



## **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

### **DOSTAWA**

**warzyw i owoców do Centrum Kształcenia i Wychowania  
Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi**

(KOD CPV: 03220000-9, 03210000-6, 15300000-1)

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy – prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r. poz. 1579).

**DYREKTOR  
CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OHP W GOŁDAPI**

*/-/ mgr Urszula Jankowska*

Gołdap, dnia 21 grudnia 2017 roku



## Rozdział I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi  
ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap  
NIP: 8471443876  
REGON: 511283608  
E-mail: [zamowienia-goldap@ohp.pl](mailto:zamowienia-goldap@ohp.pl)

## Rozdział II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy – prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r. poz. 1579).

## Rozdział III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw i owoców do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi. Przedmiot zamówienia obejmuje zarówno warzywa surowe jak i kiszone. Dostawy będą odbywały się do dwóch lokalizacji:

- 1) ul. Boczna 1;
- 2) ul. Promenada Zdrojowa 7.

### Jakość:

1. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczane produkty są I gatunku, wolne od wad jakościowych.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
3. Dostarczane produkty muszą być bezwzględnie wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty;
4. Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.
5. Wygląd, smak i zapach produktów musi być typowy dla danego asortymentu, gatunku i rodzaju. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Produkty bez zanieczyszczeń czy oznak i obecności pleśni.
6. Jakość organoleptyczną produktów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przez Zamawiającego przy produkcji potraw. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w karcie gwarancji jakości (reklamacyjnej).

### Termin realizacji zamówienia:

Wykonawca zrealizuje dostawę objętą przedmiotem zamówienia w terminie od dnia zawarcia umowy **31.12.2018 roku**.

### Częstotliwość dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw, sukcesywnie, partiami zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Dostawa będzie odbywała się na koszt Wykonawcy.
2. Termin i wielkość dostawy każdej partii towaru będą wynikiem jednostronnej dyspozycji Zamawiającego, określającej ilość towaru, przekazanej Dostawcy drogą telefoniczną/e-mailową.
3. Dostawa warzyw i owoców będzie odbywała się 2-3 razy w tygodniu w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie/e-mailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.
4. W wyjątkowych, nieprzewidzianych sytuacjach Zamawiający zastrzega możliwość złożenia dodatkowego zamówienia.

### Opakowanie i znakowanie:

1. Jeśli Zamawiający nie wskazał w opisie preferowanej ilości produktu w opakowaniu, oznacza to, że Wykonawca może dostarczyć artykuły w opakowaniu dowolnej wielkości (z zastrzeżeniem ilości zamówionej przez Zamawiającego).
2. Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.



3. Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
4. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.
5. Zamawiający wymaga aby na opakowaniach znajdował się opis w języku polskim zawierający następujące informacje: nazwę produktu (nazwę odmiany), nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Transport:**

1. Wykonawca dostarczać będzie warzywa i owoce własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi.
2. Wykonawca dostarczy towar specjalistycznym transportem, spełniającym wymogi higienicznego przewozu produktów.
3. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
4. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
5. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji dostaw z rozładunkiem.

**Warunki płatności:**

1. Dostawa objęta niniejszym przedmiotem zamówienia będzie opłacona każdorazowo zgodnie z wartością odebranej partii dostawy.
2. Zapłata za dostarczoną partię dostawy nastąpi w formie polecenia przelewu w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na numer konta wskazany na fakturze.

Każdy Wykonawca ubiegający się o zamówienie składa ofertę w pełnym zakresie ilościowo – jakościowym. Zawarte w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia ilości dostaw mogą ulec zmianie w związku z bieżącą działalnością prowadzoną przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości (bez skutków finansowych i prawnych dla Zamawiającego) zmniejszenia ilości dostarczanych produktów o nie więcej niż 20% od planowanej ilości dostaw. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zamawiający żąda wskazania w ofercie części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy/podwykonawcom i podania przez Wykonawcę nazwy/nazw (firm) podwykonawców.

Zamawiający wymaga aby, warzywa i owoce były I gatunku, świeże, właściwie przechowywane i przewiezione do Zamawiającego. Warzywa i owoce muszą być zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. Zamawiający wymaga aby warzywa i owoce surowe były świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia.

