

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępni Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

www.pabianice-dps.pl

Pabianice: Dostawa mięsa i jego przetworów dla Domu Pomocy Społecznej w Pabianicach w terminie od 01.01.2016r do 31.12.2016r

Numer ogłoszenia: 288678 - 2015; data zamieszczenia: 28.10.2015

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: Dom Pomocy Społecznej w Pabianicach , ul. Wiejska 55/61, 95-200 Pabianice, woj. łódzkie, tel. 42 213 75 51, faks 42 213 76 40.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.pabianice-dps.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: Pomoc Społeczna.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Dostawa mięsa i jego przetworów dla Domu Pomocy Społecznej w Pabianicach w terminie od 01.01.2016r do 31.12.2016r.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: dostawy.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i jego przetworów dla Domu Pomocy Społecznej w Pabianicach w terminie od 01.01.2016r do 31.12.2016r zgodnie z powyższym wykazem:
Część A: 1. Baleron wędzony parzony (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%) --- kg 250 2. Bekon wędzony parzony (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%) --- kg 100 3. Boczek wędzony parzony, bez żeber (zawartość mięsa wieprzowego z tłuszczem nie mniej niż 79%) --- kg 200 4. Kaszanka cienka (skład: kasza gryczana, wątroba, krew, przyprawy) --- kg 100 5. Kiełbasa mortadela (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 38%) --- kg 250 6. Kiełbasa parówki cienkie (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 38%) --- kg 200 7. Kiełbasa parówki grube (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 38%) --- kg 300 8. Kiełbasa krakowska (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość

mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%) --- kg 400 9. Kielbasa szynkowa (grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 59%) --- kg 600 10. Kielbasa typu szkolna lub równoważna (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%) --- kg 150 11. Mielonka tyrolska (wyrób blokowy, średnio rozdrobniony, mięsa wieprzowego nie mniej niż 66 %) --- kg 500 12. Kielbasa typu złota lub równoważna /cienka/ (średnio rozdrobniona, drobiowo-wieprzowa, zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 38%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 39%) --- kg 500 13. Kielbasa śląska /cienka/ (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 76%) --- kg 600 14. Kielbasa biała surowa (średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%) --- kg 100 15. Łopatka pieczona (wyrób garmażeryjny, nie rozdrobniony, parzony, i opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 84%) --- kg 400 16. Ogonówka wędzona parzona (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%) --- kg 500 17. Pasztet wieprzowy typu wiejski lub równoważny (wyrób garmażeryjny, rozdrobniony, zawartość mięsa wieprz. nie mniej niż 3%, mięso drobiowe nie mniej niż 6%, wątroba, tłuszcz wieprzowy, tłuszcz drobiowy) --- kg 300 18. Pieczeń typu rzymska lub równoważna (wyrób garmażeryjny, z mięsa wieprz., rozdrobniony, parzony zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%) --- kg 150 19. Pieczeń o smaku indyka lub równoważna (wyrób garmażeryjny z mięsa wieprzowego, rozdrobniony, parzony, opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 63%) --- kg 250 20. Polędwica sopocka, wędzona, parzona (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%) --- kg 300 21. Polędwica drobiowa (zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 43%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 6 %) --- kg 250 22. Rolada z kurczaka (zawartość mięsa drobiowego z kurcząt nie mniej niż 67%) --- kg 150 23. Schab z kurczaka, wędzony, parzony (zawartość mięsa drobiowego z kurcząt nie mniej niż 89%) --- kg 50 24. Szynka konserwowa (grubo rozdrobniona, parzona zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%) --- kg 450 25. Szynka typu biała lub równoważna (nie wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 59%) --- kg 400 26. Szynka drobiowa (zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 43%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 6%) --- kg 250 27. Szynka chuda, gotowana (w siatce, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%) --- kg 350 28. Schab pieczony (wyrób garmażeryjny, nie rozdrobniony, parzony i opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 84%) --- kg 50 29. Salceson czarny ozorowy (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 13%, ozory wp, serca wp, nerki wp) --- kg 50 30. Salceson biały (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%, serca wieprzowe) --- kg 50 Część: B 1. Brzuch surowy bez skóry, bez żeber --- kg 100 2. Kości schabowo-karczkowe --- kg 2000 3. Łopatka bez kości --- kg 1800 4. Schab bez kości --- kg 500 5. Nogi wieprzowe krótkie --- kg 50 6. Słonina --- kg 350 7. Wołowina bez kości, zrazowa --- kg 100 8. Karczek bez kości --- kg 150 Część: C 1. Filet z kurczaka --- kg 600 2. Kurczak świeży --- kg 900 3. Udko z kurczaka --- kg 1300 4. Mięso drobiowe bez kości i bez skóry --- kg 1200 5. Porcja rosółowa --- kg 1300.

II.1.5)

przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających

- Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających
-

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15.13.00.00-8, 15.11.00.00-2, 15.11.00.00-2.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 3.

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

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 31.12.2016.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: nie przewiduje się.

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Potwierdzeniem spełnienia tego warunku będzie wypełnienie i podpisanie załącznika nr 2 do specyfikacji, który winien być załączony do oferty.
- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Potwierdzeniem spełnienia tego warunku będzie wypełnienie i podpisanie załącznika nr 2 do specyfikacji, który winien być załączony do oferty.
- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Potwierdzeniem spełnienia tego warunku będzie podpisanie oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 oraz załącznik nr 5 do specyfikacji, które winny być załączone do oferty.
- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Potwierdzeniem spełnienia tego warunku będzie podpisanie załącznika nr 2 do specyfikacji, który winien być załączony do oferty.
- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- o Potwierdzeniem spełnienia tego warunku będzie wypełnienie i podpisanie załącznika nr 2 do specyfikacji, który winien być załączony do oferty.

