

ZAMAWIAJĄCY

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
W ZDUŃSKIEJ WOLI
ul. Łaska 42
98-220 Zduńska Wola
NIP: 829-129-67-70 REGON 000311757

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

Przedmiot zamówienia:

„Dostawa i zakup mięsa i wędlin w Domu Pomocy Społecznej w Zduńskiej Woli,
ul. Łaska 42”

CPV-15111100-0

15113000-3

15130000-8

Nr postępowania: DPS.ZP-3421-14/12

Postępowanie prowadzone jest na zasadach i warunkach określonych w ustawie
z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759
z późn. zm.).

Specyfikacja zawiera 7 stron i 3 załączniki.

Specyfikację zatwierdził w dniu 26.10.2012 r.
Dyrektor Domu Pomocy Społecznej w Zduńskiej Woli
Arkadiusz Bednarski

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup mięsa i wędlin w Domu Pomocy Społecznej w Zduńskiej Woli, ul. Łaska 42.
2. Pracownik zajmujący się zaopatrzeniem zamawia telefonicznie określone ilości mięsa i wędlin.
3. Dostawca dowozi zamówiony towar do siedziby zamawiającego swoim środkiem transportu najpóźniej w dniu następnym w godzinach pracy magazyniera tj. 7.00-15.00.
4. Płatność za zakupiony towar następuje przelewem po otrzymaniu faktury w terminie 14 dni.
5. Wybór dostawcy nastąpi po zapoznaniu się z dokumentacją przetargową oferentów. W wyborze oferenta istotną będzie cena na nw. towary.
 - kaszanka cienka – 1 kg
 - czarne – 1kg
 - leberka – 1 kg
 - lumsztyk – 1 kg
 - kielbasa krakowska – 1 kg
 - mortadela – 1 kg
 - parówki wieprzowe grube – 1 kg
 - parówki wieprzowe cienki – 1 kg
 - serdelki drobiowe – 1 kg
 - ogonówka – 1 kg
 - mielonka wieprzowa – 1 kg
 - pasztetowa – 1 kg
 - pasztet wiejski – 1 kg
 - pasztet ze szczypiorkiem – 1 kg
 - pieczeń drobiowa – 1 kg
 - pieczeń z pieczarką – 1 kg
 - pasztet pieczony – 1 kg
 - pieczeń rzymska – 1 kg
 - salceson włoski – 1 kg
 - salceson wyborowy – 1 kg
 - salceson szlachecki – 1 kg
 - kielbasa śląska – 1 kg
 - kielbasa podwawelska – 1 kg
 - kielbasa szynkowa – 1 kg
 - kielbasa zwyczajna – 1 kg
 - kielbasa łopatkowa – 1 kg
 - kielbasa zielonogórska – 1 kg
 - kielbasa codzienna – 1 kg
 - kielbasa domowa – 1 kg
 - konserwa baton – 1 kg
 - kielbasa biała parzona – 1 kg
 - baton smakowity – 1 kg
 - baleron gotowany – 1 kg
 - szynka kanapkowa – 1 kg
 - szynka konserwowa – 1 kg
 - szynka wieprzowa gotowana – 1 kg
 - szyneczka drobiowa – 1 kg
 - mięso mielone wieprzowe – 1 kg

- biodrówka wieprzowa – 1 kg
- brzuch wieprzowy – 1kg
- schab wieprzowy z kością – 1 kg
- karczek wieprzowy z kością – 1 kg
- karczek wieprzowy bez kości – 1 kg
- łopatka wieprzowa z kością – 1 kg
- łopatka wieprzowa bez kości – 1 kg
- wieprzowina kl.I – 1 kg
- wieprzowina gulaszowa – 1 kg
- żeberka wieprzowe paski – 1 kg
- wołowina bez kości z udźca (zrazówka) – 1 kg
- wołowina z kością (antrykot) – 1 kg
- nogi wieprzowe – 1 kg
- golonki wieprzowe – 1 kg
- wątroba wieprzowa – 1 kg
- ozory wieprzowe – 1 kg
- flaki wołowe cięte – 1 kg

W przypadku nie posiadania w dystrybucji całego wymienionego asortymentu wędlin dopuszczalne jest podanie w ofercie równoważnego produktu (o podobnych recepturze i smaku).

