

**WSTĘP**

Podstawa prawna niniejszego postępowania przetargowego to: Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych ( Dz. U. z 2017r. poz. 1579 z późn. zm.) zwana dalej **„ustawą”** lub **„ ustawą PZP”** oraz akty wykonawcze wydane na jej podstawie.

Postępowanie przekraczające wyrażoną w złotych równowartość kwoty, o której mowa w art.4 pkt.8 ustawy Pzp i mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11. ust. 8 ustawy Pzp.

Niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia zwana dalej „SIWZ” zawiera informacje i wytyczne dla Wykonawców ubiegających się o uzyskanie zamówienia publicznego na: „Cykliczne dostawy mięsa i jego przetworów dla potrzeb Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli”.

Niniejsza SIWZ została opracowana na podstawie wyżej cytowanej ustawy – Prawo Zamówień Publicznych oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie. W sprawach nieuregulowanych niniejszą SIWZ stosuje się przepisy ustawy.

**I. ZAMAWIAJĄCY**

1. Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej

Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli

ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola

Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia

strona: [www.szpital-stw.com](http://www.szpital-stw.com/)

e-mail : zam-publ@szpital-stw.com

**II. OSOBY UPOWAŻNIONE DO KONTAKTU:**

Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

w zakresie formalnym: Agata Mazur

w zakresie merytorycznym: Krzysztof Wójcik

e-mail : zam-publ@szpital-stw.com

**III. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA:**

1. Tryb udzielenia zamówienia: PRZETARG NIEOGRANICZONY

2. Postępowanie oznaczone jest jako: Spr. 255 ZP/2018

3. Wszelka korespondencja oraz dokumentacja w tej sprawie będzie powoływać się na

powyższe oznaczenie.

**Procedura odwrócona dla prowadzonego postępowania :**

**W niniejszym postępowaniu Zamawiający zastosuje art. 24aa ustawy**, tzn. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Jeżeli wykonawca, o którym mowa powyżej, uchyla się od zawarcia umowy lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający zbada czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

**IV. OFERTY CZĘŚCIOWE**

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na dowolną ilość części. Liczba części: 4. Zamawiający zastrzega jednak składanie ofert przez Wykonawcę na całość asortymentu w danej części.

**V. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 67 UST. 1 PKT 7**

Zamawiający informuje, że nie przewiduje w niniejszym postępowaniu przetargowym udzielać zamówień o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7) ustawy Pzp.

**VI. OFERTY WARIANTOWE:**

Zamawiający informuje, że nie dopuszcza w niniejszym postępowaniu przetargowym składania ofert wariantowych.

**VII. KRÓTKI OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

KOD CPV główny 15100000-9

1. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie przez okres **1 roku** od daty zawarcia umowy.
2. Dostawy wraz z wniesieniem i rozładowaniemtowaru odbywać się będą do Magazynu Kuchni Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli.

3. Oferowane towary muszą być świeże, niemrożone, dobrej jakości, posiadać wymagane prawem atesty - zgodnie z opisem i wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia **załączniku nr 2** do SIWZ oraz SIWZ

4. Określone ilości są szacunkowe mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego.

5. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie na koszt i ryzyko Wykonawcy, co najmniej 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) w godzinach 6.00-8.00 wg zamówienia telefonicznego, które będzie złożone najpóźniej w dniu poprzedzającym dostawę do godz.13-tej.

6. Ilość dostarczonych artykułów powinna być zgodna z ilością na fakturze i potwierdzona przez pracownika magazynu Żywnościowego.

7. Dostawa niezgodna z zamówieniem będzie zwrócona dostawcy z koniecznością wymiany na właściwą.

8. Pakowanie:

A) Opakowanie jednostkowe: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

B) Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

9. Znakowanie:

A) Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zgodna z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2001 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz zgodny z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych(Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.).

B) Przedmiot dostawy winien być przebadany przez Weterynarię i oznakowany odpowiednią pieczątką.

10. Oświadczenie wg **Załącznika nr 4** -o dopuszczeniu do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy.

11. Aktualna opinia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego dot. środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności i/lub Aktualna opinia Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej (dot. warunków wytwarzania i pomieszczeń do produkcji oraz wykazu środków transportu **przeznaczonych do przewozu żywności pochodzenia zwierzęcego)**

**12. Zamawiający** zastrzega sobie możliwość kontroli środka transportu i pojemników do przewozu towaru pod względem czystości.

13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli jakości przewożonego towaru na koszt Wykonawcy w przypadku wystąpienia istotnych wątpliwości Zamawiającego co do jakości dostarczonych produktów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia audytu u Wykonawcy.

14. W przypadku dysponowania przez Wykonawcę odpowiednim do tego celu sprzętem, Wykonawca dostarczy zapakowane próżniowo mięso i wędliny zgodnie z zamówieniem na okres świąteczny tj. więcej niż dwa dni wolne od pracy.

1. Pozostałe warunki zamówienia określa projekt umowy, stanowiący **Załącznik nr 9** do SIWZ.

**VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp:**

**1) nie podlegają wykluczeniu**

**2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:**

**a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**

Zamawiający nie ustala szczegółowego warunku udziału w postępowaniu.

**b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej**

Zamawiający nie ustala szczegółowego warunku udziału w postępowaniu.

**c) zdolności technicznej lub zawodowej**

Zamawiający nie ustala szczegółowego warunku udziału w postępowaniu.

**IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA**

1.Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę na podstawie przepisów art. 24 ust.1 pkt 12-23 ustawy Pzp.

2. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę na podstawie przepisów art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp:

- w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne ([Dz. U. z 2017r. poz. 1508](http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20170001508)) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe ([Dz. U. z 2017r. poz. 2344](http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20160002171).)

3.  Zamawiający informuje że wykluczenie wykonawcy nastąpi zgodnie z art. 24 ust.7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r. poz. 1579 z późn. zm. *).*

4. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

5.Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaję się za odrzuconą.

**X PROCEDURA SAMOOCZYSZCZENIA**

1. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16- 20 lub ust.5 ustawy PZP, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjecie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zadania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

2. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie pkt. 1.

3. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 19 ustawy Pzp, przed wykluczeniem wykonawcy, zamawiający zapewnia temu wykonawcy możliwość udowodnienia, że jego udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia nie zakłóci konkurencji. Zamawiający wskazuje w protokole sposób zapewnienia konkurencji.

**XI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, SPEŁNIANIA PRZEZ OFEROWANE DOSTAWY WYMAGAŃ OKREŚLONYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA**

**1. W celu wstępnego potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania, Zamawiający wymaga, złożenia wraz z ofertą :**

a) oświadczenia dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu – wypełnione i podpisane odpowiednio przez osobę (osoby) upoważnioną (upoważnione) do reprezentowania Wykonawcy- **Załącznik nr 6** do SIWZ.

b) oświadczenia dotyczącego przesłanek wykluczenia z postępowania – wypełnione i podpisane odpowiednio przez osobę (osoby) upoważnioną (upoważnione) do reprezentowania Wykonawcy. **Załącznik nr 7** do SIWZ

2.**W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Zamawiający żąda:**

a) Oświadczenia o spełnianiu norm i rozporządzeń wg **załącznika nr 4** do SIWZ- **do dnia składania ofert**

b) Aktualna opinia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego dot. środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności lub/i Aktualna opinia Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej (dot. warunków wytwarzania i pomieszczeń do produkcji oraz wykazu środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności pochodzenia zwierzęcego)

c) Etykiety / zdjęcia jednostkowego opakowania oferowanego produktu z widoczną, czytelną etykietą ze składem potwierdzającym wymagania opisane przez Zamawiającego w Załączniku nr 2 do SIWZ (poświadczone za zgodność z oryginałem)

**3. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu zamawiający żąda następujących dokumentów:**

a) **odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,** jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp,

b) **oświadczenia wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne** albo - w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji - dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności - Załącznik nr 8 do SIWZ;

c) **oświadczenia wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne** - Załącznik nr 8 do SIWZ;

d) **oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej;** w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu - Załącznik nr 5 do SIWZ

Wykonawca, **w terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

4. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż **5 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów wymienionych **w pkt.2 b-c oraz 3 a-c.**

5. Wykonawca nie będzie obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub brak podstaw wykluczenia, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2017 r. poz. 570).

6. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, (o których mowa w §2, §5 i §7 rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakie może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. Poz. 1126) w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.

7. W przypadku wskazania przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, które znajdują się w posiadaniu Zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez Zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, Zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy (brak podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego), skorzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.

8. **Dokumenty podmiotów zagranicznych:**

8.1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 3.a) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

8.2.Dokumenty o których mowa w pkt. 8.1 , powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

8.3. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 8.1, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sadowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Postanowienia pkt. 8.2 stosuje się. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

9. **Dokumenty i oświadczenia** – forma , zasady ich przygotowania wynikające z treści rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakie może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. poz. 1126)

9.1. Oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.

9.2. Dokumenty, o których mowa w rozporządzeniu, inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt. 9.1, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

9.3. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

9.4. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.

9.5. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu, innych niż oświadczenia, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

9.6. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli zamawiający wyraził zgodę, o której mowa w art. 9 ust. 3 ustawy.

9.7. W przypadku, o którym  mowa w § 10 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakie może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. poz. 1126) , zamawiający może żądać od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez wykonawcę i pobranych samodzielnie przez zamawiającego dokumentów.

1. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy PZP, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

**XII . PROJEKT UMOWY:**

Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w projekcie umowy, stanowiącym **Załącznik nr 9** do SIWZ.

**XIII. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM**

1.Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę prac związanych z rozmieszczeniem  i instalacją, w ramach zamówienia  na dostawy.

 3.Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.

 4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

**XIV. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia**. W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:

a) w odniesieniu do wymagań postawionych przez Zamawiającego, każdy z Wykonawców ubiegających się wspólnie o zamówienie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1, ust. 5 pkt 1. Pozostałe dokumenty składane są wspólnie.

b) w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie (załącznik 6 oraz załącznik nr 7) składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

c) Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu lub do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy przedłożyć w ofercie w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza.

d) wszelka korespondencja w postępowaniu prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem, o którym mowa w lit. c),

e) wypełniając Formularz Ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę”; w miejscu „np. nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące każdego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielnie zamówienia, a nie dane pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

f) Zgodnie z art. 23 ust.4 ustawy Pzp Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, których oferta została wybrana.

**XV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Oferta musi być złożona w formie pisemnej pod rygorem nieważności, w nieprzezroczystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu, uniemożliwiającym ujawnienie jej treści przed upływem terminu składania ofert.

2. Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić:

a) dokładny adres Wykonawcy (adres do korespondencji oraz kontaktowy numer telefonu),

b) numer sprawy: **Spr. 255 ZP/2018,**

c) nazwa Postępowania: „Cykliczne dostawy mięsa i jego przetworów dla potrzeb Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli”

**d) napis: „Nie otwierać przed 05.03.2018 r.”**

3. Pierwsza strona oferty winna zawierać:

a) łączną liczbę stron oferty,

b) strony, na której dany dokument się znajduje.

**4. Dokumenty składające się na ofertę:**

a) **formularz ofertowy** według wzoru określonego w **Załączniku nr 1** do SIWZ

b) **szczegółową ofertę cenową** – **Załącznik nr 3** do SIWZ

W przypadku nie dołączenia do oferty szczegółowej oferty cenowej, Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy.

1. oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu tj. **Załącznik nr 6** do SIWZ
2. oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania tj. **Załącznik nr 7** do SIWZ

e) oświadczenie o spełnianiu norm i rozporządzeń wg **załącznika nr 4** do SIWZ

f) w przypadku Wykonawców działających przez pełnomocnika – pełnomocnictwo, w formie, o której mowa w ppkt 10 lit. b),

g) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – dokument stwierdzający ustanowienie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie pełnomocnika do reprezentowania ich w Postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania **w Postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, chyba, że w przypadku** spółki cywilnej, z umowy tej spółki wynika sposób jej reprezentowania (do stwierdzenia czego niezbędne będzie załączenie do oferty umowy spółki cywilnej).

