



**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 poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy – prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2018 poz. 1986).

ZASTĘPCA DYREKTORA  
CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
Ochotniczych Hufców Pracy  
w Gołdapi  
*mgr Joanna Dobrzyńska*

Gołdap, dnia 26 listopada 2018 roku



## Rozdział I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi

ul. Boczna 5, 19-500 Gołdap

NIP: 8471443876

REGON: 511283608

Tel. 87 615 03 53, 87 615 05 07

e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

strona: [www.ckiwgol.ayz.pl/Centrum/](http://www.ckiwgol.ayz.pl/Centrum/) [www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/](http://www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/)

## Rozdział II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2018 poz. 1986), według zamówień klasycznych, a także wydanymi na podstawie niniejszej ustawy rozporządzeniami wykonawczymi.
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z art. 10 ust. 1 w związku z art. od 39 do 46 ustawy Prawo zamówień publicznych, o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy pzp.

## Rozdział III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw i owoców do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi do dwóch lokalizacji:

- 1) ul. Boczna 5;
- 2) ul. Promenada Zdrojowa 7.

Zamawiający nie przewiduje podziału zamówienia na części.

Wykonawca zrealizuje dostawę objętą przedmiotem zamówienia w terminie od dnia 01.01.2019 do 31.12.2019 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. Dostawa warzyw i owoców będzie odbywała się 2 / 3 razy w tygodniu (zgodnie z deklaracją Wykonawcy złożoną w ofercie – kryterium oceny ofert) w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie/emailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.
3. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu, przekazanym Dostawcy drogą telefoniczną/emailową.
4. W wyjątkowych, nieprzewidzianych sytuacjach Zamawiający zastrzega możliwość złożenia dodatkowego zamówienia.

### 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: 14 / 21 / 30 dni (zgodnie z deklaracją Wykonawcy złożoną w ofercie – kryterium oceny ofert) od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na numer konta wskazany na fakturze.

### 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 określonych 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 wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
5. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji dostaw z rozładunkiem.



### 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. 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, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
5. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

### Jakość produktów:

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 spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach lub parametry odnoszące się do Polskich Norm oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.
4. Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.
5. 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).

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 wżędnięcia 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 zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi. Średnica 4,5 do 6,0cm. Grejfrut: Owoce o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych 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 dopuszczalne są: ziemniaki: porośnięte kielkami powyżej 3mm, nadmiernie zawilgocone na powierzchni, zaparzone, zapleśniałe, zamarznięte, 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. należyć 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, twarde, 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, ściśnięta, 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 jasnobrązowej. Łuska mięsista biało 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 białofioletowa. 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, szypułka 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 komór 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 szypułek, bez pustych komór 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. Sałata karbowana – liście karbowane zielone lub bordowe luźno zebrane w niedużą główkę, sałata świeża, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, bez szkodników oraz uszkodzeń, bez pędów nasiennych, nie przerośnięta. Korzenie odcięte, miejsce cięcia czyste. 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. Głóвка 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 sparciała. 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: Głóвка 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 zewnętrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3cm. Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione 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



**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 5 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

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 kiszzone: jędrne, bez oznak gnicia i pleśni, smak i zapach charakterystyczny dla warzyw kiszonych.

Każdy Wykonawca ubiegający się o zamówienie składa ofertę w pełnym zakresie ilościowo – jakościowym.

