

**Dom Pomocy Społecznej w Matczynie**  
**Matczyn 4, 24-200 Bełżyce**

**zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia,  
którego przedmiotem jest**

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH – ŚWIEŻYCH WARZYZW I OWOCÓW  
NA POTRZEBY DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W MATCZYNIE  
zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy PZP**

**I. Nazwa oraz adres Zamawiającego:**

**1.** Powiat Lubelski  
ul. Spokojna 9, 20-074 Lublin  
NIP:712-280-74-34  
Dom Pomocy Społecznej w Matczynie  
Matczyn 4, 24-200 Bełżyce  
NIP: 717-123-95-79

**adres do korespondencji:**

Dom Pomocy Społecznej w Matczynie  
Matczyn 4, 24-200 Bełżyce  
poczta e-mail: [zamowienia@dpsmatczyn.pl](mailto:zamowienia@dpsmatczyn.pl)

Ofertę należy składać na załączonym druku ofertowym (**załącznik 1**)

**II. Opis przedmiotu zamówienia:**

- 2.**
1. Przedmiotem zamówienia są dostawy produktów spożywczych – świeżych warzyw i owoców na potrzeby Domu Pomocy Społecznej w Matczynie.
  - 2.. Oznaczenie wg CPV: 03000000-0 – produkty rolnictwa, hodowli, rybołówstwa, leśnictwa i podobne.
  3. Podane w tabeli 1 ilości towaru są wielkościami szacunkowymi i Zamawiający zastrzega sobie, że rzeczywista ilość wykazanego asortymentu może ulec zmianie.

**Tabela 1: Szczegółowy wykaz asortymentu podlegającego zamówieniu;**

Artykuły spożywcze – ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE							
Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jednostkowa wartość netto	Stawka VAT	Jednostkowa wartość brutto	Wartość brutto zamówienia
1.	Arbuz	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	300 kg				
2.	Banany	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	1000 kg				
3.	Botwina	Wyłącznie odmiany jadalne, bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	40 kg				
4.	Brokul	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100 kg				
5.	Brzoskwinie	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	250 kg				
6.	Burak czerwony	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, wielkość min. 90mm, ale nie większy niż 180mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	1000 kg				
7.	Cebula biała	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 10kg lub 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	700 kg				
8.	Cebula czerwona	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 60mm, ale nie większa niż 100mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	200kg				
9.	Czosnek	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 0,5-1kg lub na sztuki. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	1 kg				
10.	Dynia	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia,	100 kg				

		nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.					
11.	<b>Fasolka szparagowa żółta/ zielona</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	80kg				
12.	<b>Gruszki</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	400 kg				
13.	<b>Jabłka</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	2500 kg				
14.	<b>Kalafior</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50 kg				
15.	<b>Kapusta biała</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 10kg lub 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	600 kg				
16.	<b>Kapusta czerwona</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 10kg lub 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	200 kg				
17.	<b>Kapusta kiszona</b>	Wyłącznie odmiany jadalne ukiszzone na drodze naturalnego procesu fermentacji, gotowe do bezpośredniego spożycia, właściwej kruchości, poszatkowana we fragmenty przeciętnie nie mniejsze niż 3mm szerokości i 40mm długości, pakowana w szczelne opakowania 3kg i 5 kg. Cechy dyskwalifikujące to objawy psucia się, gnicia, pleśnienia, uszkodzeń struktury, obecności szkodników i ich pozostałości, kapusta KWASZONA	450 kg				
18	<b>Kapusta pekińska</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, gotowa do bezpośredniego spożycia, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	250 kg				
19.	<b>Kapusta włoska</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 180mm, ale nie większa niż 290mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, gotowa do bezpośredniego spożycia, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	250 kg				
20.	<b>Koper</b>	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach,	80 kg				

		obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.					
21.	<b>Mandarynki</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	300 kg				
22.	<b>Marchew - korzeń</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 150mm, ale nie większa niż 250mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	3000 kg				
23.	<b>Nektarynki</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	300 kg				
24.	<b>Ogórek</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, wielkość min. 90mm, ale nie większy niż 200mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w opakowania zbiorcze sztywne 3 lub 5kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	1000 kg				
25.	<b>Ogórek kiszony</b>	Wyłącznie odmiany jadalne ukiszone na drodze naturalnego procesu fermentacji, gotowe do bezpośredniego spożycia, właściwej kruchości, pakowane w szczelne opakowania 3kg i 5 kg. Cechy dyskwalifikujące to objawy psucia się, gnicia, pleśnienia, uszkodzeń struktury, obecności szkodników i ich pozostałości, ogórki KWASZONE	1000 kg				
26.	<b>Papryka czerwona/ żółta</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	600 kg				
27.	<b>Pieczarki</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 20mm, ale nie większa niż 60mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji, pakowane 1kg - 3kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	250 kg				
28.	<b>Pietruszka - korzeń</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 150mm, ale nie większa niż 270mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	1000 kg				
29.	<b>Pietruszka - nać</b>	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50 kg				
30.	<b>Pomidor</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, wielkość min. 45mm, ale nie większy niż 95mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w opakowania zbiorcze sztywne 3kg lub 5kg.	700 kg				

		Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.					
31.	<b>Pomarańcze</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	600 kg				
32.	<b>Por</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, gotowy do bezpośredniego spożycia, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi, lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości barwy białej do zielonkawa białej, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 3kg lub 5kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	600 kg				
33.	<b>Salata</b>	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100 kg				
34.	<b>Salata lodowa</b>	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100 kg				
35.	<b>Seler - korzeń</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, średnica min. 130mm, ale nie większy niż 250mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	900 kg				
36.	<b>Szczypior</b>	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50 kg				
37.	<b>Śliwki</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	200 kg				
38.	<b>Ziemniaki</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 50mm, ale nie większa niż 300mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji, pakowane w worki 5kg - 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	6000 kg				
39.	<b>Ziemniaki młode</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 50mm, ale nie większa niż 300mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji, pakowane w worki 5kg - 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	2000 kg				
40.	<b>Cytryny</b>	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach,	40 kg				

		obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.					
							RAZEM;

4. Wszystkie zamawiane owoce i warzywa muszą spełniać wymagania jakościowe określone w Polskich normach (m. in.: PN-87/R75357, PN-84/R75358, PN-87/R75359, PN-72/R75360, PN-87/R75362, PN-87/R75368, PN-91/R75368, PN-R-75370, PN-72/913724, oraz normami zawartymi we właściwych rozporządzeniach Komisji (WE) (m. in.: Nr 730/1999, Nr 1508/2001) Nazwy podane w wykazie (oraz w formularzu cenowym, który stanowi załącznik 1 do niniejszej Specyfikacji) należy rozumieć jako nazwy preferowanego typu. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia użyto do opisanego przedmiotu zamówienia oznaczeń lub parametrów wskazujących na konkretnego producenta, konkretny produkt lub wskazano znaki towarowe, patenty lub pochodzenie, zamawiający dopuszcza zastosowanie produktów równoważnych, przez które należy rozumieć produkty o parametrach nie gorszych od przedstawionych w opisie przedmiotu zamówienia, spełniające wymagania zamawiającego, co najmniej w tym samym zakresie, co produkty opisane w opisie przedmiotu zamówienia. Nazwa takiego produktu musi znaleźć się w ofercie.

5. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie, partiami, **od 15 kwietnia 2020 r. do 14 kwietnia 2021 r.**

6. Rozliczenie dostaw nastąpi w oparciu o faktycznie zamówioną ilość towaru na podstawie cen wskazanych w ofercie.

7. Zapłata wynagrodzenia za poszczególne dostawy asortymentu następować będzie w formie przelewu bankowego, na konto Dostawcy wskazane na prawidłowo wystawionej fakturze VAT – w ciągu 14 dni od dnia jej dostarczenia Zamawiającemu. Świadczenie uznawane będzie za spełnione w dniu wystawienia dokumentu finansowego (polecenia przelewu) oraz przekazania go do banku celem realizacji. Na dokumencie sprzedaży, Dostawca zobowiązany jest umieścić poniższe informacje:

**Nabywca: Powiat Lubelski, ul. Spokojna 9, 20-074 Lublin, NIP: 712-280-74-34**

oraz

**Odbiorca: Dom Pomocy Społecznej w Matczynie, Matczyn 4, 24-200 Belżyce, NIP:717-123-95-79**

Podstawę do wystawienia dokumentu sprzedaży przez Dostawcę będzie stanowił podpisany przez strony **dowód dostawy**, który zostanie wykonany w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z czego jeden egzemplarz otrzyma Zamawiający, a drugi egzemplarz Dostawca.

8. Poszczególne dostawy będą realizowane sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy, po zamówieniu złożonym drogą telefoniczną przez upoważnioną przez Zamawiającego osobę transportem i na koszt Dostawcy.