1. Informacje na temat Wykonawców zagranicznych , w tym dokumentów przez nich składanych, znajdują się w treści SIWZ w XI. Pkt. 8

**Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ. Zamawiający zaleca aby przy sporządzeniu oferty, Wykonawca skorzystał z wzorów przygotowanych przez Zamawiającego**. Wykonawca może przedstawić ofertę na swoich formularzach z zastrzeżeniem, że muszą one zawierać wszystkie informacje określone przez Zamawiającego w Specyfikacji.

5. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, czytelnie i starannie, za pomocą nieścieralnego atramentu. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

6. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

7. Zamawiający zaleca, aby każda **zapisana strona** oferty (wraz z załącznikami do oferty) była ponumerowana kolejnymi numerami.

8. Zamawiający zaleca, aby oferta wraz z załącznikami była zestawiona w sposób uniemożliwiający jej samoistną dekompletację.

**9. Oferta i załączniki do oferty muszą być podpisane przez upoważnionego (upoważnionych) przedstawiciela (przedstawicieli) Wykonawcy.**

10. W przypadku składania dokumentów w formie kopii, **muszą one być poświadczone za zgodność z oryginałem** przez Wykonawcę lub upoważnionego (upoważnionych) przedstawiciela (przedstawicieli) Wykonawcy:

a) poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczątką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem),

b) w przypadku podpisywania oferty lub poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę (osoby) nie mającą (mające) prawa do reprezentowania Wykonawcy, **należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo.**

**Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w formie:**

- oryginału podpisanego przez osoby, których uprawnienie do reprezentacji wynika z dokumentu rejestracyjnego (ewidencyjnego) Wykonawcy, zgodnie ze sposobem reprezentacji określonym w tych dokumentach, albo

- kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.

W przypadku udzielenia pełnomocnictwa, wymagana jest forma, rodzaj i zakres pełnomocnictwa właściwy do poszczególnych czynności.

1. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.

Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4.

Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowić będą

 tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

12. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty (w tym załącznikach do oferty) **muszą być parafowane (lub podpisane) własnoręcznie przez osobę (osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę**. Parafka (podpis) winna być naniesiona w sposób umożliwiający identyfikację podpisu np. wraz z imienną pieczątką osoby sporządzającej parafkę.

13. Wykonawca jest związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**XVI.TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT:**

1. Ofertę w formie pisemnej pod rygorem nieważności należy złożyć w

**Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej** **Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli** **ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola** **pok. nr 7, Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia** **w terminie do dnia 05.03.2018 r. do godziny 11:00.**

2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert, ma data i godzina złożenia oferty w siedzibie Zamawiającego a nie data jej wysłania przesyłką pocztową, czy kurierską. Konsekwencje złożenia oferty po terminie składania ofert bądź złożenia oferty w innym miejscu niż miejsce składania ofert określone w ppkt. 1, ponosi Wykonawca.

3. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty, przed upływem terminu składania ofert. Zmiany dokonuje się przez złożenie oferty w zmienionym zakresie, która musi odpowiadać wszystkim zasadom niniejszej Specyfikacji. Koperta lub opakowanie dodatkowo musi być oznaczona napisem **„ZMIANA OFERTY”.** Zmiany, o których mowa w zdaniu pierwszym ppkt.3 muszą być złożone według takich samych zasad jak złożona oferta (ppkt. 1). Koperty lub opakowania oznakowane dopiskiem „ZMIANA OFERTY” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną one dołączone do oferty.

4. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert, wycofać złożoną ofertę. Wycofanie złożonej oferty dokonuje się na pisemny wniosek Wykonawcy, zawierający oświadczenie żądania zwrotu złożonej oferty, złożony Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wycofaniu oferty, musi być złożone według takich samych zasad jak złożona oferta (ppkt. 1) i może zostać dodatkowo oznaczone napisem „**WYCOFANIE OFERTY**”. Po stwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy w zakresie wycofania oferty, oferty wycofane nie będą odczytane.

5. **Publiczne otwarcie ofert nastąpi w Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli**

**ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola**

**pok. nr 7, Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia dnia 05.03.2018 r. o godzinie 11:30.** W trakcie publicznego otwarcia ofert Zamawiający poda informacje określone w art. 86 ust. 3 i 4 ustawy Pzp.

Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu do ich składania, z tym że dzień, w którym upływa termin składania ofert, jest dniem ich otwarcia.Uprawnieni do prowadzenia czynności otwarcia ofert są członkowie komisji przetargowej powołani zarządzeniem 5/2018.

Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art.86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże zamawiającemu Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp – sporządzonego według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 5 do niniejszej SIWZ. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu

**XVII.WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zmawiający nie wymaga.

**XVIII. FORMA POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO I WYKONAWCÓW**

1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa sięza pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe ([Dz. U. 2017 poz. 1481](http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20170001481)), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2017 r. poz. 1219)

2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą poczty elektronicznej uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do Zamawiającego przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona przez Zamawiającego.

**3. Korespondencję w formie papierowej, Wykonawcy zobowiązani są wysyłać lub składać na adres: SPZZOZ Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli, ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola,, Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia, pok. nr 7 dotyczy Postępowania nr Spr. 255 ZP/2018”.**

4. Przesłanie korespondencji na inny adres niż zostało to określone w pkt. 3, może skutkować niemożnością zapoznania się przez Zamawiającego z treścią przekazanej informacji we właściwym terminie.

5. Korespondencję przekazywaną drogą elektroniczną, wykonawcy zobowiązani są kierować na adres e-mail: zam-publ@szpital-stw.com (**Zamawiający zaleca przesyłanie zapytań dotyczących treści SIWZ drogą email w edytowalnym pliku tekstowym w formacie .doc lub .odt),** fax:15 843 33 97.