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 5	ul. Promenada Zdrojowa 7	Razem
				800	1030
1.	Burak ćwikłowy	kg	230		
2.	Kapusta biała	kg	1170	720	1890
3.	Kapusta czerwona	kg	90	450	540
4.	Kapusta kiszona	kg	720	450	1170
5.	Kapusta Pekińska	kg	270	450	720
6.	Salata główka	kg	720	720	1440
7.	Salata lodowa	szt.	70	180	250
8.	Cebula	szt.	800	450	1250
9.	Rzodkiew biała	kg	80	90	170
10.	Nać kopru pęczek	kg	720	720	1440
11.	Nać pietruszki - pęczek	szt.	800	270	1070
12.	Szczypior - pęczek	szt.	360	270	630
13.	Rzodkiewka pęczek	szt.	650	450	1100
14.	Ogórek świeży	szt.	540	540	1080
15.	Marchew	kg	1700	1620	3320
16.	Papryka czerwona	kg	450	450	900
17.	Pieczarka	kg	180	180	360
18.	Pomidor	kg	760	1170	1930
19.	Pomidor koktajlowy	kg	30	45	75
20.	Por	kg	290	180	470
21.	Seler korzeniowy	kg	540	450	990
22.	Pietruszka korzenna	kg	230	450	680
23.	Rukola	szt.	13	9	22
24.	Świeże zioła	szt.	9	9	18
25.	Zestaw do kiszenia ogórków	szt.	15	45	60
26.	Ziemniak	kg	11700	25200	36900
27.	Ogórek kiszony	kg	400	360	760
28.	Brokuł	kg	45	45	90
29.	Cebula czerwona	szt.	15	90	105
30.	Cukinia	kg	-----	90	90
31.	Czosnek	kg	-----	450	630
32.	Dynia	szt.	180	180	360
33.	Fasola	kg	-----	90	90
34.	Groch	kg	-----	90	90
35.	Kalafior	kg	35	360	395
36.	Kalarepa	szt.	-----	135	135
37.	Ogórek gruntowy	kg	22	360	382
38.	Buraki gotowane 0,5 kg	kg	720	-----	720
39.	Śliwki	kg	270	90	360
40.	Pomarańcza nowalina	kg	720	180	900
41.	Winogrono	kg	270	180	450
42.	Kiwi	kg	70	180	250
43.	Mandarynka	kg	670	180	850
44.	Gruszka	kg	270	180	450
45.	Arbuz	kg	22	180	202
46.	Orzech laskowy łuskany	kg	35	-----	35
47.	Banan	kg	1500	540	2040
48.	Cytryna	kg	240	270	510
49.	Jabłko	kg	2700	1170	3870





**CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

ul. Boczna 5 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

50.	Brzoskwinia	kg	70	90	160
51.	Grejpfrut	kg	25	90	115
52.	Nektarynka	kg	400	90	490
53.	Truskawki	kg	-----	180	180
54.	Malina	kg.	20	-----	20
55.	Salata karbowana zielona	szt.	90	-----	90
56.	Borówka	kg.	25	-----	25

Zawarte w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia ilości dostaw mogą ulec zmianie w związku z bieżącą działalnością prowadzoną przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli. Zamawiający zastrzega, że zapłaci tylko za faktycznie zamówiony i odebrany towar.

Zamawiający nie zastrzega obowiązków do 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.

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. W przypadku, kiedy towar nie może zostać sprawdzony pod względem ilościowo – jakościowym podczas dostawy i zostaje zmagazynowany może zostać zareklamowany w momencie ujawnienia wady jakościowo – ilościowej.
5. Podstawą uruchomienia procedury gwarancyjnej jest wypełnienie karty gwarancyjnej (która będzie stanowiła załącznik do umowy nr 2). 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.

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu (łącznie ze zmianami):

- ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 poz. 149);
- ustawa z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno –spożywczych. (Dz.U. z 2016 poz. 1604);
- rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady dnia 28.12.2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;
- 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 **1.01.2019 do 31.12.2019 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. Zamawiający w niniejszym postępowaniu przewiduje możliwość, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy, tj. Zamawiający w niniejszym postępowaniu najpierw dokona oceny ofert a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Jeśli ww. Wykonawca uchyła się od zawarcia umowy, Zamawiający zbada czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.
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 zawodowej (dostaw warzyw i owoców) poprzez złożenie:
- a) **aktualną decyzję państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub weterynaryjnego** o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących przedmiot zamówienia, o której mowa w art. 61 i 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.) – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,  
lub
  - b) **zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów wydane przez organa urzędowej kontroli** na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.) – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

Ponadto:

W przypadku Wykonawcy z Unii Europejskiej, spoza obszaru RP, należy złożyć aktualną decyzję wydaną przez właściwy organ danego kraju o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących to zamówienie wraz z weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym w przypadku dotyczącym żywności (grupy produktów) pochodzenia zwierzęcego.

W przypadku Wykonawcy z krajów trzecich należy założyć aktualną decyzję wydaną przez właściwy organ w danym kraju o dopuszczeniu zakładu do produkcji i na eksport na rynki innych krajów (w tym krajów Unii Europejskiej) w zakresie zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących tę część zamówienia.

2. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, który nie wykaże, że spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, na zasadach określonych w art. 23 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 na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy.
2. Zamawiający nie określa podstaw do wykluczenia z art. 24 ust. 5.
3. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.



4. 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 oświadczenia.
5. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 ustawy pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego 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 i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego 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.
6. Wykonawca lub każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego: <http://www.ckiw-goldap.ohp.pl/> informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu oryginał oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej z wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w niniejszym postępowaniu, a wzór tego oświadczenia Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej wraz z w/w informacją z otwarcia ofert. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

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

### **I. Oświadczenia składane wraz z ofertą:**

1. Aktualne na dzień składania ofert Oświadczenie (załącznik nr 2 do SIWZ). Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu.
2. Oświadczenie musi potwierdzać brak podstaw wykluczenia i musi być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, oświadczenie (załącznik nr 2 do SIWZ) podpisane przez osoby upoważnione do reprezentacji danego Wykonawcy, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, w zakresie braku podstaw do wykluczenia oraz w zakresie w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. Zamawiający żąda aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu złożył oświadczenie o którym mowa w pkt 1.1 niniejszego rozdziału (załącznik nr 2 do SIWZ) w wymaganym zakresie.
5. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia następuje w trakcie jego realizacji, wykonawca przedstawia dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy.
6. Jeżeli zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

### **II. Oświadczenia składane po otwarciu ofert – bez wezwania przez Zamawiającego:**

W terminie 3 dni od 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. Przykład wzoru oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej został załączony do SIWZ jako załącznik nr 3.



### III. Oświadczenia i dokumenty składane przez Wykonawcę na wezwanie Zamawiającego:

1. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia dokumentów: potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

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

a) **aktualną decyzję państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub weterynaryjnego** o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących przedmiot zamówienia, o której mowa w art. 61 i 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.) – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, lub

b) **zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów wydane przez organa urzędowej kontroli** na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.) – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

### Rozdział VIII. WYKAZ POZOSTAŁYCH DOKUMENTÓW SKŁADAJĄCYCH SIĘ NA OFERTĘ:

Pozostałe dokumenty składające się na ofertę to:

1) **Formularz ofertowy oraz zestawienie cenowe przedmiotu zamówienia** – wypełnione i podpisane wg wzoru (Załącznik nr 1 do SIWZ).

2) **Dowód wniesienia wadium.**

3) **Pełnomocnictwo** złożone w formie oryginału lub kopii poświadczony notarialnie – jeśli dotyczy.

– W przypadku podpisania oferty lub załączonego do niej jakiegokolwiek dokumentu i oświadczenia przez osobę nieuprawnioną do reprezentacji wprost z postanowień KRS lub CEIDG (Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej) należy dołączyć pełnomocnictwo, sporządzone zgodnie z wymaganiami Kodeksu Cywilnego.

– W przypadku podmiotów występujących wspólnie pełnomocnictwo podpisane przez upoważnionych przedstawicieli każdego z podmiotów występujących wspólnie, do reprezentowania w postępowaniu (zgodnie z art. 23 ustawy pzp).

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 – jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio dokumenty nie są już aktualne – do złożenia aktualnych dokumentów.

Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 Ustawy pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

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

Z uwagi na to, iż Zamawiający nie określa warunków udziału w niniejszym postępowaniu w zakresie zdolności technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, nie ma zastosowania.

### Rozdział X. 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 posłańca zobowiązany jest:
  - 1) złożyć ofertę - w formie pisemnej;
  - 2) złożyć oświadczenie - w formie pisemnej w oryginale;
  - 3) złożyć dokumenty, o których mowa w SIWZ i w rozporządzeniu ws dokumentów - w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem;
  - 4) złożyć pełnomocnictwo w formie pisemnej w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie;
  - 5) 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 - oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Oświadczenia i dokumenty dla wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu oraz 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.
5. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców, w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących SIWZ.
7. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ, tj.: Nr CKiW.271.PN.4.2018.
8. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie należy składać na adres: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 5, 19-500 Gołdap.
9. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną należy kierować na adres: [zamowienia-goldap@ohp.pl](mailto:zamowienia-goldap@ohp.pl) ;
10. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
  - 1) W sprawach merytorycznych – Pani Teresa Twarowska; 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.
11. 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 2 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.
12. 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 w miejscu publikacji Ogłoszenia.
  - 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 zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, 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 zamieszczeniu w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenia o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, zamawiający zamieści informację o zmianach na stronie internetowej.
13. 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.

