
17.	Pieczarki	kg	40
18.	Brzoskwinie	kg	5

19.	Banany	kg	2
20.	Winogrono	kg	5
21.	Seler naciowy	szt	5
22.	Rzodkiewka	pęczki	10
23.	Szczypior	pęczki	20
24.	Brokuła	szt	10
25.	Kalafior	szt	10
26.	Jabłka	kg	15
27.	Mandarynka	kg	5
28.	Pomarańcze	kg	5
29.	Kiwi	kg	5
30.	Nektarynki	kg	5
31.	Truskawki	kg	5

V. Zamówienia uzupełniające

Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających.

VI. Oferty wariantowe

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VII. Termin wykonania zamówienia :Od 02 stycznia do 31 grudnia 2014

Dostawy częściowe, sukcesywne, uruchamiane telefoniczne, częstotliwość dostaw w/g potrzeb Zamawiającego z powiadomieniem jeden dzień wcześniej.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu:

1. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienie mogą ubiegać się oferenci, którzy spełnią następujące warunki:

[a] posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

[b] posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

[c] znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

[d] nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

2. Ocena spełnienia warunków w postępowaniu o zamówienie publiczne

Z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:

[a] - wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne, o których mowa w art. 24 ust. 1 Prawa zamówień publicznych

[b] - wykonawców, którzy wykonywali czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania, lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności

[c] - wykonawców, którzy złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ na wynik prowadzonego postępowania

[d] - wykonawców, którzy nie złożyli oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu lub dokumentów potwierdzających spełnianie tych warunków

3. Zamawiający odrzuca ofertę, która:

[a] - jest niezgodna z ustawą lub jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia,

[b] - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,

[c] - zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,

[d] - została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,

[e] - zawiera omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na podstawie art. 88, lub błędy w obliczeniu ceny,

[f] - w terminie 7 dni od dnia otrzymania zawiadomienia wykonawca nie zgodził się na poprawienie omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny,

[g] - jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,

[h]—została złożona przez wykonawcę który realizował dostawy na rzecz zamawiającego i w dotychczasowych kontaktach handlowych dostarczał towary o niewłaściwej jakości

IX. Informacje o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

W celu potwierdzenia, że wykonawca posiada uprawnienie do wykonywania określonej działalności lub czynności oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, wykonawca składa następujące dokumenty:

1. Dokumenty wymagane:

[a] - formularz ofertowy z wykorzystaniem wzoru- załącznik nr 1,

[b] - aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

[c] - dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych,

[d] - koncesja, zezwolenie lub licencja, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania koncesji, zezwolenia lub licencji na podjęcie działalności gospodarczej w zakresie objętym niniejszym zamówieniem,

[e] - aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające odpowiednio, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert

[f] - oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

2. Wykonawca zamieszkały poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa wyżej składa dokument lub dokumenty, wystawione zgodnie z prawem kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

1) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;

2) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie;

3) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się powyższych dokumentów oraz informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo

organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

3. Dokumenty wymagane w przypadku składania oferty wspólnej

[a] - Oferta winna zawierać dokumenty: Dokumenty dla każdego partnera z osobna, pozostałe dokumenty składane są wspólnie.

Wyżej wymienione dokumenty mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność przez osobę / osoby uprawnioną do podpisania oferty z dopiskiem "za zgodność z oryginałem".

X. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami:

Każdy wykonawca ma prawo zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Pytania wykonawców muszą być sformułowane na piśmie, i skierowane na adres zamawiającego pisemnie lub faksem: 41/372-34-86,

Zamawiający udzieli niezwłocznie odpowiedzi wszystkim wykonawcom, którzy pobrali specyfikację istotnych warunków zamówienia ogłaszając treść pytania i odpowiedzi na stronie internetowej, chyba że pytanie wpłynęło do zamawiającego na mniej niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert i nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z wykonawcami

XI. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:

Osoby upoważnione ze strony zamawiającego do kontaktowania się z wykonawcami:

1. Dorota Karbownik-- (041) 372 22 84

XII Termin związania ofertą:

Oferenci pozostają związani ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu do składania ofert.

Opis przygotowania oferty:

- 1) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym.
- 2) Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
- 3) Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę.
- 4) Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
- 5) Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne.

