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

[www.ugzaluski.bip.org.pl](http://www.ugzaluski.bip.org.pl)

**Załuski: Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych**  
**Numer ogłoszenia: 345034 - 2015; data zamieszczenia: 16.12.2015**  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - dostawy

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:**

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Urząd Gminy w Załuskach , Załuski 67, 09-142 Załuski, woj. mazowieckie, tel. 23 6619013, faks 23 6619013 wew. 114.

* **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.zaluski.pl

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** dostawy.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Kroczewie, Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Szczytnie i Przedszkola w Kroczewie z podziałem na następujące części: I. Mięso i przetwory mięsne II. Pieczywo III. Warzywa i owoce IV. Nabiał i jaja V. Mrożonki VI. Produkty zbożowe VII. Wyroby garmażeryjne VIII. Artykuły spożywcze. Adresy szkół i przedszkola: ZSO w Kroczewie - Kroczewo 136 09-142 Załuski ZSO Szczytno - Szczytno 09-141 Szczytno Przedszkole w Kroczewie - Kroczewo 29 09-142 Załuski Wykonawca dostarcza produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. W okresie trwania umowy Dostawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić: a) decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danego produktu spożywczego będącego przedmiotem zamówienia, b) dokumenty potwierdzające stosowanie systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do wskazanych wyżej miejsc własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów. Zamawiający oszacował zapotrzebowanie na wymienione produkty na okres 12 miesięcy. Ilości te stanowią wielkość szacunkową, co oznacza, że ostateczna ilość zamawiana na podstawie umowy może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia. Równoważność oferowanych produktów, wyrobów: Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, przy czym przez produkty równoważne rozumie się produkty o takich samych lub wyższych cechach jakościowych i walorach smakowych, porównywalnej wartości odżywczej i energetycznej oraz takiej samej zawartości składników. Wykonawca, który zdecyduje się na złożenie oferty równoważnej, ma obowiązek wpisać w Formularzu cenowym zaoferowany asortyment równoważny oraz posiadać dokumenty potwierdzające, że oferowane produkty równoważne odpowiadają wymaganiom określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj.: opis (charakterystykę) zaoferowanego asortymentu równoważnego, zawierający informacje producenta dotyczące składu produktu, wartości odżywczych, właściwości zgodnych z opisem Zamawiającego. Udowodnienie równoważności zaoferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu, na jego żądanie, dokumentu (-ów) potwierdzających równoważność oferowanych produktów w stosunku do tych zapotrzebowanych przez Zamawiającego. W sytuacji, gdy oferowany produkt równoważny nie odpowiada opisowi Zamawiającego podanemu w niniejszej SIWZ Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia produktów równoważnych i żądania dostarczenia towaru zgodnego z opisem. W sytuacji, gdy Wykonawca nie jest w stanie w terminie dostarczyć produktu zgodnego z opisem w SIWZ lub jego właściwego odpowiednika, Zamawiający ma prawo do nabycia takiego towaru poza obowiązującą umową i obciążenia kosztami zakupu Wykonawcę. Przez pozostawienie pustych pozycji w kolumnie Oferowany produkt równoważny w Formularzu cenowym Zamawiający rozumie, że Wykonawca oferuje produkty wskazane przez Zamawiającego. WYMAGANIA DLA ASORTUMENTU: Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych oraz podrobów: czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione; konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się; smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy; barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej; mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych; mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wolców, buhajków); mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch; 2) Wymagania dla asortymentu wędliny klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w odcinkach krótkich 10-15 cm, bądź wg zamówienia wagowego, np. 50 g, 100 g, 150 g; 3) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych Mięso drobiowe w elementach z kością : elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła; połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyja lub bez szyi; barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych; dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła. 4) Mięso drobiowe w elementach bez kości: Mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości) kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca Barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. 5) Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu. 6) Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów. Cechy dyskwalifikujące produkty to: porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, zwiędnięcie, zafermentowanie, porażenie chorobami, obcy zapach, uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach). uszkodzenia wywołane przez szkodniki, obecność szkodników i ich pozostałości, łykowatość, miękkie i sparciałe korzenie. 7) Jaja świeże; charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką; wysokość komory powietrznej jaja klasy A nie może przekraczać 6 mm, białko powinno być przezroczyste i klarowne, Jaja kurze klasy A muszą być oznaczone numerami wyróżniającymi. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 20 dni, 8) Cechy pieczywa: Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Skórka pieczywa powinna być sprężysta, ściśle związana z miękiszem w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu, nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Powierzchnia skórki powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych. Miękisz powinien być dobrze wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, bez grudek mąki. Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły, stęchły, gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony. Pieczywo powinno zachować świeżość: 72 godzin - pieczywo pakowane; 48 godzin - pieczywo niepakowne. 9) Przyprawy, sosy i zupy: 1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; 2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna; 3. Smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków; 4. Zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów; 5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. Mąka: 1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo - mącznych, całe, szczelne; 2. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa biała z odcieniem żółtawym; konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, bez grudek; 3. Smak: swoisty dla danej mąki; 4. Zapach: przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów; 5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak obecności zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych. Makaron: 1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo - mącznych, całe, szczelne; 2. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje; 3. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki; 4. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych; 5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. Kasze, ryż, produkty zbożowe : 1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo - mącznych, całe, szczelne; 2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej; 3. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki; 4. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych; 5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 10) Kawy, herbaty i produkty podobne: 1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; 2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, torebki całe, suche, granulat suchy bez zbryleń i grudek; 3. Smak naparu: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków; 4. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów; 5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 11) Sól, cukier, wyroby cukiernicze, kakao i bakalie: 1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; 2. Wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha; 3. Smak: właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, sól słony, bez obcych posmaków zjełczenia czy pleśni; 4. Zapach: właściwy, lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu lub dodatków, bez obcych zapachów, sól b zapachu; 5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. Koncentraty deserów (budynie, kisiele, galaretki), kwasek cytrynowy, żelatyna: 1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne; 2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju; tekstura i konsystencja: sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne; 3. Smak: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków; 4. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów; 5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. 2. Termin wykonania zamówienia : Termin realizacji zamówienia: do 31.12.2016 r. od dnia podpisania umowy, po telefonicznym bądź pisemnym zgłoszeniu o potrzebnej ilości, sukcesywnie 2 - 3 razy w tygodniu..