## Rozdział XI. 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 00/100).
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 2016 r. poz. 359 i 2260 oraz 2017r. poz. 1089)
3. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku Spółdzielczym w Olecku Oddział w Gołdapi nr 37 9339 0006 0040 0405 5592 0006 z dopiskiem w tytule przelewu: „wadium w post. Nr CKiW.271.PN.4.2018- 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 pieniądź – oryginał dokumentu został złożony w oddzielnej kopercie, a jego kopia w ofercie.
6. Gwarancja bankowa lub ubezpieczeniowa składana jako wadium powinna zawierać:
  - a) zobowiązanie gwaranta do zapłaty kwoty wadium w przypadku, gdy Wykonawca wygrywając przetarg odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie lub zawarcie umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
  - b) określenie wysokości zobowiązania gwaranta, którego wysokość musi być równa kwocie wadium,



- c) termin obowiązywania gwarancji powinien obejmować okres:
    - 1) począwszy od upływu terminu składania ofert, który został określony w niniejszej siwz, a w przypadku jego zmiany, począwszy od upływu aktualnie obowiązującego terminu składania ofert,
    - 2) aż do upływu ostatniego dnia terminu związania z ofertą, który został określony w rozdziale XII niniejszej siwz,
  - d) wskazanie, iż beneficjentem gwarancji jest Zamawiający,
  - e) oznaczenie, iż zleceniodawcą gwarancji jest Wykonawca,
  - f) klauzule, że gwarant zapłaci kwotę wynikającą z gwarancji na pierwsze żądanie Zamawiającego oraz że gwarancja jest nie odwoływalna.
7. Poręczenie bankowe lub udzielone przez podmiot określony w art. 6b ust.5 pkt. 2 ustawy z 09.11.2000 r.o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2016r. poz. 359 i 2260 oraz 2017r. poz. 1089), składane jako wadium powinno zawierać:
- a) zobowiązanie poręczyciela do zapłaty kwoty wadium w przypadku, gdy Wykonawca wygrywając przetarg odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie lub zawarcie umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
  - b) określenie kwoty, do jakiej następuje poręczenie – wysokość musi być równa kwocie wadium,
  - c) termin obowiązywania poręczenia powinien obejmować okres:
    - 1) począwszy od upływu terminu składania ofert, który został określony w niniejszej siwz, a w przypadku jego zmiany, począwszy od upływu aktualnie obowiązującego terminu składania ofert,
    - 2) aż do upływu ostatniego dnia terminu związania z ofertą, który został określony w rozdziale XII niniejszej siwz,
    - 3) wskazanie, iż poręczenie dotyczy wniesienia przez dostawcę wadium w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego ogłoszonego przez Zamawiającego.
8. Oferta wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona.
9. Okoliczności i zasady zwrotu wadium oraz jego przepadku określa szczegółowo ustawa pzp.

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

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 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.

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

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę sporządzoną w języku polskim.
2. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
3. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
4. Oferta powinna być napisana pismem maszynowym, komputerowym albo ręcznym w sposób czytelny.
5. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
6. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości de kompletacji zawartości oferty.
7. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne (pełnomocnictwo) – w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii, o ile prawo do podpisania oferty i jej załączników nie wynika z dokumentów rejestrowych wykonawcy.
8. Dokumenty złożone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Dokumenty, inne niż oświadczenia, winny być składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem, przy czym oświadczenia tego dokonuje (na każdej stronie zawierającej informację) odpowiednio: wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.



10. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzywej, 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 do zamawiającego na adres podany w rozdziale I niniejszej specyfikacji i opatrzone nazwą, dokładnym adresem wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:

**„Oferta dotyczy post. Nr CKiW.271.PN.4.2018 - dostawa  
warzyw i owoców nie otwierać do dnia 05.12.2018 r. do godz. 9.15”**

11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty/opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.
12. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
13. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.
14. Oferta jest jawna od chwili jej otwarcia, Z WYJĄTKIEM INFORMACJI STANOWIĄCYCH TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa poprzez udowodnienie, zgodnie z art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji - t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 419 że:
  - nie zostały ujawnione do wiadomości publicznej;
  - stanowią informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą;
  - Wykonawca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
15. Wykonawca nie może zastrzec swojej nazwy (firmy) oraz adresu, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
16. Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny one być umieszczone w osobnej wewnętrznej kopercie zatytułowanej nazwą postępowania, opatrzonej opisem o treści: „Tajemnica przedsiębiorstwa.”
17. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.