Zamawiający zapewnia, że w/w środki komunikacji elektronicznej będą dostępne, czynne i sprawnie działające przez cały okres trwania postępowania. Wykonawca składający ofertę jest proszony o podanie swoich danych identyfikujących możliwość skorzystania z tych środków komunikacji elektronicznej. Pozwoli to na sprawny przebieg postępowania i dokonanie wyboru wykonawcy. Wprowadzając swoje dane (środki komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy pzp) do oferty wykonawca – na zasadach podobnych jak u zamawiającego deklaruje jednocześnie, że będą one sprawne, czynne i aktualne przez cały okres trwania postępowania, a w przypadku ich zmiany czy awarii zamawiający niezwłocznie zostanie o tym poinformowany.

**XIX. ZASADY OCENY OFERT**

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty spośród ofert nie podlegających odrzuceniu i złożonych przez wykonawców którzy nie podlegali wykluczeniu w danym etapie badania i oceny ofert Zamawiający będzie stosował niżej podane kryteria:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KRYTERIUM** | **WAGA (%)** | **LICZBA MOŻLIWYCH DO UZYSKANIA PUNKTÓW** |
| **CENA** | **100%** | **100** |

Punktacja przyznawana ofertom w kryterium cena będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

**CENA:**

**Wartość punktowa w ramach kryterium CENA = ( Cmin : Cn ) x 100 x 100%**

gdzie:

Cmin – Cena najniższej oferty spośród ofert nie podlegających odrzuceniu i złożonych przez wykonawców którzy nie podlegali wykluczeniu.

Cn - cena w badanej ofercie

Oferta wykonawcy, który nie zaproponuje ceny zostanie odrzucona jako niezgodna z treścią niniejszej SIWZ.

Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiać będzie taki sam bilans ceny, zastosowanie znajdzie art. 91 ust.4 ustawy Pzp.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, oraz w niniejszej SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

W przypadku, gdy wykonawca, który złożył najkorzystniejszą ofertę, na wezwanie zamawiającego z art. 26 ust 2 ustawy pzp nie przedłoży dokumentów wymaganych przez zamawiającego w tym wezwaniu i po ponownym wezwaniu z art. 26 ust 3 ustawy pzp nie uzupełnienia, nie poprawi dokumentów czy oświadczeń w określonym terminie, wykonawca zostanie wykluczony z postępowania i jego oferta zostanie odrzucona.

Zamawiający może w takim przypadku:

- dokonać ponownej oceny punktowej ofert, które nie podlegają odrzuceniu lub których wykonawca nie został wykluczony z postępowania wg w/w kryteriów oceny ofert i przeprowadzić kolejne czynności przewidziane zapisami niniejszej siwz i ustawy pzp, lub

- jeżeli zachodzą okoliczności przewidziane w art. 93 ust 1 ustawy pzp – unieważnić całe postępowanie.

**XX. OFERTA CENOWA**

**Wartość netto i brutto oferty musi być podana do dwóch miejsc po przecinku.**

**Cena winna zawierać:**

- cenę netto oferowanego asortymentu

- koszty transportu do magazynu Kuchni Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli

- wszystkie koszty, które pozwolą Wykonawcy na ubezpieczenie i dostawę oferowanego asortymentu do Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli ( ewentualne koszty, cła, opłaty celnych, ubezpieczenia dostawy, pakowanie i znakowanie do przewozu należny podatek VAT)

- Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

Cena winna być przestawiona w złotych polskich, z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.

**PODANA W OFERCIE CENA MA BYĆ CENĄ OSTATECZNĄ PO UWZGLĘDNIENIU WSZYSTKICH** **RABATÓW.**

**Warunki płatności:**

1) terminy płatności - zaproponowany przez Wykonawcę w ofercie

2) forma płatności - przelew (m.in. podać numer rachunku bankowego oraz adres banku Wykonawcy),

3) w przypadku gdy termin płatności przypadnie w dzień ustawowo wolny od pracy lub sobotę, płatność nastąpi w terminie pierwszego dnia roboczego następującego po tych dniach.

4. Cena oferty ma być podana w PLN.

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

1. Po wyborze oferty, Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia oraz zawiadomi Wykonawcę, którego ofertę wybrano, o terminie i miejscu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

2. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy Pzp, w terminach określonych w art. 94 ustawy Pzp.

3. Przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu umowę regulującą podstawy i zasady wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia.

4. Przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca składa dla osoby podpisującej umowę, dokument potwierdzający uprawnienie osoby podpisującej do reprezentowania Wykonawcy. Powyższe nie dotyczy sytuacji, gdy Zamawiający dysponuje już odpowiednimi dokumentami złożonymi w toku Postępowania.

**XXII. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ**

Środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.

1.Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

2. Odwołanie w niniejszym postępowaniu przysługuje wyłącznie wobec czynności:

 - określenia warunków udziału w postępowaniu;

- wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;

- odrzucenia oferty odwołującego;

- opisu przedmiotu zamówienia;

- wyboru najkorzystniejszej oferty.

3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

5. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

6. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2 ustawy Pzp

7. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w rozdz. XXII pkt. 5 zdanie drugie niniejszej SIWZ albo w terminie 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

8. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

9. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w Rozdz. XXII pkt. 7 i 8 niniejszej SWIZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

10. Przepisy dotyczące odwołania i skargi zostały szczegółowo uregulowane w dziale VI postawieniami art. 179-198g ustawy Pzp.

**XXIII. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Wszelkie czynności podejmowane przez Wykonawcę w toku Postępowania wymagają dla swej skuteczności dołączenia dokumentów potwierdzających uprawnienie osoby podpisującej do reprezentowania Wykonawcy. Powyższe nie dotyczy sytuacji, gdy Zamawiający dysponuje już odpowiednimi dokumentami złożonymi w toku Postępowania.

2. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania Wykonawców.

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w Postępowaniu, z wyjątkiem sytuacji opisanej w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.

5. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.