9. Przedmiot zamówienia musi spełniać Polskie Normy oraz wszelkie inne wymagania dotyczące produktów żywnościowych określone w obowiązujących przepisach, a w szczególności w:

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914 z późn. zm.);

- ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r., Nr 17, poz. 127 z późn. zm.);

- rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r., Nr 137, poz. 966, z późn. zm.).

10. Zamawiający wymaga, aby dostawy asortymentu realizowane były specjalistycznym transportem, przystosowanym do przewozu żywności i spełniającym odpowiednie wymogi sanitarne określone w obowiązujących przepisach. Nie dopuszcza się ekspozycji towaru na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, śnieg, i inne) a także zabrudzenia (piach, kurz, błoto i podobne) oraz zapachy (spaliny, opary, itp.).

11. Asortyment będący przedmiotem zamówienia winien być dostarczany w sposób gwarantujący ochronę przed uszkodzeniami transportowymi, w szczególności zaleca się, aby asortyment będący przedmiotem zamówienia pakowany był w czyste, nieuszkodzone opakowania lub pojemniki plastikowe z pokrywkami posiadającymi stosowne atesty lub pojemniki plombowane lub metkowane lub plastikowe worki szczelnie zamykane. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia partii dostarczanego asortymentu przewożonego z brudnymi opakowaniami.

12. Wykonawca udzieli gwarancji na przedmiot zamówienia w zakresie jego jakości. Termin gwarancji zgodny z terminem dla tego rodzaju asortymentu określonym w stosownych normach. Zamawiający wymaga, aby dostawa do magazynu nastąpiła nie później niż w 1/4 okresu przydatności do spożycia dla danego produktu. W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację w dniu dostawy. Dostawca zobowiązuje się odebrać i wymienić żywność nie spełniającą wymagań na wolną od wad niezwłocznie, w dniu zgłoszenia, na własny koszt. Zamawiający zastrzega, że reklamacją może zostać objęty towar, którego barwa lub konsystencja bądź smak czy zapach będą budziły wątpliwości co do zgodności z parametrami towaru wzorcowego.

13. Miejscem dostaw jest magazyn zamawiającego znajdujący się w budynku Domu Pomocy Społecznej w Matczynie, na zasadach ustalonych podczas zamawiania towaru. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerwy

wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od pracy zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.

### **III. Forma złożenia oferty**

1. Oferent powinien przygotować ofertę na odpowiednim formularzu (**załącznik 1**).
2. Oferta powinna być opatrzona pieczętką firmową, posiadać datę sporządzenia, zawierać adres Oferenta, kontaktowy numer telefonu lub e-mail do osoby upoważnionej do reprezentowania Oferenta, numer NIP i być czytelnie podpisana przez osobę upoważnioną
3. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 08 kwietnia 2020 r. do godziny 10<sup>00</sup> w formie korespondencji papierowej lub elektronicznej zaadresowanej na Zamawiającego.
4. Dla ważności oferty Zamawiający wymaga podania wszystkich danych tj. cen jednostkowych i wartości brutto.
5. W nawiązaniu do art. 30 ust. 4 ustawy Pzp, jeżeli Zamawiający opisał przedmiot zamówienia przez odniesienie do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 30 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy Pzp, wówczas dopuszcza on rozwiązania równoważne opisywanym. Ponadto, należy przyjąć, że wszystkim takim odniesieniom towarzyszą wyrazy „lub równoważne”. Dostawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać w ofercie że oferowany przez niego przedmiot zamówienia, spełnia wymagania określone przez Zamawiającego.
6. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Dostawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Pzp. Niniejsze postępowania prowadzone jest na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego, jedynie posiłkując się postanowieniami ustawy Pzp. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym zapytaniu, zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp.
7. O wyniku postępowania Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich Dostawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania w każdym czasie i bez podania przyczyny zmian, modyfikacji lub unieważnienia postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłuży termin ich składania. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty oraz zawarciem umowy ponosi Dostawca, a w przypadku modyfikacji lub unieważnienia niniejszego postępowania i nieudzielenia zamówienia Dostawcom nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