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 spełnienia 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;

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;

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: najniższa cena.

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

Ceny zaproponowane przez Wykonawcę pozostają stałe w ciągu całego roku, z wyjątkiem ustawowej zmiany stawki podatku VAT, wprowadzonych na podstawie przepisów prawa, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto danego towaru. W takim przypadku wynagrodzenie należne Wykonawcy podlega automatycznej waloryzacji, bez konieczności zmiany umowy, odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającą ze stawki tego podatku

obowiązującą w chwili powstania obowiązku podatkowego. Wykonawca poinformuje Zamawiającego o ich wystąpieniu na piśmie, przed wprowadzeniem nowych cen. W szczególnych przypadkach Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany asortymentu wymienionego w załączniku nr 4 do oferty i w załączniku do umowy, na pisemny uzasadniony wniosek Wykonawcy, pod warunkiem zaoferowania produktów równoważnych, nie gorszych jakościowo od dotychczas dostarczanych produktów, przy jednoczesnym zachowaniu dotychczasowych lub niższych cen jednostkowych.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.pabianice-dps.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Dom Pomocy Społecznej w Pabianicach ul. Wiejska 55-61. Dział żywienia.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 17.11.2015 godzina 09:00, miejsce: Dom Pomocy Społecznej w Pabianicach ul. Wiejska 55-61. Sekretariat.

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

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: Dostawa wędlin..

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Część A: 1. Baleron wędzony parzony (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%) --- kg 250 2. Bekon wędzony parzony (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%) --- kg 100 3. Boczek wędzony parzony, bez żeber (zawartość mięsa wieprzowego z tłuszczem nie mniej niż 79%) --- kg 200 4. Kaszanka cienka (skład: kasza gryczana, wątroba, krew, przyprawy) --- kg 100 5. Kielbasa mortadela (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 38%) --- kg 250 6. Kielbasa parówki cienkie (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 38%) --- kg 200 7. Kielbasa parówki grube (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 38%) --- kg 300 8. Kielbasa krakowska (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%) --- kg 400 9. Kielbasa szynkowa (grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 59%) --- kg 600 10. Kielbasa typu szkolna lub równoważna (średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 55%) --- kg 150 11. Mielonka tyrolska (wyrób blokowy, średnio rozdrobniony, mięsa wieprzowego nie mniej niż 66 %) --- kg 500 12. Kielbasa typu złota lub równoważna /cienka/ (średnio rozdrobniona, drobiowo-wieprzowa, zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 38%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 39%) --- kg 500 13. Kielbasa śląska /cienka/ (średnio rozdrobniona, wędzona,

parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 76%) --- kg 600 14. Kielbasa biała surowa (średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%) --- kg 100 15. Łopátka pieczona (wyrób garmazeryjny, nie rozdrobniony, parzony, i opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 84%) --- kg 400 16. Ogonówka wędzona parzona (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%) --- kg 500 17. Pasztet wieprzowy typu wiejski lub równoważny (wyrób garmazeryjny, rozdrobniony, zawartość mięsa wieprz. nie mniej niż 3%, mięso drobiowe nie mniej niż 6%, wątroba, tłuszcz wieprzowy, tłuszcz drobiowy) --- kg 300 18. Pieczeń typu rzymska lub równoważna (wyrób garmazeryjny, z mięsa wieprz., rozdrobniony, parzony zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%) --- kg 150 19. Pieczeń o smaku indyka lub równoważna (wyrób garmazeryjny z mięsa wieprzowego, rozdrobniony, parzony, opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 63%) -- - kg 250 20. Polędwica sopocka, wędzona, parzona (zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%) --- kg 300 21. Polędwica drobiowa (zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 43%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 6 %) --- kg 250 22. Rolada z kurczaka (zawartość mięsa drobiowego z kurcząt nie mniej niż 67%) --- kg 150 23. Schab z kurczaka, wędzony, parzony (zawartość mięsa drobiowego z kurcząt nie mniej niż 89%) --- kg 50 24. Szyńka konserwowa (grubo rozdrobniona, parzona zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 69%) --- kg 450 25. Szyńka typu biała lub równoważna (nie wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 59%) --- kg 400 26. Szyńka drobiowa (zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 43%, mięsa wieprzowego nie mniej niż 6%) --- kg 250 27. Szyńka chuda, gotowana (w siatce, wędzona, parzona, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%) --- kg 350 28. Schab pieczony (wyrób garmazeryjny, nie rozdrobniony, parzony i opiekany, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 84%) --- kg 50 29. Salceson czarny ozorowy zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 13%, ozory wp, serca wp, nerki wp) --- kg 50 30. Salceson biały zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%, serca wieprzowe) --- kg 50.

- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.13.00.00-8.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.12.2016.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: Dostawa mięsa..

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Część: B 1. Brzuch surowy bez skóry, bez żeber --- kg 100 2. Kości schabowo-karczkowe --- kg 2000 3. Łopátka bez kości --- kg 1800 4. Schab bez kości --- kg 500 5. Nogi wieprzowe krótkie --- kg 50 6. Słonina --- kg 350 7. Wołowina bez kości, zrazowa --- kg 100 8. Karczek bez kości --- kg 150.
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.11.00.00-2.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.12.2016.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA: Dostawa mięsa drobiowego..

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Część: C 1. Filet z kurczaka --- kg 600 2. Kurczak świeży --- kg 900 3. Udko z kurczaka --- kg 1300 4. Mięso drobiowe bez kości i bez skóry --- kg 1200 5. Porcja rosółowa --- kg 1300.
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.11.00.00-2.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.12.2016.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.