6. Zamawiający nie przewiduje stosowania dynamicznego systemu zakupów.

7. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

8. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

9. Zamawiający nie przewiduje wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 4,

10. Rozliczenia finansowe między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w polskich złotych.

1. Zamawiający określa w opisie przedmiotu zamówienia standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia celem stosowania normy, o której mowa w art. 91 ust. 2a ustawy Pzp.
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości przedstawienia informacji zawartych w ofercie w postaci katalogu elektronicznego lub dołączenia katalogu elektronicznego do oferty w sytuacji określonej w art. 10a ust. 2
3. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej SIWZ mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r. Poz. 1579 z późn. zm.) oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

**XXIV. ZESTAWIENIE ZAŁĄCZNIKÓW:**

Załącznik nr 1 – FORMULARZ OFERTY

Załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 3 – FORMULARZ CENOWY

Załącznik nr 4 - Oświadczenie o spełnianiu norm

Załącznik nr 5 – Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Załącznik nr 6 – Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 7 – Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

Załącznik nr 8 – Oświadczenia Wykonawcy

Załącznik nr 9 – Wzór umowy

***FORMULARZ OFERTY – WZÓR*** Wypełniony należy złożyć do oferty.

**Załącznik nr 1**

**OFERTA**

**Dane Wykonawcy: Zamawiający:**

nazwa i adres SAMODZIELNY PUBLICZNY

…................................................................. ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI

…................................................................. ZDROWOTNEJ

…................................................................. Powiatowy Szpital Specjalistyczny

…................................................................. w Stalowej Woli

NIP............................................................... ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola

REGON..................................................... fax 15/ 843 33 97

Fax. ........................................................... e-mail : zam-publ@szpital-stw.com

e-mail:........................................................ strona: [www.szpital-stw.com](http://www.szpital-stw.com/)

1. Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym zamieszczonym w Biuletynie Zamówień Publicznych z dnia ………………… pod numerem ………………............. **oferujemy:**

**Zadanie nr 1 - Mięso wieprzowe, tłuszcze**

za łączną wartość netto .............................................. zł / 1 rok

za łączną wartość brutto ............................................ zł / 1 rok

s ł o w n i e ......................................................................................................zł brutto /1 rok

**Zadanie nr 2 - Wędliny wieprzowe**

za łączną wartość netto .............................................. zł / 1 rok

za łączną wartość brutto ............................................ zł / 1 rok

s ł o w n i e ......................................................................................................zł brutto /1 rok

**Zadanie nr 3 - Mięso drobiowe**

za łączną wartość netto .............................................. zł / 1 rok

za łączną wartość brutto ............................................ zł / 1 rok

s ł o w n i e ......................................................................................................zł brutto /1 rok

**Zadanie nr 4- Wędliny drobiowe**

za łączną wartość netto .............................................. zł / 1 rok

za łączną wartość brutto ............................................ zł / 1 rok

s ł o w n i e ......................................................................................................zł brutto /1 rok

zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia i Formularzem asortymentowo-cenowym

2. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie na koszt i ryzyko Wykonawcy, co najmniej 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) w godzinach 6.00-8.00 wg zamówienia telefonicznego, które będzie złożone najpóźniej w dniu poprzedzającym dostawę do godz.13-tej.

2.1. Oferujemy **termin płatności**.......... dni, licząc od daty zrealizowania dostawy
i otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT.

2.2. Oferujemy **termin reklamacji max. 24 godz. tj. ……….godz., licząc od momentu przesłania Wykonawcy faksem bądź e-mail zgłoszenia reklamacji.**

3. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas określony przez Zamawiającego tj. do 30 dni.

4. Oświadczamy że zaproponowany przez nas asortyment jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia załącznik nr 2 do SIWZ.

5. Oświadczamy, że zawarty w SIWZ projekt umowy został przez nas zaakceptowany
i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy, na warunkach określonych w ofercie i SIWZ, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Jesteśmy świadomi, że w przypadku gdy uchylimy się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

6. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia oferty (art. 297 k.k.). Jednocześnie stwierdzamy, że jesteśmy świadomi odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, art. 233 §2, art. 297 § 1 ustawy z 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny (Dz. U. z 2017,poz. 2204).

7. **PODWYKONAWCY:**

 Oświadczam(y), że przy realizacji zamówienia objętego przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego będę\* / nie będę\* korzystać z usług podwykonawców.

*\* Niepotrzebne skreślić*

 W przypadku udziału podwykonawcy w realizacji zamówienia Zamawiający działając na podstawie art. 36b ust. 1 ustawy PZP żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców:

1. …………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………… ………………………………………………………………………………………………

2. ……………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

8. **OBOWIĄZEK PODATKOWY:**

Oświadczam(y), że zgodnie z postanowieniami art. 91 ust. 3a ustawy PZP oraz punktu 19.3 przedmiotowej SIWZ wybór niniejszej oferty **nie prowadzi\* / prowadzi\*** do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług (tzw. odwrócony podatek VAT).

*\* Niepotrzebne skreślić*

Jeżeli wybór niniejszej oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego Wykonawcy są zobowiązani wypełnić poniższą cześć niniejszego punktu.

Jednocześnie wskazuję nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku:

………………………………………………………………………………………………

W przypadku jeżeli wybór niniejszej oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca składając ofertę cenową (o której mowa na wstępie niniejszego punktu, tj. łączną cenę ofertową brutto rozumianą jako wynagrodzenie kosztorysów wykonanych robót budowlanych), wskazuje jej wartość bez kwoty podatku. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

9. Oświadczamy, że jesteśmy mikroprzedsiębiorstwem\*), małym przedsiębiorstwem\*), średnim przedsiębiorstwem\*).

*\*) - niepotrzebne skreślić*

10. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SIWZ i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy informacje konieczne do przygotowania oferty.

.......................................................