Barwa dostarczanych produktów musi być charakterystyczna dla danego rodzaju. Warzywa i owoce nie mogą być nadmiernie przerośnięte ani zbyt małe, karłowate. Dopuszczalne są nieznaczne uszkodzenia mechaniczne, wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Opakowanie powinno zawierać produkt jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

Banan: owoce całe, twarde, zdrowe, czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny. Rączki i kiście o prawidłowym zabarwieniu, wolna od zarażenia grzybami, wiązka ucięta w prawidłowy sposób. Dopuszczalne są niewielkie wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: nieznaczne wady kształtu, niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm<sup>2</sup> powierzchni owocu, wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Minimalna szerokość przekroju poprzecznego owocu to 2,7cm. Barwa od jasnozielonej do jasnożółtej. Cytryna: owoce całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe, Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. nieznaczne zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi. Średnica owoców 5,8 - 8,3cm. Pomarańcze: owoce całe, bez od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe. Dopuszczalne są niewielkie wady np. srebrne łuski, ordzawienia itp., nieznaczne zabliznienia



uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi. Średnica 6,4 do 9,2cm. Mandarynki: owoce całe, zdrowe, czyste, jędrne. Dopuszczalne są niewielkie wady np. srebrne łuski, ordzawienia itp., nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi. Średnica 4,5 do 6,0cm. Grejpfrut: Owoce o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśni, uszkodzeniami spowodowanymi przez mróz). Kolor typowy dla danej odmiany. Średnica 12 do 15cm. Arbuz: Całe, zdrowe, czyste, niepopękane, jędrne i wystarczająco dojrzałe. Barwa miąższu różowa. Masa jednej sztuki nie mniej niż 2kg.

Kiwi: Całe (bez szypułki), odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą), zdrowe, czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie. Minimalna masa 1 owocu 70g. Brzoskwinie: Całe, zdrowe, czyste, skórka omszona.

Nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem. Smak słodko kwaśny. Średnica owocu nie mniejsza niż 5,1cm. Winogrona: Poszczególne grona powinny być zdrowe, czyste. Poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot. Kolor zależnie od rodzaju.

Jabłka: Całe, zdrowe, czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe. Muszą spełniać wymogi charakterystyczne pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia dla poszczególnych odmian.

Jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem, że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona. Minimalna średnica owoców to 6,5cm.

Gruszka: owoce całe, zdrowe, czyste. Średnica owoców w najszerszym przekroju 6 – 7 cm.

Nektarynki: Całe, zdrowe, czyste, skórka owoców bez omszenia. Smak słodko kwaśny. Minimalna średnica 5,1cm. Śliwki: Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe, czyste.

Kolor jednolity, charakterystyczny dla odmiany.

Truskawka: Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), niemyte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu.

Kolor i kształt charakterystyczny dla odmiany. Minimalna średnica w najszerszym przekroju owoców 1,8cm. Ziemniaki jadalne: Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Minimalna średnia dla ziemniaków okrągłych i owalnych: 3,5cm, dla ziemniaków podłużnych 3cm. Nie dopuszczalna są: ziemniaki: porośnięte kielkami powyżej 3mm, nadmiernie zawilgocone na powierzchni, zaparzone, zapleśniałe, zamrożone, zanieczyszczone środkami ochrony roślin. Groch połówki: Czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa żółta. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia oraz obecność szkodników. Fasola: Wygląd zewnętrzny ziaren fasoli: Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa: charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień.

Burak ćwikłowy: korzeń świeży, cały, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czysty, jędrny, wolny od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, Po przekrojeniu ciemnoczerwony, charakterystyczny dla odmiany. Średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 4 do 10 cm. Marchew: korzeń świeży, jędrny, cały, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czysty, wolny od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniały, prosty, kształtny (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia. 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. Średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm. Pietruszka korzenna: korzenie 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, nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony. Barwa korzenia biała do białokremowej. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 3 do 6 cm. Seler korzeniowy: kształtny, twardy, jędrny, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czysty, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowy, wolny od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Barwa po przekroju: biała do białokremowej. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 7 do 13 cm. Cebula: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami. 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). Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Łuska jasnożółta do jasnobrażowej. Łuska mięsista biała kremowa lub kremowo zielona. Średnica, nie mniej niż 4 cm. Cebula czerwona: wygląd i kształt cebuli – j/w. Barwa łuski suchej od ciemnoczerwonej do fioletowej, łuski mięsistej biało-fioletowa. Średnica, nie mniej niż 4 cm.

Kapusta czerwona: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe, 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. Masa główki, nie mniej niż, 800 g. Kapusta biała: wygląd i kształt kapusty – j/w. Minimalna masa główki kapusty białej: 1 kg, kapusty białej wczesnej: 700 g. Por: zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń, 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. Minimalna średnica pora to 1,5 cm.

Papryka słodka: Wygląd charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Papryka, świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Z szypułką, szypułką równo obcięta a kielich nienaruszony. W dostarczonym opakowaniu powinna znajdować się jednolita papryka pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia. Pomidory: wygląd charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komórek na przekroju. Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia. Minimalna średnica 3 cm, maksymalna średnica pomidorów 6 cm. Pomidor cherry (koktajlowe): Wygląd charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe, całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypulek, bez pustych komórek na przekroju. Barwa pomarańczowa lub czerwona. Kształt kulisty. Średnica: 2 – 3,5 cm. Ogórek: jędrny, czysty, cały, zdrowy (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, 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 zabliznione. Sałata główka: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa, odpowiednio ukształtowana, bez pędów nasiennych. Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 100g. Sałata lodowa: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u



podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 300g. Rukola: Liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Zapach i smak charakterystyczny dla rukoli. Brokuły: Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów. Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm. Kolor róż brokuła jednolity, zielony. Kalafior: Świeży, czysty, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, cały, twardy, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), wolny od owadów i szkodników oraz uszkodzeń. Wolny od wystających liści na główce. Kolor jednolity biały lub lekko kremowy. Minimalna średnica 15cm. Kapusta pekińska: Świeża, czysta, zdrowa, bez oznak kwitnienia. Główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi, liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste. Łodyga 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, Barwa zielona lub seledynowa. Minimalna masa główki 350g. Rzodkiewka: Zdrowa, czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń, dostatecznie osuszona, jeśli była myta, liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy, korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. Dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia. Konsystencja jędrna ale nie zdrewniała czy sparciata. Minimalna średnica 2,5cm. Natka pietruszki: Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna 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. Kolor zielony. Masa pęczka – 50 g. Zwartość natki z wadami nie więcej niż 10%. Koper: Świeży, zdrowy, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, 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. Kolor zielony. Maksymalna długość kopru: 25 cm. Masa pęczka 50g. Kolor zielony. Zwartość kopru z wadami nie więcej niż 10%. Szcypior: Świeży, zdrowy, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych, czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń. Dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Kolor zielony. Masa pęczka – 50 g. Zwartość szcypioru z wadami nie więcej niż 10%. Czosnek: Główka twarda, zwarta, zdrowa, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolna od szkodników i uszkodzeń, z całkiem wysuszonym szcypiosem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki. Dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Minimalna średnica główek: 3cm. Pieczarki: Zdrowe, czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchniowe obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Kolor powierzchni kapelusza: Biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy, blaszek: Biała z odcieniem różowym, różowa, miąższu: Biała, biała z odcieniem różowym. Kształt kapelusza okrągły lub półkolisty. Średnica kapelusza 3 – 6,5cm. Cukinia: Wygląd świeży, twarda, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe (bez w pełni wykształconych nasion), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 1 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

zewnątrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3cm. Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu. Długość cukinii od 20 do 30 cm. Orzechy laskowy łuskany: owoce orzecha laskowego suszone, twarde, zdrowe, czyste, bez oznak pleśni, gnicia, czy zaparzenia. Wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, ciemniejsze zabarwienia, nieznaczne powierzchniowe obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Charakterystyczny dla orzecha smak i zapach, bez kwaśnego i stęchłego posmaku. Kolor brązowy. Warzywa kiszone: jędrne, bez oznak gnicia i pleśni, smak i zapach charakterystyczny dla warzyw kiszonych.

**ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE:**

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Promenada Zdrojowa 7	Razem
1.	Burak ćwikłowy	kg	250	900	1150
2.	Kapusta biała	kg	600	800	1400
3.	Kapusta czerwona	kg	200	500	700
4.	Kapusta kiszona	kg	550	500	1050
5.	Kapusta Pekińska	kg	350	500	850
6.	Salata główka	szt.	400	800	1200
7.	Salata lodowa	szt.	180	200	380
8.	Cebula	kg	900	500	1400
9.	Rzodkiew biała	kg	60	100	160
10.	Nać kopru pęczek	szt.	400	800	1200
11.	Nać pietruszki - pęczek	szt.	700	300	1000
12.	Szczypior - pęczek	szt.	320	300	620
13.	Rzodkiewka pęczek	szt.	150	500	650
14.	Ogórek świeży	kg	450	600	1050
15.	Marchew	kg	1800	1800	3600
16.	Papryka czerwona	kg	350	500	850
17.	Pieczarka	kg	180	200	380
18.	Pomidor	kg	800	1300	2100
19.	Pomidor koktajlowy	kg	50	50	100
20.	Por	kg	130	200	330
21.	Seler korzeniowy	kg	600	500	1100
22.	Pietruszka korzenna	kg	400	500	900
23.	Rukola	szt.	-----	10	10
24.	Świeże zioła	szt.	-----	10	10
25.	Zestaw do kiszenia ogórków	szt.	-----	50	50
26.	Ziemniak	kg	15000	28000	43000
27.	Ogórek kiszony	kg	200	400	600
28.	Brokuł	szt.	20	50	70
29.	Cebula czerwona	kg	30	100	130
30.	Cukinia	kg	20	100	120
31.	Czosnek	szt.	200	500	700
32.	Dynia	kg	-----	200	200
33.	Fasola	kg	-----	100	100
34.	Groch	kg	-----	100	100
35.	Kalafior	szt.	40	400	440
36.	Kalarepa	kg	60	150	210
37.	Ogórek gruntowy	kg	40	400	440
38.	Buraki gotowane 0,5 kg	kg	700	-----	700
39.	Śliwki	kg	120	100	220
40.	Pomarańcza nowalina	kg	250	200	450
41.	Winogrono	kg	150	200	350
42.	Kiwi	kg	10	200	210
43.	Mandarynka	kg	320	200	520
44.	Gruszka	kg	200	200	400
45.	Arbuz	kg	50	200	250



