

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:
www.108spzoz.elk.pl

Ełk: Numer sprawy: 20/2015-DZP/PNO. Nazwa zadania: Dostawa artykułów spożywczych, mleka i wyrobów mleczarskich, wyrobów mięsnych i wędliniarskich, drobiu, ryb oraz pieczywa..

Numer ogłoszenia: 336864 - 2015; data zamieszczenia: 09.12.2015

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - dostawy

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy:

- zamówienia publicznego
 zawarcia umowy ramowej
 ustanowienia dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: 108 Szpital Wojskowy z Przychodnią SP ZOZ , ul. Kościuszki 30, 19-300 Ełk, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 087 6219803, faks 087 6219807.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.108spzoz.elk.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Numer sprawy: 20/2015-DZP/PNO. Nazwa zadania: Dostawa artykułów spożywczych, mleka i wyrobów mleczarskich, wyrobów mięsnych i wędliniarskich, drobiu, ryb oraz pieczywa...

II.1.2) Rodzaj zamówienia: dostawy.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: amawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną lub większą liczbę wymienionych w niniejszej specyfikacji części zamówienia - zadania od 1 do 5. Każdy z wykonawców może złożyć ofertę na wybrane przez siebie zadanie lub zadania, jednak nie więcej niż dopuszczalna liczba zadań Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych, mleka i wyrobów mleczarskich, wyrobów mięsnych i wędliniarskich, drobiu, ryb oraz pieczywa. Termin przydatności do spożycia asortymentu określonego w umowie nie będzie krótszy niż połowa okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu licząc od dnia dostawy Reklamacje będą załatwiane w terminie 5 dni roboczych. Wymagania stawiane wykonawcy: warunki transportu (zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225 oraz rozporządzeniem w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności - Dz. U. z 2003 r. nr 21, poz. 179) oznakowanie produktu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. nr 137, poz. 966);

zgodnie z przepisami tego rozporządzenia oznakowanie musi zawierać: nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu; wykaz i ilość składników lub kategorii składników; zawartość netto w opakowaniu; datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia; warunki przechowywania; firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy; nazwę i adres producenta. W przypadku dostaw produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych: wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym produktem spożywczym będącym przedmiotem zamówienia; wykonawca musi posiadać dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP (certyfikat wydany przez jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie Państwowego Lekarza Weterynarii); warunki transportu muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP (GMP jest to Dobra Praktyka Produkcyjna obejmująca działania mające na celu, aby produkcja żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem, GHP Dobra Praktyka Higieniczna obejmuje działania związane z warunkami i środkami podejmowanymi celem zapewnienia produkcji bezpiecznej żywności na wszystkich etapach produkcji) dostawy mięsa powinny odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych, nieuszkodzonych; przy każdej dostawie produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych mleka przetworów mlecznych, ryb dostawca ma obowiązek przedstawić Handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L139 z 30 kwietnia 2004 r.) Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy, Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy. Określenie przez wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax. oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia...

II.1.5)

przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15.81.00.00-9, 15.10.00.00-9, 15.50.00.00-3, 15.21.10.00-0, 15.80.00.00-6, 03.31.10.00-2.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 5.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Okres w miesiącach: 12.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

III.2) ZALICZKI

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

Razem z ofertą Wykonawca zobowiązany będzie złożyć następujące dokumenty nie wymienione powyżej: 1)

Formularz ofertowy - wypełniony i podpisany przez wykonawcę - Załącznik Nr 1 do SIWZ 2) Formularze cenowe w zakresie wybranych przez wykonawcę zadań od 1 do 5 - wypełnione i podpisane przez wykonawcę - Załącznik Nr 2 do SIWZ 3.) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 Prawa zamówień publicznych - Załącznik Nr 3 do SIWZ

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1 - Cena - 90

2 - Termin realizacji dostawy - 10

IV.2.2)

przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna, adres strony, na której będzie prowadzona:

IV.3) ZMIANA UMOWY

przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, z zastrzeżeniem postanowień w art. 144 ust. 1 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych: 1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen w zakresie ich obniżenia w trakcie trwania umowy.. 2. Zamiany w zakresie danych dotyczących stron. 3. Zamawiający dopuszcza zmianę ceny w przypadku zmiany przepisów prawa podatkowego w okresie obowiązywania umowy dotyczących stawek VAT, przy czym zmiana nastąpi w wartości brutto, wartość netto pozostaje bez zmian.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

www.108spzoz.elk.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: 108 Szpital Wojskowy z Przychodnią SP ZOZ Kościuszki 30 19-300 Ełk Pokój nr 04 Dział Zamówień Publicznych..