- 6) Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w treści niniejszej specyfikacji.
- 7) Dokumenty powinny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez zamawiającego wzorcami - załącznikami, a w szczególności zawierać wszystkie informacje oraz dane.
- 8) Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
- 9) Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
- 10) Oferta wspólna

W przypadku, kiedy ofertę składa kilka podmiotów, oferta musi spełniać następujące warunki:

[a] Wraz z ofertą winna być przedłożona kopia umowy lub inny dokument potwierdzający zawarcie konsorcjum / spółki cywilnej, podpisane przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta umowa konsorcjum, nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia

[b] Oferta winna być podpisana przez każdego partnera lub upoważnionego przedstawiciela / partnera wiodącego

[c] Upoważnienie do pełnienia funkcji przedstawiciela / partnera wiodącego wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z partnerów - należy załączyć je do oferty

[d] Przedstawiciel / wiodący partner winien być upoważniony do zaciągania zobowiązań i płatności w imieniu każdego na rzecz każdego z partnerów oraz do wyłącznego występowania w realizacji kontraktu - do oferty należy załączyć oświadczenie

[e] Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań

11) Inne wymagania dotyczące przygotowania oferty

Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystym opakowaniu / zamkniętej kopercie w siedzibie zamawiającego:

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach

ulica: Piotrkowska 30

26-200 Końskie Pokój nr 13 – Sekretariat ŚODR Modliszewice.

Koperta / opakowanie zawierające ofertę powinno być zaadresowane do zamawiającego na adres siedziby zamawiającego

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach

ulica: Piotrkowska 30

26-200 Końskie

i oznakowane następująco: **Przetarg na żywność**

XIII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

1. Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach

ulica: Piotrkowska 30 26-200 Końskie

Pokój nr 13 – Sekretariat Ośrodka w Modliszewicach (pierwsze piętro Ośrodka), do dnia

16-12-2013r do godz.8:00

Oferty złożone po terminie będą zwrócone wykonawcom bez otwierania, po upływie terminu do wniesienia protestu.

2. Miejsce otwarcia ofert w siedzibie zamawiającego

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach

ulica: Piotrkowska 30, 26-200 Końskie

pokój nr 38, w dniu składania ofert tj. dnia 16-12-2013r godz.8:30

3. Sesja otwarcia ofert

Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający przekaże zebranych wykonawcom informację o wysokości kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi bezpośrednio po odczytaniu ww. informacji Po otwarciu ofert przekazane zostaną następujące informacje: nazwa i siedziba wykonawcy, którego oferta jest otwierana, cena, a także termin wykonania zamówienia, okres gwarancji, warunki płatności

XIV. Opis sposobu obliczenia ceny:

[1] Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.

[2] Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.

[3] Cena może być tylko jedna (jednostkowa netto i brutto, oraz cena brutto za całość zamówienia).

[4] Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania).

XV. Kryteria oceny oferty:

1. Kryteria oceny ofert

Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie niżej przedstawionych kryteriów (nazwa kryterium, waga, sposób punktowania):

Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym ofertom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

Najniższa cena w danej grupie z rozdziału IV oceniana będzie odrębnie i ta uzyskuje 100 pkt zaś pozostałe oferty oceniane będą wg wzoru:

$$\text{Waga oferty} = \frac{\text{Oferta z najniższą ceną}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100$$

XVI. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:

[1] Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy

XVII. Warunki umowy:

1. Zamawiający podpisze umowę z wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w niniejszej specyfikacji.
2. O miejscu i terminie podpisania umowy zamawiający powiadomi odrębnym pismem
3. Umowa zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej specyfikacji oraz danych zawartych w ofercie.
4. Postanowienia umowy zawarto we wzorcu umowy, który stanowi załącznik nr 3

XVIII. Środki ochrony prawnej:

W/g w ustawy Prawo zamówień publicznych w Dziale VI Środki ochrony prawnej.

XIV. Ogłoszenia wyników przetargu:

Wyniki postępowania zostaną ogłoszone zgodnie z wymogami ustawy prawo zamówień publicznych oraz w siedzibie zamawiającego i na stronie internetowej

Niezależnie od ogłoszenia wyników wszyscy wykonawcy uczestniczący w postępowaniu o zamówienie publiczne zostaną powiadomieni w formie pisemnej.

XX. Postanowienia końcowe:

[1] Zasady udostępniania dokumentów

Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu oraz ofert w trakcie prowadzonego postępowania z wyjątkiem dokumentów stanowiących załączniki do protokołu (jawne po zakończeniu postępowania) oraz stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji zastrzeżonych przez uczestników postępowania. Udostępnienie zainteresowanym odbywać się będzie wg poniższych zasad:

- [1] zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku
- [2] zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnianych dokumentów
- [3] zamawiający wyznaczy członka komisji, w którego obecności udostępnione zostaną dokumenty
- [4] zamawiający umożliwi kopiowanie dokumentów nieodpłatnie
- [5] udostępnienie może mieć miejsce wyłącznie w siedzibie zamawiającego oraz w czasie godzin jego urzędowania

W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks cywilny.

XXI. Załączniki:

1. Formularz ofertowy.
2. Formularz cenowy.
3. Wzór umowy.
4. Oświadczenie o spełnianiu warunków wymaganych przez Zamawiającego.

Modliszewice dnia 03-12-2013r

Sporządził:

Zatwierdził:

.....

.....