46.	Orzech laskowy łuskany	kg	25	----	25
47.	Banan	kg	900	600	1500
48.	Cytryna	kg	80	300	380
49.	Jabłko	kg	1350	1300	2650
50.	Brzoskwinia	kg	60	100	160
51.	Grejpfrut	kg	30	100	130
52.	Nektarynka	kg	250	100	350
53.	Truskawki	kg	80	200	280

Oznaczenie dostaw w oparciu o Wspólny Słownik Zamówień CPV:

15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

03210000-6 Zboża i ziemniaki

03220000-9 Warzywa, owoce i orzechy

Warunki gwarancji i reklamacji:

1. W przypadku wystąpienia braku w przedmiocie dostawy, stwierdzenia uszkodzenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z ofertą, Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia dostawy lub wymiany towaru w ciągu 24 godzin od dnia zawiadomienia na wolny od wad.
2. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości towaru na okres trwania umowy.
3. Towar niespełniający warunków jakości, Wykonawca zobowiązany jest wymienić na towar wolny od wad własnym staraniem i na własny koszt.
4. Podstawą uruchomienia procedury gwarancyjnej jest wypełnienie karty gwarancyjnej (która będzie stanowiła załącznik do umowy). W przypadku otrzymania towaru niezgodnego z umową, np. niewłaściwej jakości, w nieodpowiedniej ilości, Zamawiający dokona zgłoszenia na piśmie za pośrednictwem poczty lub na adres e-mail Wykonawcy, załączając wypełnioną kartę gwarancyjną. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie, do potwierdzenia otrzymania zgłoszenia telefonicznie lub zwrotną wiadomością. Strony uzgadniają, że w przypadku nieotrzymania potwierdzenia zgłoszenia ze strony Wykonawcy, uznaje się, że zgłoszenie zostało złożone skutecznie.

Podstawa prawna:

Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania zawarte w następujących, aktualnie obowiązujących aktach prawnych:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innymi aktami wykonawczymi do tej ustawy,
- ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych,
- rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

#### Rozdział IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wykonawca wykona zamówienie w terminie: od zawarcia umowy do **31.12.2018 roku**.

#### Rozdział V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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

- 1) nie podlegają wykluczeniu,
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz SIWZ.

2. Zgodnie z art. 24aa ustawy pzp, Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza





zgodnie z kryteriami określonymi w SIWZ, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

**3. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełniania warunku dotyczącego: kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;**

Zamawiający uzna, iż warunek ten zostanie spełniony jeśli Wykonawca udokumentuje fakt posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności (dostaw warzyw i owoców) poprzez złożenie:

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914 ze zm.),  
lub

- **zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów** zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730),  
lub

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego powiatowego lekarza weterynarii** w sprawie zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.).

**4. Wykonawca jest obowiązany wykazać spełnianie warunków udziału w postępowaniu określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ, w sposób i za pomocą dowodów określonych w ustawie, w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. U, UE L 3/16) - „Jednolity Dokument”, w rozporządzeniu 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) oraz w Ogłoszeniu o zamówieniu i w SIWZ.**

**5. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, który nie wykaże, że spełnia warunki udziału w postępowaniu.**

**6. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, na zasadach określonych w art. 23 ustawy pzp.**

**7. Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych, na zasadach określonych w art. 22a ustawy pzp.**

## **Rozdział VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA, Z POSTĘPOWANIA WYKONAWCY W TYM PODSTAWY O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST.5 USTAWY**

**1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu w tym:**

- 1) Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy;
- 2) Nie podlegają wykluczeniu na podstawie okoliczności wskazanych w Ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ, spośród okoliczności wskazanych w art. 24 ust. 5 ustawy.

**2. Zamawiający działając na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy wykluczy z postępowania Wykonawcę:**

*W stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez, likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. poz. 978, z późn zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. -Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, z późn zm.).*



3. W przypadku, gdy Wykonawca polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, Zamawiający - z zastrzeżeniem art. 24aa ustawy - zbada czy nie zachodzą wobec innych podmiotów podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 ustawy, jak również podstawy wykluczenia przewidziane w art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy i które wskazane zostały przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu i w SIWZ. W takim przypadku Wykonawca 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, na zasadach określonych w art. 22a ustawy.

4. Wykonawca (lub każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie), w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego: <http://www.cki-w-goldap.bip.ohp.pl/> zakładka: zamówienia aktualne, informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy pzp zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy pzp.

5. Wykonawcy, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, podlegają wykluczeniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia.

6. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 ustawy pzp oraz pkt 16-20 ustawy pzp oraz na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych lub kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Art. 24 ust. 8 ustawy Pzp nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

7. Dla potwierdzenia nie podlegania wykluczeniu z postępowania, Wykonawca jest zobowiązany złożyć wraz z ofertą aktualne oświadczenie w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ w formie Jednolitego Dokumentu.