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 18.12.2015 godzina 09:30, miejsce: 108 Szpital Wojskowy z Przychodnią SP ZOZ Kościuszki 30 19-300 Ełk Pokój nr 22 Kancelaria Ogólna..

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: Nie dotyczy..

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: Zadanie Nr 1 - PIECZYWO..

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Bułka pszenna wrocławska 50 g kg 1650 Chleb razowy żytni krojony 500 g kg 1500 Chleb zwykły mieszany krojony 0,5 kg kg 400 Chleb zwykły mieszany krojony 1 kg kg 4600 Barwa od jasno - do ciemnobrązowej, kształt chleba podłużny, bułek okrągły. Skórka sprężysta z miękiszem o odpowiedniej barwie w zależności od rodzaju asortymentu. Dobrze wypieczony, suchy, nie kruszący się, bez grudek mąki. Powierzchnia skórki gładka nie popękana bez uszkodzeń mechanicznych. Pieczywo powinno się charakteryzować przyjemnym smakiem i zapachem właściwym dla danego rodzaju. Smak pieczywa powinien być przyjemny, a w przypadku pieczywa pszennego lekko słodki...

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15.81.00.00-9.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Okres w miesiącach: 12.

4) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 90
2. Termin realizacji dostawy - 10

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: Zadanie Nr 2 - WYROBY MIĘSNE I WĘDLINIARSKIE, DRÓB..

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Baleron drobiowy kg 40 Baleron wieprzowy gotowany kg 60 Ćwiartka tylna z kurczaka kg 1500 Filet królewski z indyka kg 100 Filet z piersi kurczaka świeży kg 450 Flak wołowy krojony świeży kg 50 Golonka prasowana kg 50 Karczek wieprzowy b/k kg 400 Karczek wieprzowy z/k kg 100 Kiełbasa biała surowa kg 8 Kiełbasa krakowska parzona kg 200 Kiełbasa szynkowa wieprzowa kg 200 Kiełbasa śląska/toruńska kg 100 Kiełbasa żywiecka wieprzowa kg 70 Kiszka pasztetowa kg 50 Kurczak cały świeży kg 300 Łopatka wieprzowa b/k kg 800 Łopatka wieprzowa z/k kg 100 Mielonka tyrolska kg 120 Mięso wieprzowe drobne kg 100 Mięso wołowe drobne (gulasz woł.) kg 180 Mortadela kg 70 Ogonówka (wędzonka) wieprz. kg 200 Parówki cienkie (paluszki) kg 320 Paski boczkowe wędzone kg 90 Pieczeń schabowa kg 50 Pieczeń rzymska wieprzowa kg 70 Polędwica drobiowa kanadyjska kg 200 Polędwica drobiowa z warzywami kg 180 Polędwica sopocka drobiowa kg 200 Polędwica sopocka wieprz. kg 100 Rolada z kurcząt / drobiowa kg 50 Salceson włoski kg 70 Schab wieprzowy b/k kg 780 Schab wieprzowy z/k kg 100 Szynka drobiowa kg 160 Szynka konserwowa prasowana wieprzowa kg 200 Szynka wieprzowa gotowana kg 170 Szynkówka kg 60 Wątróbka wieprzowa kg 50 Żeberka wieprzowe paski extra kg 120 **MIĘSO, DRÓB:** Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze - możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia: sucha; dopuszczalna lekko wilgotna; gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń Barwa: mięśni - jasnoróżowa, jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie, tłuszczu - biała do jasnożółtej; Konsystencja: jędrna i elastyczna Zapach: swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa, bez oznak zapażenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Właściwości: brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak obecności pleśni **WYROBY WĘDLINIARSKIE:** Barwa zewnętrzna jednolita typowa dla każdego rodzaju wyrobu. Konsystencja elastyczna, jędrna, w przekroju widoczne cząstki użytych

dotatków Zapach typowy dla rodzaju bez obcych posmaków. Właściwości: brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak obecności pleśni..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15.10.00.00-9.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Okres w miesiącach: 12.

4) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 90
2. Termin realizacji dostawy - 10

CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA: Zadanie Nr 3 - RYBY..