**II.1.5)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających** |

* **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.80.00.00-6, 15.81.00.00-9, 15.33.11.00-8, 15.33.00.00-0, 15.10.00.00-9, 15.11.00.00-2, 15.11.10.00-9, 15.11.30.00-3, 15.11.20.00-6, 15.13.11.00-6.

**II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** tak, liczba części: 8.

**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:** Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

**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**

* + posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, a w szczególności wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 225 ze zm.), w zakresie spełniania koniecznych wymagań higieniczno - sanitarnych w procesie produkcji i obrocie żywnością; Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą spełnia - nie spełnia na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.
* **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + - wykonanie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanie, w okresie 3 ostatnich lat przed dniem wszczęcia postępowania (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie), co najmniej dwóch dostaw odpowiadających swym rodzajem dostawom stanowiącym przedmiot niniejszego zamówienia, tj. dostawom artykułów spożywczych tożsamych z przedmiotem oferty. Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą spełnia - nie spełnia na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.
* **III.3.3) Potencjał techniczny**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie wyznacza szczególnego warunku w tym zakresie. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 (zał. nr 2 do SIWZ). Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą spełnia - nie spełnia na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.
* **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie wyznacza szczególnego warunku w tym zakresie. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 (zał. nr 2 do SIWZ). Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą spełnia - nie spełnia na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.
* **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie wyznacza szczególnego warunku w tym zakresie. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 (zał. nr 2 do SIWZ). Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą spełnia - nie spełnia na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.

**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:**

* potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
* wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

**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;
* nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
* nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - 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)

1) Formularz oferty na wykonanie zamówienia (zał. Nr 1 do SIWZ) 2) Pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą : treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności , co do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony; gdy do oferty dołączona zostanie kopia pełnomocnictwa , to musi być ona poświadczona za zgodność z oryginałem przez wystawcę pełnomocnictwa lub notariusza. 3) Wypełniony i podpisany załącznik nr 8.

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**

Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia: a) zmiany obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy, b) zmiany, która jest korzystna dla Zamawiającego lub zmiany, której nie można było przewidzieć na etapie przygotowania postępowania o udzielenie zamówienia, c) innych nieistotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Dostawcy;

**IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1)** **Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:** www.ugzaluski.bip.org.pl  
**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Urząd Gminy Załuski, Załuski 67 09-142 Załuski.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 28.12.2015 godzina 10:00, miejsce: Urząd Gminy w Załuskach, Załuski 67 09-142 Załuski, pok. nr 8 Biuro Obsługi Interesanta.

**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