## **Rozdział VII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA**

### **I. Oświadczenia składające się na ofertę:**

1. Formularz ofertowy, wzór którego stanowi Załącznik nr 1 do SIWZ.

2. Zamawiający żąda złożenia, wraz z ofertą, aktualnego na dzień składania ofert oświadczenia w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu oraz w SIWZ, stanowiącego wstępne potwierdzenie, że Wykonawca:

- nie podlega wykluczeniu i

- spełnia warunki udziału w postępowaniu.

3. Dowód wniesienia wadium – kserokopia dowodu potwierdzona za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

4. Oświadczenie o którym mowa w ust. 2, Wykonawca składa w formie Jednolitego Dokumentu. Wzór Jednolitego Dokumentu określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiające standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. U. L 3/16 z 6.1.2016). Rozporządzenie zawiera także załącznik 1 - Instrukcje, w którym opisano sposób wypełnienia Jednolitego Dokumentu.

5. Wzór Jednolitego Dokumentu zawiera Załącznik Nr 3 do SIWZ dostępny na stronie <http://www.cki-w-goldap.bip.ohp.pl/>. Ponadto Wzór Jednolitego Dokumentu oraz instrukcja jego wypełniania są dostępne pod adresem: <https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/jednolity-europejski-dokument-zamowienia>.



6. Jednolity Dokument musi potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia i musi być podpisany przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

7. W przypadku Wykonawcy, który polega na zdolnościach innych podmiotów, Wykonawca składa także Jednolity Dokument dotyczące każdego z tych podmiotów potwierdzający brak istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz potwierdzający spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, podpisany przez osoby uprawnione do reprezentowania innego podmiotu.

8. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć realizację części zamówienia Podwykonawcy/com wskazuje informację o Podwykonawcach w swoim Jednolitym Dokumencie.

9. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, jednolity Dokument składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz potwierdzający spełnianie warunków udziału w postępowaniu - w zakresie w jakim każdy z tych Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu. Jednolity Dokument każdego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, podpisuje osoba uprawniona do reprezentowania każdego z tych Wykonawców.

## II. Oświadczenia i dokumenty składane przez Wykonawcę na żądanie Zamawiającego:

1. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia, oświadczeń lub dokumentów:

- 1) potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz
- 2) potwierdzających brak podstaw wykluczenia

2. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności lub czynności zawodowej** (dostaw warzyw i owoców), Zamawiający żąda następujących dokumentów:

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914 ze zm.),  
lub

- **zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów** zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730).  
lub

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego powiatowego lekarza weterynarii** w sprawie zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.)

3. Dla wykazania braku podstaw wykluczenia z postępowania Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 i ust. 5 pkt. 1 ustawy, Zamawiający żąda złożenia następujących dokumentów

*(W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nw. dokumenty składa każdy z Wykonawców występujących wspólnie. W przypadku innego podmiotu, na którego zdolnościach Wykonawca polega, nw. dokumenty Wykonawca składa w odniesieniu do każdego z tych podmiotów.):*

- 1) Informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13,14 i 21 ustawy Pzp wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 2) Odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy;
- 3) Oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na



ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo - w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji - dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności;

4) Oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne.

4. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, Wykonawca składa, stosownie do treści art. 24 ust. 11 ustawy, **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej** oraz, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, dowody potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. Przykład Wzoru Oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej zostanie dołączony jako załącznik do informacji z otwarcia ofert.

5. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa:

1) w ust. 3 pkt 1) - składa wyciąg z innego odpowiedniego rejestru lub, w przypadku braku takiego rejestru w państwie, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, innego równoważnego dokumentu wydanego przez właściwy organ sądowy lub administracyjny państwa, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21,

2) w ust. 3 pkt 2) - 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.

6. Dokumenty, o których mowa w ust. 5 powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

7. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 5, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego 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 lub miejsce zamieszkania tej osoby.

8. 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.

9. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych dokumentów.

10. Oświadczenia i dokumenty, wskazane w niniejszym rozdziale muszą spełniać wymagania określone w ustawie i w przepisach 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) oraz - w odniesieniu do Jednolitego Dokumentu - wymagania określone w rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. U. L 3/16 z 6.1.2016).

## Rozdział VIII. POLEGANIE NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

2. 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.

3. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5 ustawy pzp.

4. 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:

- 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
- 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- 4) czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje dostawę, których wskazane zdolności dotyczą.

5. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują dostawy / usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

6. 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 niedostępności tych zasobów, chyba że za niedostępność zasobów nie ponosi winy.

7. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa w pkt. 1, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:

- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
- 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaze zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w pkt 1.

## **Rozdział IX. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się zgodnie z wyborem Zamawiającego za pośrednictwem: operatora pocztowego, osobiście, za pośrednictwem postańca, lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej z zastrzeżeniem postanowień ust. 2.