#### **Rozdział XIV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Ofertę należy składać w siedzibie Zamawiającego: osobiście lub drogą pocztową na adres - Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 5, 19 - 500 Gołdap, Sekretariat, w terminie do dnia **05.12.2018r. do godz. 9.00.**
2. Oferta złożona po terminie wskazanym w pkt 1 zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w art. 84 ust. 2 ustawy pzp.
3. Komisyjne i jawne otwarcie ofert, nastąpi **05.12.2018r. do godz. 9.15** w siedzibie Zamawiającego, w sali 101.
4. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy pzp.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronach internetowych:
  - 1) Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi - <http://www.cki-w-goldap.ohp.pl/>





2) Biuletynu Informacji Publicznej Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi - <http://www.cki-w-goldap.bip.ohp.pl/>

Informacje dotyczące:

- 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.

#### Rozdział XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy wpisać w Formularzu Ofertowym (wg wzoru zawartego w załączniku nr 1) na podstawie wyliczeń zawartych w załączniku do Formularzu Ofertowego - *Szczegółowego zestawienia cenowego przedmiotu zamówienia*.
2. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w złotych polskich cyfrowo oraz słownie, z wyodrębnieniem podatku VAT, do dwóch miejsc po przecinku.
3. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT.
4. 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.
5. Cena oferty to cena brutto zamówienia łącznie (z naliczonym podatkiem VAT, jeżeli ustawa taki podatek przewiduje).
6. Cena jednostkowa towaru to cena ustalona za jednostkę określonego towaru, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
7. Cena jednostkowa netto towaru to cena ustalona za jednostkę miary towaru (j. m.), określoną przez Zamawiającego w zestawieniu cenowym.
8. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
  - ilość towaru x cena jednostkowa netto = wartość netto,
  - wartość netto + % VAT = wartość brutto.
9. Cena netto zamówienia to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości netto. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo.
10. Cena brutto zamówienia to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości brutto. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo.
11. Cena ogółem brutto stanowi podstawę oceny oferty.
12. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny, stosując ogólnie przyjęte zasady zaokrągleń.
13. Kwoty wskazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla do 1 grosza.
14. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu porównania takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

#### Rozdział XVI. 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 następujących kryteriów oceny ofert:

##### Ad.1) Kryterium – cena oferty brutto (C) – 60 pkt

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 60 pkt.

Oferta z najniższą ceną otrzyma 60 pkt, pozostałe oferty zostaną ocenione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wg następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_{\text{bad}}) \times 60$$

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

### **Ad.2) Kryterium – termin płatności (TP) – 20 pkt**

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 20 pkt. Termin płatności wynosi 14 / 21 / 30 dni. Oferty będą punktowane w następujący sposób:

14 dni - 0 pkt

21 dni - 10 pkt

30 dni - 20 pkt

Zamawiający będzie przyznawał punkty za deklarowany terminu płatności w Formularzu Ofertowym. W przypadku braku informacji lub zaznaczenia więcej niż jednego terminu płatności Zamawiający przyzna Wykonawcy w tym kryterium zero (0) punktów.

### **Ad.3) Kryterium – częstotliwość dostaw (CD) – 20 pkt**

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 20 pkt. Oferty będą punktowane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w następujący sposób:

1. Dostawa realizowana 3 raz w tygodniu – 20 pkt
2. Dostawa realizowana 2 razy w tygodniu – 0 pkt

Zamawiający będzie przyznawał punkty za deklarowaną częstotliwość dostaw w Formularzu Ofertowym. W przypadku braku informacji lub zaznaczenia dwóch deklaracji na temat częstotliwości dostaw Zamawiający przyzna Wykonawcy w tym kryterium zero (0) punktów.

Za najkorzystniejszą Zamawiający uzna tę ofertę spośród ofert (niepodlegających odrzuceniu), która będzie przedstawiała najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert, obliczany na podstawie poniższego wzoru:

$$ON = P_C + P_{TP} + P_{CD}$$

gdzie:

ON – oferta najkorzystniejsza

P<sub>C</sub> – uzyskane punkty w kryterium cena oferty brutto

P<sub>TP</sub> – uzyskane punkty w kryterium termin płatności

P<sub>CD</sub> – uzyskane punkty w kryterium częstotliwość dostaw

Wykonawca może uzyskać we wszystkich kryteriach maksymalnie 100 pkt.