6. Orientacyjne miesięczne zapotrzebowanie na wyszczególnione towary:

- kaszanka cienka – 8 kg
- czarne – 8 kg
- leberka – 8 kg
- lumsztyk – 4 kg
- kielbasa krakowska – 4 kg
- mortadela – 4 kg
- parówki wieprzowe grube – 8 kg
- parówki wieprzowe cienki – 8 kg
- serdelki drobiowe – 8 kg
- ogonówka – 4 kg
- mielonka wieprzowa – 4 kg
- pasztetowa – 4 kg
- pasztet wiejski – 4 kg
- pasztet ze szczypiorkiem – 4 kg
- pieczeń drobiowa – 4 kg
- pieczeń z pieczarką – 4 kg
- pasztet pieczony – 4 kg
- pieczeń rzymska – 4 kg
- salceson włoski – 8 kg
- salceson wyborowy – 8 kg
- salceson szlachecki – 8 kg
- kielbasa śląska – 8 kg
- kielbasa podwawelska – 4 kg
- kielbasa szynkowa – 4 kg
- kielbasa zwyczajna – 6 kg
- kielbasa łopatkowa – 4 kg
- kielbasa zielonogórska – 4 kg
- kielbasa codzienna – 8 kg

- kiełbasa domowa – 8 kg
- konserwa baton – 4 kg
- kiełbasa biała parzona – 8 kg
- baton smakowity – 4 kg
- baleron gotowany – 4 kg
- szynka kanapkowa – 4 kg
- szynka konserwowa – 4 kg
- szynka wieprzowa gotowana – 4 kg
- szyneczka drobiowa – 4 kg
- mięso mielone wieprzowe – 10 kg
- biodrówka wieprzowa – 10 kg
- brzuch wieprzowy – 10 kg
- schab wieprzowy z kością – 20 kg
- karczek wieprzowy z kością – 8 kg
- karczek wieprzowy bez kości – 10 kg
- łopatka wieprzowa z kością – 8 kg
- łopatka wieprzowa bez kości – 10 kg
- wieprzowina kl. I – 25 kg
- wieprzowina gulaszowa – 40 kg
- żeberka wieprzowe paski – 15 kg
- wołowina bez kości z udźca (zrazówka) – 20 kg
- wołowina z kością (antrykot) – 5 kg
- nogi wieprzowe – 8 kg
- golonki wieprzowe – 10 kg
- wątroba wieprzowa – 12 kg
- ozory wieprzowe – 2 kg
- flaki wołowe cięte – 15 kg

II. Części zamówienia

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

III. Zamówienia uzupełniające

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

IV. Oferty wariantowe

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

V. Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin wykonania zamówienia **01.12.2012 r. - 31.12.2013 r.**

VI. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się dostawcy, którzy spełnią następujące warunki:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia;
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- 4) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

2. Ocena spełnienia warunków określonych w ust. 1 nastąpi na podstawie dokumentów wymienionych w pkt VII SIWZ.

VII. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

1. W celu potwierdzenia, że dostawca posiada uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, wykonawca składa następujące dokumenty:

- 1) formularz ofertowy z wykorzystaniem wzoru – **załącznik nr 1**,
- 2) oświadczenie dostawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wymagane na podstawie art. 44 w związku z art. 22 ust. 1 i art. 24 ust. 1 i 2 ustawy, zgodnie z **załącznikiem nr 2** do SIWZ – złożone w formie oryginału i podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania dostawcy,
- 3) 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 wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 4) aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust.1 pkt 4-8 ustawy Prawo zamówień publicznych wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, lub oświadczenie o treści równoważnej,
- 5) aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust.1 pkt 9 ustawy Prawo zamówień publicznych wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert – dotyczy podmiotów zbiorowych, lub oświadczenie o treści równoważnej.