2. Wykonawca za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub za pośrednictwem postańca zobowiązany jest:

- 1) złożyć ofertę - pod rygorem nieważności - w formie pisemnej;
- 2) złożyć Jednolity Dokument - zgodnie z wzorem standardowego formularza - w formie pisemnej;
- 3) złożyć oświadczenia, o których mowa w SIWZ i w rozporządzeniu ws dokumentów - dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy - w oryginale;
- 4) złożyć dokumenty, o których mowa w SIWZ i w rozporządzeniu ws dokumentów - inne niż oświadczenia lub dokumenty, o których mowa w pkt 2.3) - w oryginale lub kopii poświadczony za zgodność z oryginałem; Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą; Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej;



- 5) złożyć pełnomocnictwo w formie pisemnej lub kopii poświadczony notarialnie, bądź przez osoby udzielające pełnomocnictwa;
  - 6) złożyć dokument wadium w oryginale - w przypadku wnoszenia wadium w innej formie niż pieniężna.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekażą - inne niż określone w ust. 2 - oświadczenie, wnioski, zawiadomienia oraz informacje lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczony kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu, innych niż oświadczenia, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
5. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w § 10 ust. 1 rozporządzenia ws 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.
7. Oświadczenia i dokumenty dla wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia, o których mowa w SIWZ, składane przez Wykonawcę na skutek wezwania Zamawiającego, na podstawie art. 26 ust. 3 ustawy, zostaną złożone odpowiednio w formie i zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie, rozporządzeniu ws dokumentów i w SIWZ. **Zamawiający uzna te dokumenty i oświadczenia za złożone w wyznaczonym terminie, jeżeli ich treść w formie pisemnej dotrze do Zamawiającego przed upływem wyznaczonego terminu.**
8. Zamawiający nie przewiduje zwołania/zebrania wszystkich Wykonawców, w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących SIWZ.
9. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ, tj.: **Nr CKiW.271.PN.7.2017.**
10. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap.
11. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: [zamowienia-goldap@ohp.pl](mailto:zamowienia-goldap@ohp.pl) ;
12. Wyjaśnienie treści SIWZ:
- 1) Wykonawca może zwrócić się o wyjaśnienie treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
  - 2) Zamawiający udzieli odpowiedzi niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
  - 3) Treść pytań oraz wyjaśnienia zostaną jednocześnie zamieszczone na stronie internetowej zamawiającego oraz przekazane wszystkim wykonawcom (którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia), bez ujawniania źródła zapytania.
13. Modyfikacja treści specyfikacji:
- 1) W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
  - 2) Dokonaną zmianę specyfikacji istotnych warunków zamówienia zamawiający udostępni na stronie internetowej.
  - 3) Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania wykonawcy odnośnie do wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.
  - 4) Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia, Zamawiający prześle do publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej „ogłoszenie o zmianie ogłoszenia”, przedłużając jednocześnie termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli spełnione zostaną przesłanki określone w art. 12a ust. 1 lub 2 ustawy pzp.



5) Niezwłocznie po przekazaniu Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej „ogłoszenia o zmianie ogłoszenia”, zamawiający zamieści informację o zmianach na stronie internetowej.

14. Wyjaśnienia w toku badania i oceny ofert:

1) W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

2) Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

3) Zamawiający poprawia w ofercie inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w ofercie, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Oferta wykonawcy, który w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie takiej omyłki podlega odrzuceniu.

4) **Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego** co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu w zakresie określonym w art. 90 ust. 1 ustawy pzp.

5) Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu, spoczywa na wykonawcy.

6) Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

15. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

1) W sprawach merytorycznych – Pani Teresa Twarowska; Pani Anna Orłowska;

2) W sprawach formalnych – Pani Małgorzata Maciulewska;

W dniach od poniedziałku do piątku, od godziny 08:00 do godziny 14:00,

Zamawiający informuje, że nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.

## Rozdział X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca, przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu na dostawę warzyw i owoców, zobowiązany jest **wnieść wadium w wysokości: 1.000,00 złotych** (słownie: jeden tysiąc złotych).

2. Wadium może być wniesione w:

1) pieniądzu;

2) poręczeniach bankowych, lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;

3) gwarancjach bankowych;

4) gwarancjach ubezpieczeniowych;

5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2014 r. poz. 1804 oraz z 2015 r. poz. 978 i 1240 ze zm.).

3. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku Spółdzielczym w Olecku Oddział w Gołdapi nr 37933900060040040555920006 z dopiskiem w tytule przelewu: „**wadium w post. Nr CKiW.271.PN.7.2017- dostawa warzyw i owoców**”.

4. **Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego**, o którym mowa w pkt 3, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).

5. Zamawiający zaleca, aby w przypadku wniesienia wadium w formie:

1) pieniężnej – dokument potwierdzający dokonanie przelewu wadium został załączony do oferty;

2) innej niż pieniądz – oryginał dokumentu został złożony w oddzielnej kopercie, a jego kopia w ofercie.