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.

W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę nie mającego siedziby lub miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – dla porównania ofert, cena podana przez Wykonawcę zostanie powiększona o wymagany w Polsce podatek od towarów i usług (VAT), w wysokości obowiązującej w dniu składania ofert. W przypadku Wykonawców mających siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – cena oferty brutto.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, 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.

W przypadku wyboru oferty, w której Wykonawca nie zadeklarował terminu płatności oraz / lub częstotliwości dostaw, Zamawiający we wzorze umowy zawrze terminy:

- Dostawa realizowana 3 raz w tygodniu;
- Termin płatności wynosi : 30 dni.



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

1. Zamawiający zawiadomi o wyniku postępowania, zgodnie z przepisami ustawy. Zawiadomienie to zostanie przesłane drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w ofercie Wykonawcy. Jeżeli próby przesłania drogą elektroniczną będą nieskuteczne, 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 Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w SIWZ.
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, gwarancji i rękojmi), 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 negocjacjom.
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 pisemnie e-mailem bądź telefonicznie.
8. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności wynikających z podpisanej z nim umowy, na osobę trzecią.

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

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

1. Zamawiający wymaga od wybranego Wykonawcy zamówienia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy (załącznik nr 4 do SIWZ).
2. Wzór Umowy przed zawarciem zostanie uzupełniony o niezbędne informacje dotyczące w szczególności Wykonawcy oraz wartości Umowy.
3. Wszelkie zmiany treści umowy wymagać będą formy pisemnej.
4. Niedopuszczalna jest 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.
5. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w formie aneksu w zakresie:
  - a) zmiany nazwy, siedziby, formy prawnej stron umowy, numerów kont bankowych oraz innych danych identyfikacyjnych.
  - b) zaistnienia siły wyższej (m.in. powódź, pożar, zamieszki, strajk, atak terrorystyczny) mającej wpływ na realizację umowy,
  - c) w przypadku zmian unormowań prawnych powszechnie obowiązujących np. zmiana urzędowej stawki podatku VAT,
  - d) 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,



- e) zmiany cen jednostkowych towarów, wskutek waloryzacji o której mowa w § 3 ust. 8-9 umowy.

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

1. Środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych przysługują 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 niniejszej ustawy.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, prowadzonej przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.

## **Rozdział XXI. UMOWA RAMOWA**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

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

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

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

Zamawiający nie przewiduje rozliczania się w walucie obcej.

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

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

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

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

## **Rozdział XXVIII. 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.

## **Rozdział XXIX. 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.

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

Kryterium ceny nie jest zastosowane jako jedyne kryterium oceny ofert.

## **Rozdział 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.





## Rozdział 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 dostawa warzyw i owoców na części.

## Rozdział XXXIII. KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy z siedzibą przy ul. Bocznej 5, 19-500 Gołdap, tel.: 87 615 03 53, adres e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę dostawa warzyw i owoców do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z art. 10 ust. 1 w związku z art. od 39 do 46 ustawy Prawo zamówień publicznych, o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy pzp.
3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 5 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
5. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
6. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych<sup>1</sup>;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO<sup>2</sup>;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**
9. Wykonawca, który powierzy wykonanie części zamówienia Podwykonawcy (om) zobowiązany jest poinformować Podwykonawcę o zapisach niniejszego rozdziału oraz przedłożyć Zamawiającemu (Administratorowi) oświadczenie Podwykonawcy o udzieleniu zgody na przetwarzanie danych osobowych w celu przeprowadzenia postępowania oraz wykonania (realizacji) umowy.

<sup>1</sup> **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

<sup>2</sup> **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw



---

*innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

**LISTA ZAŁĄCZNIKÓW.**

**Załącznik nr 1** – formularz ofertowy;

**Załącznik nr 2** – oświadczenie wykonawcy określone w art. 25a ust. 1 ustawy pzp;

**Załącznik nr 3** – oświadczenie dotyczące Grupy Kapitałowej;

**Załącznik nr 4** – wzór umowy;