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Filet śledziowy płaty małosolny kg 15
Filet śledziowy płaty marynowany kg 40 Filet z miruny z/k mrożony kg 400 Filet z pstrąga mrożony kg 40
Karp cały świeży kg 20 Filet z dorsza mrożony kg 40Konserwa rybna (śledź, makrela) w oleju / pomidorach
110 g szt 50 Filety: Konsystencja: jędrna i elastyczna Skóra błyszcząca i gładka Zapach: swoisty,
charakterystyczny dla filetów rybnych, Właściwości: brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak
obecności pleśni Ryby: Woń skóry swoista, skóra błyszcząca i gładka, Łuski połyskujące i mocno osadzone,
Oko nieuszkodzone, błyszczące, Powierzchnia cięć u ryby patroszonej błyszcząca, Skrzela barwy
jasnoczerwonej..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 03.31.10.00-2, 15.21.10.00-0.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Okres w miesiącach: 12.

4) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 90
2. Termin realizacji dostawy - 10

CZĘŚĆ Nr: 4 NAZWA: Zadanie Nr 4 - ARTYKUŁY MLECZNE..

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Jogurt owocowy 150 g szt 320 Jogurt
naturalny 150 g szt 300 Kefir 150 g szt 300 Masło stołowe śmiet. 200 g kostka 82 % tłuszczu kg 750 Za
produkt równoważny uważa się produkt o gramaturze nie niższej niż podana w opisie przedmiotu
zamówienia, posiadający te same walory organoleptyczne - smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja,
zawierające w swoim składzie nie gorsze surowce użyte do produkcji. Mleko spożywcze 2 % 1 l l 7000
Mleko w proszku pełne kg 330 Ser topiony Hochland mixtet / tercet 200 g szt 65 Ser topiony kostka 100 g kg
150 Ser twarogowy półtłusty kostka 250 g / 200 g kg 480 Ser żółty dojrzewający Gouda/ Podlaski/ Edamski
kg 170 Serek homogenizowany Darek 135 g szt 1500 Śmietana 18 % 400 ml kubek l 650..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15.50.00.00-3.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Okres w miesiącach: 12.

4) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 90
2. Termin realizacji dostawy - 10

CZĘŚĆ Nr: 5 NAZWA: Zadanie Nr 5 - ARTYKUŁY SPOŻYWCZE..

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Budyń waniliowy/śmietankowy kg 10
Bułka tarta kg 150 Cukier biały kryształ kg 1100 Cukier waniliowy 16g / 32g kg 2 Czosnek granulowany kg 2
Dżem wielowocowy/ marmolada kg 200 Fasola biała drobna kg 120 Groch żółty połówki kg 120 Groszek
konserwowy 450 g kg 50 Herbata granul. Saga 90 g kg 33 Kasza gryczana 1 kg kg 150 Kasza jęczmienna
wiejska 1 kg kg 400 Kasza manna 1 kg kg 180 Kawa zbożowa Kujawianka kg 100 Ketchup łagodny 500 g kg
20 Kisiel owocowy kg 20 Koncentrat pomidor. 30 % 1 l kg 300 Kwasek cytrynowy kg 14 Liść laurowy kg 3
Majeranek kg 2 Majonez Winiary / Mosso / Kętrzyński 300 g kg 20 Mak niebieski kg 2 Makaron świderki
Lubella kg 480 Mąka pszenna kg 700 Mąka ziemniaczana kg 70 Musztarda delikatesowa/ sarepska kg 20
Ocet spirytusowy 10 % 1 l l 160 Olej rzepakowy uniwersalny 1l kg 360 Pieczywo bezglutenowe (ryżowe /
kukurydziane) kg 4 Pieprz czarny mielony kg 3 Płatki owsiane zwykłe kg 130 Przyprawa do kurczaka Prymat
/ Galeo kg 4 Przyprawa do mięsa mielonego Prymat / Galeo kg 3 Przyprawa typu kucharek/ warzywko kg
100 Przyprawa w płynie maggi Winiary 1l l 240 Ryż biały kg 680 Sól kuchenna kg 320 Syrop owocowy l 350
Woda mineralna 1,5 l gazowana szt 1500 Woda mineralna 1,5 l niegazowana szt 1500 Ziele angielskie kg 4
Żelatyna kg 2 Zioła prowansalskie suszone kg 4 Rozmaryn suszony kg 4 Rama combi profi 3,7 l (produkt
tłuszczowy) op 30 Za produkt równoważny uważa się produkt o gramaturze nie niższej niż podana w opisie
przedmiotu zamówienia, posiadający te same walory organoleptyczne - smak, zapach, barwa, estetyka,
konsystencja, zawierające w swoim składzie nie gorsze surowce użyte do produkcji...

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15.80.00.00-6.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Okres w miesiącach: 12.

4) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 90
2. Termin realizacji dostawy - 10