6. Z treści gwarancji/poręczenia winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie Gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i 5 Ustawy pzp.
7. Oferta wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona.
8. Okoliczności i zasady zwrotu wadium oraz jego przepadku określa szczegółowo ustawa pzp.

#### **Rozdział XI. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 60 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert - art. 85 ust. 5 ustawy pzp.
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

#### **Rozdział XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT**

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza ofert wariantowych oraz nie przewiduje zamówień uzupełniających.
4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej.
5. Oferta powinna być napisana pismem maszynowym, komputerowym albo ręcznym - pismem czytelnym.
6. Dokumenty sporządzone w języku obcym należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski.
7. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
8. Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
9. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
10. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
11. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem "tajemnica przedsiębiorstwa" lub spięte/zszyte oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty i oznaczone „tajemnica przedsiębiorstwa”.
12. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
13. Zmiany w ofercie lub jej wycofanie winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Zmiana oferty winna być opakowana i oznaczona tak, jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA OFERTY”.
14. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu ofert. Odpowiednio opisaną kopertę zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „WYCOFANIE” przed upływem terminu składania ofert.
15. Ofertę należy złożyć w nieprzejrystej, zamkniętej kopercie/opakowaniu, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta/opakowanie zawierające ofertę winny być adresowane na adres: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap i opatrzone nazwą, dokładnym adresem Wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:





**„Oferta dotyczy post. Nr CKiW.271.PN.7.2017 - dostawa warzyw i owoców  
nie otwierać do dnia 31.01.2018 r. do godz. 10.15”**

16. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty/opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

**Rozdział XIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKAŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Ofertę należy składać osobiście, przez posłańca lub drogą pocztową na adres siedziby Zamawiającego tj.: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy, ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap, Sekretariat - pok. 101, **w terminie do 31.01.2018 r. do godz. 10.00.**

2. Oferta złożona po terminie wskazanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w art. 84 ust. 2 Ustawy pzp.

3. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu **31.01.2018 r. do godz. 10.15** w siedzibie Zamawiającego pok. 101.

4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

5. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach – art. 86 ust. 4 pzp.

6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronach internetowych:

1) <http://www.cki-w-goldap.ohp.pl/> <http://www.cki-w-goldap.bip.ohp.pl/>

Informację dotyczącą:

- 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.

7. W terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy pzp Wykonawca (lub każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie) zobowiązany jest przekazać 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.

**Rozdział XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

1. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

2. Cena może być tylko jedna; nie dopuszcza się wariantowości cen. **Wszelkie upusty, rabaty winny być od razu ujęte w obliczeniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną**, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń, itp. działań w celu jej określenia.

3. Przy wyliczaniu wartości poszczególnych zakresów dostawy, należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku, na każdym etapie wyliczenia ceny, stosując ogólnie przyjęte zasady zaokrągleń. Kwoty wskazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza się pomija, zaś końcówki 0,5 grosza i wyższe, zaokrągla się do 1 grosza.

4. Cena musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, do dwóch miejsc po przecinku.

5. Cena oferty to cena brutto (z naliczonym podatkiem VAT, jeżeli ustawa taki podatek przewiduje).

6. Cena jednostkowa netto towaru to cena ustalona za jednostkę miary towaru (j. m.), określoną przez Zamawiającego, zgodnie z przepisami o miarach (bez kwoty podatku VAT).

Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:

ilość towaru x cena jednostkowa netto = wartość netto,

wartość netto + % VAT = wartość brutto.

7. Wartość brutto produktów jest ceną oferty i stanowi ona podstawę oceny oferty.



## Rozdział XV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie następującego kryterium oceny ofert:

Kryterium – cena ofertowa brutto (C) – 100%

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

Oferta z najniższą ceną otrzyma 100 pkt, pozostałe oferty zostaną ocenione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wg następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 100$$

gdzie:

C – liczba uzyskanych punktów w kryterium

C<sub>min</sub> – cena brutto oferty z najniższą ceną

C<sub>bad</sub> – cena brutto oferty badanej

Kryterium ceny jest zastosowane jako jedyne kryterium oceny ofert, ponieważ w opisie przedmiotu zamówienia określono standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Ponadto, przedmiot zamówienia nie generuje żadnych kosztów w użytkowaniu. Są to produkty zużywane na bieżąco, w związku z czym nie posiadają tzw. cyklu życia.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie pzp, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach (art. 91 ust. 5 i 6 ustawy pzp).

## Rozdział XVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawiadomi Wykonawców o wyniku postępowania. Zawiadomienie to zostanie przesłane pocztą elektroniczną na adres wskazany w ofercie Wykonawcy.

Jeżeli próba przesłania zawiadomienia drogą elektroniczną będzie nieskuteczna, zawiadomienie zostanie przesłane na adres e-mail Wykonawcy, ujawniony na stronie internetowej wskazanej w ofercie lub na stemplu firmowym wykonawcy.