### **IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny tych warunków**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Dostawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
  - a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
  - b) posiadania wiedzy i doświadczenia;
  - c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
  - d) sytuacji ekonomicznej i finansowej;
  - e) akceptacji określonych warunków zamówienia
2. Ocena spełniania ww. warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą spełnia - nie spełnia, w oparciu o informacje zawarte w oświadczeniu (**załącznik 2**).
3. Dostawca, który ubiega się o udzielenie zamówienia zobowiązany jest wykazać brak podstaw do wykluczenia z postępowania i w tym celu wraz z ofertą cenową (**załącznik 1**) winien złożyć:
  - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu (**załącznik 2**),
  - aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w formie skanu oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Dostawcę, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
4. W przypadku Dostawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z warunków winien spełniać co najmniej jeden z tych Dostawców albo wszyscy ci Dostawcy wspólnie.
5. W związku ze specyfiką i charakterem działalności prowadzonej przez Zamawiającego, zastrzega się możliwość zgłoszenia do potencjalnych Dostawców żądania dostarczenia bezpłatnych próbek wybranego asortymentu celem sprawdzenia jakości technicznej i walorów smakowych oraz poddania dostarczonych produktów obróbce zgodnie z przeznaczeniem i obowiązującym przepisem. W przypadku dostarczenia produktu nie spełniającego oczekiwań Zamawiającego, potencjalny Dostawca może zostać poproszony o powtórne dostarczenie próbki lepszej jakości lub oferta zostanie odsunięta od jej oceny.

### **V. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów**

1. W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje (w tym oferta) przekazywane będą za pomocą korespondencji w formie elektronicznej.
2. Jeżeli Zamawiający lub Dostawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, każda ze Stron na żądanie drugiej potwierdza fakt ich otrzymania.
3. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Dostawcę, Zamawiający uzna, iż pismo wysłane przez Zamawiającego do Dostawcy zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się z treścią pisma.

### **VI. Osoba uprawniona do kontaktów.**

Osobą uprawnioną do kontaktów z Dostawcami ze strony Zamawiającego jest Emilia Bury, tel.: 81 517 22 61 w. 55

## **VII. Termin związania ofertą**

1. Okres związania ofertą wynosi 14 dni.
2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **VIII. Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Dostawcy przedstawią ofertę zgodnie z wymaganiami specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Każdy Dostawca przedłoży tylko jedną ofertę.
3. Oferta winna być napisana w języku polskim na komputerze, na maszynie do pisania lub inną czytelną techniką w sposób trwały wg formularza oferty.
4. Oferta oraz wszystkie załączniki do oferty muszą być podpisane przez osobę(-y) uprawnioną(-e) do reprezentowania Dostawcy.
5. Ewentualne upoważnienie do złożenia oferty (pełnomocnictwo lub dokument określający zasady reprezentacji oraz osoby upoważnione do reprezentowania Dostawcy np. odpis z właściwego rejestru) winno być dołączone do oferty, o ile upoważnienie to nie wynika bezpośrednio z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą. Pełnomocnictwo winno być złożone w formie pisemnej, w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie, dokument określający zasady reprezentacji oraz osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy należy złożyć w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.
6. Oferta musi zawierać wszystkie dokumenty i oświadczenia, o których mowa w punktach wcześniejszych niniejszej specyfikacji.
7. Dokumenty dołączone do oferty należy złożyć odpowiednio w formie zeskanowanego oryginału lub zeskanowanego dokładnego odpisu lub kopii potwierdzonej „za zgodność z oryginałem” przez Dostawcę.
8. Informacje zawarte w ofercie, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów Ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. 1993 nr 47 poz. 211), co do których Dostawca zastrzegł, nie później niż w terminie składania ofert, że nie mogą być one udostępniane, muszą być oznaczone klauzulą:

"NIE UDOSTĘPNIAC – TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA" i załączone jako odrębna część nie złączona z jawną częścią oferty w sposób trwały.