Podpisy osób uprawnionych

**Załącznik nr 2**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ZADANIE NR 1 – Mięso wieprzowe, tłuszcze**

Pozycja 1 **Szynka wieprzowa B/K (4D) 1100kg**

**Definicja**

**Szynka wieprzowa b/k 4D**

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, z odciętą golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty (dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu o grubości do 2cm); całkowicie odkostniona; w skład szynki wchodzą mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty bez dolnej części

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Powierzchnia | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 2 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 4 | Barwa- mięśni- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie;niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawyBiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 5 | Zapach | Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia szynki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 1 – Mięso wieprzowe, tłuszcze Załącznik nr 2**

Pozycja 2 **Łopatka wieprzowa B/K 1100kg**

**Definicja**

**Łopatka wieprzowa b/k**

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego;- od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Powierzchnia | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 2 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 4 | Barwa- mięśni- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie;niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawyBiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 5 | Zapach | Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 1 – Mięso wieprzowe, tłuszcze Załącznik nr 2**

Pozycja 3 **Schab WIEPRZOWY B/K 1200kg**

**Definicja**

**Schab wieprzowy b/k**

Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć:

* od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym,
* od góry – po linii podziału tuszy,
* od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie,
* od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber;

następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Powierzchnia | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 2 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3 | Barwa:- mięśni- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawyBiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 4 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia schabu wieprzowego b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 1 – Mięso wieprzowe, tłuszcze Załącznik nr 2**

Pozycja 4 **KARKÓWKA WIEPRZOWA B/K 200kg**

**Definicja**

**Karkówka wieprzowa b/k**

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cieć:

* od przodu – po linii oddzielenia głowy,
* od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami,
* od góry – po linii podziału tuszy,
* od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych;

następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej
i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Powierzchnia | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 2 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3 | Barwa- mięśni- tłuszczu | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawybiała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 4 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia karkówki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 1 – Mięso wieprzowe, tłuszcze Załącznik nr 2**

Pozycja 5 **wątroba wieprzowa 100kg**

**Definicja**

**Wątroba wieprzowa**

Jeden z elementów podrobów wieprzowych; składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, pozbawiona woreczka żółciowego

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Powierzchnia | Gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem |
| 2 | Struktura | Nieznacznie ziarnista |
| 3 | Czystość | Czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi |
| 4 | Barwa | Brązowowiśniowa |
| 5 | Konsystencja | Jędrna |
| 6 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia wątroby wieprzowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 1 – Mięso wieprzowe, tłuszcze Załącznik nr 2**

Pozycja 6 **SŁONINA 100kg**

**Definicja**

**Słonina** – podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki)
i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów.

Słonina surowa- słonina nie poddana żadnym procesom technologicznym (z wyjątkiem chłodzenia i mrożenia).

**Wymagania**

**Wymagania ogólne**

Słonina powinna pochodzić z półtusz wieprzowych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Nie dopuszcza się do obrotu słoniny pochodzącej od knurów i późnych kastratów. Słoniny rozmrożonej nie wolno ponownie zamrażać.

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Kształt, masa, wymiary | Płaty lub kawałki ze skórą, bez skóry o masie nie mniej niż 0,25kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniej niż 10cm, a kawałka słoniny nie mniej niż 5cm, grubość słoniny ze skórą mierzona w najcieńszym miejscu, nie mniejsza niż 2cm, a bez skóry nie mniejsza niż 1,5cm |
| 2 | Barwa powierzchni | Niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jełczenia, matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 3 | Czystość powierzchni | Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni lub zamulenia |
| 4 | Wilgotność powierzchni | W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość |
| 5 | Obróbka powierzchni | Powierzchnia niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań, dopuszczalne wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania, przekrwienia dopuszczalne jedynie na powierzchni płatów słoniny, w liczbie nie większej niż 4 na jednym płacie, powierzchnia jednego przekrwienia nie powinna przekraczać 4 cm 2 , dopuszczalne ślady tkanki mięśniowej o grubości nie przekraczającej 1mm. |
| 6 | Barwa przekroju poprzecznego | Matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 7 | Tkanka mięśniowa przekroju poprzecznego | Dopuszczalna jedna warstwa tkanki mięśniowej głębokości nie większej niż 3 mm |
| 8 | Wilgotność przekroju poprzecznego | W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość |
| 9 | Konsystencja | Jędrna, miękka, odkształcająca się |
| 10 | Smak i zapach | Swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 1 – Mięso wieprzowe, tłuszcze Załącznik nr 2**

Pozycja 7 **SMALEC WIEPRZOWY 150kg**

**Definicja**

Smalec – produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeskrobanego, zbieranego, zsedymentowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji.

**Wymagania**

**Wymagania ogólne**

Surowiec do produkcji smalcu powinien pochodzić ze zwierząt rzeźnych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Do produkcji smalcu wyborowego stosuje się sadło, słoninę, tłuszcz drobny, tłuszcz z pachwiny, tłuszcz z podgardla.

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Barwa w temperaturze 18-20 °C | Biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym |
| 2 | Konsystencja w temperaturze18-20 °C | Stała, miękka, smarowna |
| 3 | Struktura w temperaturze 18-20 °C | Jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość |
| 4 | Smak i zapach w temperaturze18-20 °C | Charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy |

**Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Masa netto**

Masa netto produktu powinna wynosić 200g lub 250g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem[1](#sdfootnote1sym)

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Produkt formowany w kostki i pakowany w papier pergaminowy lub folię wielowarstwową.

Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 2 – Wędliny wieprzowe Załącznik nr 2**

Pozycja 1 **szynka wieprzowa 1000kg**

**Definicja**

**Szynka wieprzowa mielona**

Szynka wieprzowa mielona stanowiąca jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%.