VIII. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z dostawcami

Każdy dostawca ma prawo zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Pytania dostawców muszą być sformułowane na piśmie skierowane na adres:

Dom Pomocy Społecznej

ul. Łaska 42

98-220 Zduńska Wola

lub faxem nr (043) 823-25-70

Zamawiający udzieli niezwłocznie odpowiedzi wszystkim dostawcom, którzy pobrali specyfikację istotnych warunków zamówienia.

Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z dostawcami.

IX. Osoby uprawnione do porozumiewania się z dostawcami

Osoby upoważnione ze strony zamawiającego do kontaktowania się z dostawcami:

dane osób upoważnionych:

Zbigniew Zagner tel/fax (043) 823-25-70, 0-601-976-997

X. Termin związania ofertą

Oferenci pozostają związani ofertą przez okres 20 dni od daty upływu terminu do składania ofert.

XI. Opis przygotowania oferty

1. Przygotowanie oferty

- 1) ofertę należy sporządzić w języku polskim, czytelnie z zachowaniem formy pisemnej;
- 2) ofertę należy złożyć na formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ
- 3) do oferty muszą być dołączone dokumenty wymienione w VII SIWZ;
- 4) dla ofert przesłanych pocztą za datę złożenia oferty przyjmowana będzie data wpływu oferty zgodnie z pkt XII.1. I XII.2. SIWZ;
- 5) każdy z dostawców może złożyć tylko jedną ofertę;
- 6) wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.

2. Inne wymagania dotyczące przygotowania oferty.

Ofertę należy złożyć w nieprzejrystym opakowaniu/zamkniętej kopercie.

Opakowanie/koperta zawierające ofertę powinno być zaadresowane do zamawiającego na adres:

Dom Pomocy Społecznej

ul. Łaska 42

98-220 Zduńska Wola

oznakowane następująco: „Przetarg nieograniczony – Dostawa i zakup mięsa i wędlin w Domu Pomocy Społecznej w Zduńskiej Woli, ul. Łaska 42”.

XII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego:

Dom Pomocy Społecznej

ul. Łaska 42

98-220 Zduńska Wola

Sekretariat

do dnia 07.11.2012 r. do godz. 10.00

Oferty złożone po terminie będą zwrócone dostawcom bez otwierania.

2. Miejsce otwarcia ofert:

Dom Pomocy Społecznej

ul. Łaska 42

98-220 Zduńska Wola

stołówka

dnia 07.11.2012 r. godz. 10.15

3. Sesja otwarcia ofert

Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający przekaze zebranych dostawcom informację o wysokości kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi bezpośrednio po przekazaniu ww. informacji. Po otwarciu ofert przekazane zostaną następujące informacje: nazwa i siedziba dostawcy, którego oferta jest otwierana, cena, warunki płatności.

XIII. Opis sposobu obliczania ceny

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie z wyodrębnieniem należnego podatku VAT.

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

Cena może być tylko jedna.

Przez okres realizacji umowy nie dopuszcza się zmiany cen.

XIV. Kryteria oceny ofert

Kryterium wyboru oferty - cena 100%.

Zamawiający ustala skalę ocen od 1 pkt do 10 pkt. Cena oferty zostanie obliczona na podstawie podanych w ofercie jednostkowych cen na wymienione artykuły pomnożonych przez miesięczne zapotrzebowanie i zsumowanych. Punkty ofert zostaną obliczone wg wzoru:

$$P_i = (C_{naj} / C_i) \times 10$$

gdzie

C_{naj} - cena oferty najkorzystniejszej

C_i - cena badanej oferty

P_i - uzyskane punkty

XV. Warunki umowy

1. Wzór umowy w załączeniu.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

XVI. Środki ochrony prawnej

Środki ochrony prawnej przysługują dostawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

XVII. Ogłoszenie wyników postępowania

O wyborze oferty zamawiający zawiadomi niezwłocznie dostawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

XVIII. Postanowienia końcowe

W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustawy – Prawo Zamówień Publicznych oraz Kodeks Cywilny.

XIX. Załączniki

- Nr 1 – formularz ofertowy
- Nr 2 – oświadczenie
- Nr 3 – wzór umowy

Zduńska Wola, dn. 26.10.2012 r.

.....
Podpis osoby uprawnionej