## **IX. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty**

### **X. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. **Ofertę przygotowaną w formie papierowej** wykonawca powinien przygotować wg poniższych zasad;
  - a. oferta powinna być umieszczona przez Wykonawcę w zaklejonej kopercie, która będzie zaadresowana na adres zamawiającego;  
**Dom Pomocy Społecznej w Matczynie, Matczyn 4, 24-200 Bełżyce**
  - b. będzie posiadać oznaczenie;  
**Oferta cenowa na dostawę artykułów spożywczych - świeżych warzyw i owoców**
  - c. oraz wyraźny napis;  
**Proszę nie otwierać przed posiedzeniem komisji**
  - d. W przypadku braku tych oznaczeń lub niewłaściwego zaadresowania koperty, zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego powodu zdarzenia, np.; omyłkowe otwarcie koperty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską – za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert. **Poza oznaczeniami podanymi powyżej, koperta winna posiadać nazwę, adres wykonawcy i aktualny kontaktowy nr telefonu do osoby zajmującej się przygotowaniem oferty ze strony Wykonawcy oraz korespondencyjny adres e-mail.**
  - e. **Ofertę w formie elektronicznej** należy wysłać pocztą elektroniczną na adres; [zamowienia@dpsmatczyn.pl](mailto:zamowienia@dpsmatczyn.pl) za potwierdzeniem odbioru. „**Oferta cenowa na dostawę świeżych warzyw i owoców**“
2. Termin składania ofert upływa dnia 08 kwietnia 2020 r. do godziny 10<sup>00</sup>.
3. W przypadku wysłania oferty liczy się data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
4. Oferta złożona po terminie nie zostanie rozpatrzona.
5. Oferty zostaną poddane ocenie dnia 08 kwietnia 2020 r. do godz. 15:00 w siedzibie Zamawiającego.
6. Zamawiający poinformuje o wyborze najkorzystniejszej oferty na stronie WWW Zamawiającego oraz na tablicy ogłoszeń w jego siedzibie. Wszyscy Oferenci otrzymają informację o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną (e-mail lub/i telefonicznie).

### **XI. Opis sposobu obliczania ceny**

1. Wykonawca wypełni **załącznik 1**, który musi zawierać:
    - nazwę handlową/producenta oferowanego asortymentu,
    - cenę jednostkową netto,
    - stawkę podatku VAT (wyrażoną w %),
    - cenę jednostkową brutto.
- wartość brutto oferowanego asortymentu  
oraz dokona wymaganych obliczeń.



2. Przez cenę oferty należy rozumieć sumę wartości brutto wszystkich pozycji w grupie asortymentowej. Razem wartość brutto (która będzie ceną oferty brutto) winna być obliczona jako suma poszczególnych pozycji we właściwej kolumnie załącznika, którą należy podać pod tabelą jako wartość słowną.
  3. Wartości brutto (z VAT) poszczególnych pozycji oferty stanowi iloczyn ilości i cen jednostkowych brutto.
  4. Cena oferty zawiera zapłatę za przedmiot umowy wraz z podatkiem od towarów i usług VAT, jak również wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie związane z realizacją umowy, w tym m. in. koszty dostaw.
  5. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich.
  6. Wszystkie obliczenia winny być dokonywane zgodnie z zasadami arytmetyki z zaokrągleniem wyników do dwóch miejsc po przecinku.
  7. W przypadku omyłek, Zamawiający przyjmie, iż prawidłowo podaną ceną jest cena jednostkowa brutto.
  8. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium najniższej ceny oferty brutto – 100 %.
- Zamawiający udzieli zamówienia Dostawcy, który zaoferuje najniższą cenę.
9. Ocenie będzie podlegać wyłącznie ważna oferta złożona w odpowiednim terminie, formie (w tym podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Dostawcy) oraz treści (na przygotowanym przez Zamawiającego druku).
  10. Wykonawca, który złoży najkorzystniejszą ofertę będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
  11. Cena oferty uwzględni wszystkie koszty i składniki cenotwórcze związane z wykonaniem zamówienia.
- Oferowane upusty winny zawierać się w cenie jednostkowej.
12. Dostawca, który zaproponuje najniższą cenę uzyska 100 punktów.
  13. Liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium cena zostanie wyliczona wg wzoru:

Strona 8

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

gdzie: C - liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium cena,  $C_{\min}$  - najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych,  $C_{\text{bad}}$  - cena oferty badanej nieodrzuconej.

Zamawiający wybierze ofertę, która uzyska najwyższą ilość punktów (100 pkt.).

## **XII. Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

## **XIII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Zawarcie umowy z Dostawcą nastąpi w terminie nie dłuższym niż 7 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. O terminie i miejscu podpisania umowy Zamawiający powiadomi Dostawcę w trybie roboczym.
3. Osoby reprezentujące Dostawcę przy podpisaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

## **XV. Istotne dla Stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia.**

Istotne dla Stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia przedstawione są w **załączniku 3**.

## **XVI. Integralną częścią niniejszej specyfikacji są następujące załączniki:**

- załącznik nr 1 - formularz oferty
- załącznik nr 2 - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu
- załącznik nr 3 - wzór umowy

Imię i nazwisko	Podpis
Sławomir Piotrowski Dyrektor Pomocy Społecznej w Matczynie	Zatwierdzam