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne - Według Tablicy 1.**

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta,  |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. |
| 3 | Barwa | Charakterystyczna dla danego wyrobu,niedopuszczalna zmiana barwy |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Wymagania chemiczne**

**Tablica 2- Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | 80-240 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 20g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 7g |
| 4 | Zawartość białka | min 12g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | do 4,5g |
| 6 | Zawartość soli | do 2,5g |

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia szynki wieprzowej mielonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 2 – Wędliny wieprzowe Załącznik nr 2**

Pozycja 2 **Pasztetowa 200kg**

**Definicje**

**Wędliny podrobowe**

Przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone

**Pasztetowa**

Wędlina podrobowa, wyprodukowana z wątroby, masek i mięsa z głów wieprzowych, tłuszczu wieprzowego i kaszy manny, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd ogólny | Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni |
| 2 | Konsystencja i struktura | Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu |
| 3 | Barwa- na powierzchni- na przekroju | Jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznejSzara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | pow. 205 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 39g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 15 g |
| 4 | Zawartość białka | min.8 g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | do 9 g |
| 6 | Zawartość soli | do 2,5 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia pasztetowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 2 – Wędliny wieprzowe Załącznik nr 2**

Pozycja 3 **kaszanka 100kg**

**Definicje**

**Wędliny podrobowe**

Przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone

**Kaszanka z kaszy gryczanej**

Wędlina podrobowa, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy gryczanej, z dodatkiem krwi spożywczej, bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), parzona

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd ogólny | Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość ścisła, plaster o grubości 10mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników |
| 3 | Barwa- na powierzchni- na przekroju | Szara do brunatnej, nierównomiernaBrunatna, typowa dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy gryczanej wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **W 100 g produktu** |  |
| 1 | Wartość energetyczna | 160-405 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 35 g |
| 3 | Zawartość białka | min.7 g |
| 4 | Zawartość węglowodanów | do 17 g |
| 5 | Zawartość soli | do 14 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kaszanki z kaszy gryczanej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 2 – Wędliny wieprzowe Załącznik nr 2**

Pozycja 4 **kiełbasa zwyczajna 150kg**

**Definicja**

**Kiełbasa zwyczajna specjalna**

Kiełbasa wieprzowo, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. II, tłuszcz wieprzowy w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skórek i surowców uzupełniających (składników białkowych, tłuszczowych, węglowodanowych i przypraw); nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie i składników zwiększających wodochłonność

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki |
| 2 | Wygląd na przekroju* barwa mięsa
* barwa tłuszczu
* barwa masy wiążącej
* rozdrobnienie i układ składników
 | Różowa do ciemnoróżowejBiałaRóżowaŚrednio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

 **Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | 200-315 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 30 g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 14 g |
| 4 | Zawartość białka | min. 10 g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | do 4 g |
| 6 | Zawartość soli | do 4,4 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kiełbasy zwyczajnej specjalnej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 2 – Wędliny wieprzowe Załącznik nr 2**

Pozycja 5 **polędwica wieprzowa typu sopocka 100kg**

**Definicje**

**Polędwica wieprzowa wędzonka typu sopocka o zawartości mięsa wieprzowego powyżej 60%.**

Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony

**Polędwica wieprzowa wędzona typu sopocka**

Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać |
| 3 | Barwa- na powierzchni- na przekroju | Różowa do czerwonej z odcieniem złocistymRóżowa do czerwonej |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | 90-165 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 9,1 g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 3 g |
| 4 | Zawartość białka | min.10g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | do 4,5 g |
| 6 | Zawartość soli | do 3,1 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia polędwicy wieprzowej wędzonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 3 – Mięso drobiowe Załącznik nr 2**

Pozycja 1 **NOGA Z KURCZAKA 150kg**

**Definicja**

**Noga z kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd | Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia nogi z kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 3 – Mięso drobiowe Załącznik nr 2**

Pozycja 2 **FILET Z PIERSI KURCZAKA 2500kg**

**Definicja**

**Filet z piersi kurczaka**

Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. |
| 2 | Barwa | Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia fileta z piersi kurczaka świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 3 – Mięso drobiowe Załącznik nr 2**

Pozycja 3 **FILET Z PIERSI indyka 500kg**

**Definicja**

**Filet z piersi indyka**

Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. |
| 2 | Barwa | Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem . Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia fileta z piersi indyka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 3 – Mięso drobiowe Załącznik nr 2**

Pozycja 4 **żołądki KURCZAKA 100kg**

**Definicja**

**Żołądki kurczaka**

Żołądki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych.

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. |
| 2 | Barwa | Naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem . Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia żołądków kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 3 – Mięso drobiowe Załącznik nr 2**

Pozycja 5 **Ćwiartka z KURCZAKA 3400kg**

**Definicja**

**ćwiartki z kurczaka**

ćwiartki z kurczaka uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej i pozbawione części niejadalnych.

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia żołądków kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 4 – Wędliny drobiowe Załącznik nr 2**

Pozycja 1 **Szynka drobiowa 1000 kg**

**Definicja**

**Szynka drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 55%**

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. |
| 2 | Konsystencja | Dość ścisła, soczysta, krucha. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |

**Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | 75-140 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 8 g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 3.5 g |
| 4 | Zawartość białka | min. 11g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | do 5,5 g |
| 6 | Zawartość soli | do 2,5 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia szynki drobiowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 4 – Wędliny drobiowe Załącznik nr 2**

Pozycja 2 **POLĘDWICA DROBIOWA typu,, MIODOWA'' 1000 kg**

**Definicja**

**Polędwica drobiowa miodowa o zawartości mięsa drobiowego min. 55%**

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. |
| 2 | Konsystencja | Dość ścisła, soczysta, krucha. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |

**Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | 75-140 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 8 g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 3.5 g |
| 4 | Zawartość białka | min.11g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | do 5 g |
| 6 | Zawartość soli | do 2,7 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia polędwicy drobiowej miodowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 4 – Wędliny drobiowe Załącznik nr 2**

Pozycja 3 **KRAKOWSKA DROBIOWA 500kg**

**Definicja**

**Krakowska drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 60%**

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych kurczaka, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. |
| 2 | Struktura i konsystencja | Ścisła, soczysta, krucha. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |

 **Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | 75-240 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 12 g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 3,9 g |
| 4 | Zawartość białka | min.12 g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | do 5 g |
| 6 | Zawartość soli | do 2.5 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia szynki z indyka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZADANIE NR 4 – Wędliny drobiowe Załącznik nr 2**

Pozycja 4 **POLĘDWICA sopocka DROBIOWA 1000kg**

**Definicja**

**Polędwica sopocka drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 49%**

Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

**Wymagania**

**Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. |
| 2 | Konsystencja | Dość ścisła, soczysta, krucha. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |

**Wymagania chemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | 75-140 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 8 g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 3.5 g |
| 4 | Zawartość białka | min. 9g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | Do 5,5g |
| 6 | Zawartość soli | do 2.5 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia polędwicy sopockiej drobiowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**Załącznik nr 4**

Wypełniony należy złożyć do oferty.