2. Zamawiający podpisze umowę z wybranym Wykonawcą, w terminie określonym w art. 94 ustawy Pzp.

3. **W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający żąda przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.** Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.

4. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego (Załącznik nr 4 do SIWZ).

5. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom.

6. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 Ustawy pzp.



7. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi Wykonawcę za pośrednictwem poczty elektronicznej bądź telefonicznie.

## **Rozdział XVII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **Rozdział XVIII. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Istotne dla stron postanowienia umowy zawiera wzór umowy stanowiący Załącznik nr 4 do SIWZ.
2. Jeżeli Zamawiający dokona wyboru oferty, umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zostanie zawarta z wykonawcą, który spełnia wszystkie postanowienia i wymagania zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz którego oferta okaże się najkorzystniejsza.
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych. Rozliczenia pomiędzy wykonawcą a zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich (PLN).
4. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej specyfikacji oraz danych zawartych w ofercie.
5. Wzór Umowy przed zawarciem umowy zostanie uzupełniony o niezbędne informacje.
6. Wszelkie zmiany treści umowy wymagać będą formy pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Niedopuszczalna jest po rygorem nieważności istotna zmiana postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba, że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.
8. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w formie aneksu w zakresie:
  - a) zmiany nazwy, siedziby Stron umowy, innych danych identyfikacyjnych,
  - b) w przypadku zmian unormowań prawnych powszechnie obowiązujących np. zmiana urzędowej stawki podatku VAT,
  - c) w innych sytuacjach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tzn. takich, o których wiedza na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie wpłynęłaby na krąg podmiotów ubiegających się o to zamówienie lub na wynik postępowania,
  - d) zmiany cen jednostkowych towarów, wskutek waloryzacji o której mowa w § 3 umowy.

## **Rozdział XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy pzp, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy pzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy pzp.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy pzp.
4. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

## **Rozdział XX. UMOWA RAMOWA**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

**Rozdział XXI. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH O KTÓRYCH MOWA W art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy pzp.** Zamawiający nie przewiduje udzielenia takiego zamówienia.



---

## **Rozdział XXII. INFORMACJE O OFERTACH WARIANTOWYCH**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

## **Rozdział XXIII. ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ LUB STRONY INTERNETOWEJ ZAMAWIAJĄCEGO**

Adres poczty elektronicznej: [zamowienia-goldap@ohp.pl](mailto:zamowienia-goldap@ohp.pl)

Adres strony internetowej Zamawiającego: <http://www.ckiw-goldap.ohp.pl/>

<http://www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/>

## **Rozdział XXIV. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUTY OBCEJ**

Zamawiający nie przewiduje rozliczania się w walucie obcej.

## **Rozdział XXV. INFORMACJE O AUKCJI ELEKTRONICZNEJ**

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

## **Rozdział XXVI. ZWROT KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

## **XXVII. PODWYKONAWSTWO**

1. Zamawiający dopuszcza podwykonawstwo w realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia; Wykonawca jest zobowiązany do wskazania części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz do podania informacji o podwykonawcach.
2. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy w takim samym zakresie jak za swoje działania.
3. Wykonawca zobowiązany jest dokonać płatności na rzecz podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy w ciągu 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT.
4. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art.22 ust. 2b ustawy pzp, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

## **XXVIII. INFORMACJA NA TEMAT WYMAGAŃ, O KTÓRYCH MOWA W ART. 29 UST. 4 USTAWY PZP**

Nie dotyczy – Zamawiający nie określa wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy pzp.

## **XXX. STANDARDY JAKOŚCIOWE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 91 UST. 2a USTAWY PZP**

Zostały opisane w Rozdziale III. SIWZ - OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## **XXXI. WYMÓG LUB MOŻLIWOŚĆ ZŁOŻENIA OFERT W POSTACI KATALOGÓW ELEKTRONICZNYCH LUB DOŁĄCZENIA KATALOGÓW ELEKTRONICZNYCH DO OFERTY, W SYTUACJI OKREŚLONEJ WART. 10a UST. 2a USTAWY PZP**

Zamawiający nie ustanawia wymogu ani nie dopuszcza możliwości składania ofert w postaci katalogów elektronicznych.

## **XXXII. LICZBA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, NA KTÓRĄ WYKONAWCA MOŻE ZŁOŻYĆ OFERTĘ LUB MAKSYMALNĄ LICZBĘ CZĘŚCI NA KTÓRE ZAMÓWIENIE MOŻE ZOSTAĆ UDZIELONE TEMU SAMEMU WYKONAWCY**

Zamawiający nie dzieli zamówienia na dostawę warzyw i owoców na części.

## **LISTA ZAŁĄCZNIKÓW.**

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy;

Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy;



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**  
ul. Boczna 1 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

---

Załącznik nr 3 – Jednolity Dokument (wzór);  
Załącznik nr 4 – wzór umowy;