**Zamawiający:**

**SAMODZIELNY PUBLICZNY**

**ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ**

**Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli**

**ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola**

**Wykonawca:**

……………………………………………

……………………………

*(pełna nazwa/firma, adres, w*

*zależności od podmiotu: NIP/PESEL,*

*KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

……………………………………………

……………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa*

*do reprezentacji)*

***OŚWIADCZENIE***

***O SPEŁNIANIU NORM***

Zaoferowany towar jest I gatunku, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy

- oraz wymogi określone w ustawie z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017r. Poz. 149),

- oraz ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2017 poz. 2212),

- oraz ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017r poz. 242 ).

- oraz musi być opakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych(Dz. U. z 2015r. poz. 29).

**- oraz wymagania ujęte w opisie przedmiotu zamówienia- Załącznik nr 2**

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r. …………………………………

Podpisy osób uprawnionych

**Załącznik nr 5**

Wypełniony należy złożyć w terminie 3 dni po otwarciu ofert i upublicznieniu informacji z otwarcia ofert w oparciu o art. 24 ust1 pkt 23 ustawy pzp.

**Zamawiający:**

**SAMODZIELNY PUBLICZNY**

**ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ**

**Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli**

**ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola**

**Wykonawca:**

……………………………………………

……………………………

*(pełna nazwa/firma, adres, w*

*zależności od podmiotu: NIP/PESEL,*

*KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

……………………………………………

……………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa*

*do reprezentacji)*

**Oświadczenie Wykonawcy**

**DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚCI ALBO BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Przystępując do postępowania przetargowego pod nazwą „Cykliczne dostawy mięsa i jego przetworów dla potrzeb Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli” ,oświadczamy, że **NALEŻYMY / NIE NALEŻYMY\*** z innym wykonawcą, który złożył ofertę w tym postępowaniu do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017 r. poz. 229 z późn. zm.), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych

W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

…………….…….*(miejscowość),* dnia ………….……. r. ………………………………

*(podpis)*

*\*niepotrzebne skreślić*

**Załącznik nr 6**

Wypełniony należy złożyć do oferty.

**Zamawiający:**

**SAMODZIELNY PUBLICZNY**

**ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ**

**Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli**

**ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola**

**Wykonawca:**

…………………………………

…………………………………

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

………………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie wykonawcy**

**składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.**

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
**„Cykliczne dostawy mięsa i jego przetworów dla potrzeb Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli”** prowadzonego przez **Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli, ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola** oświadczam, co następuje:

**INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w  Rozdz. XI pkt. 2 SIWZ *(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu)*

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.…………………………………………

*(podpis)*

**INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW**:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w………………………………………………………...……….. *(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu)*, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów: ……………………………………………………………………….

..……………………………………………………………………………………………………………….…………………………………….., w następującym zakresie: …………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………… *(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.…………………………………………

*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne
i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.…………………………………………

*(podpis)*

**Załącznik nr 7**

Wypełniony należy złożyć do oferty.

**Zamawiający:**

**SAMODZIELNY PUBLICZNY**

**ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ**

**Powiatowy Szpital Specjalistyczny**

**w Stalowej Woli ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola**

**Wykonawca:**

………………………………………………………………………………

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

………………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie wykonawcy**

**składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.**

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
pn **„Cykliczne dostawy mięsa i jego przetworów dla potrzeb Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli”** prowadzonego przez **Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli, ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola** oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie
art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. [UWAGA: *zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie ww. przepisu*]

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie
art. 24 ust. 5 pkt.1 ustawy Pzp .

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r. …………………………………………

*(podpis)*

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp)*. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ………………………………………………………………………………………………………………....

…………………………………………………………………………………………..………………….......................……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.…………………………………………

*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: …………………………………………………………… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)* nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.…………………………………………

*(podpis)*

*[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział możliwość, o której mowa w art. 25a ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp]*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: ……………………………………………………………………..….…… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.…………………………………………

*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne
i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r. …………………………………………

***(****podpis*

Wypełniony należy złożyć na wezwanie zamawiającego w oparciu o art. 26 ust 2 ustawy pzp.

**Załącznik nr 8**

**Zamawiający:**

**SAMODZIELNY PUBLICZNY** **ZESPÓZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ**

**Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli**

**ul. Staszica 4,**

**37 – 450 Stalowa Wola**

**Wykonawca:**

……………………………………………

……………………………

*(pełna nazwa/firma, adres, w*

*zależności od podmiotu: NIP/PESEL,*

*KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

……………………………………………

……………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**OŚWIADCZENIA WYKONAWCY**

Przystępując do postępowania pn.: **„Cykliczne dostawy mięsa i jego przetworów dla potrzeb Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli”**

Oświadczam, że wobec podmiotu, który reprezentuję **nie wydano / wydano (niepotrzebne skreślić)** orzeczenia tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …….……. r. ...............................................................

(podpis)

Oświadczam, że wobec podmiotu, który reprezentuję **nie wydano / wydano (niepotrzebne skreślić)** prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne

W przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – Wykonawca przedstawi dokumenty potwierdzające dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności.

…………….…. *(miejscowość),* dnia ………….……. r. .........................................................

(podpis)

**Załącznik nr 9**

**UMOWA (wzór)**

o zamówienie publiczne **nr 255 ZP/2018/…..**

Dnia ...................... 2018 r. w Stalowej Woli pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej**

**Powiatowym Szpitalem Specjalistycznym w Stalowej Woli**

**ul. Staszica 4, 37 – 450 Stalowa Wola**

**wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000009325,**

**zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym” reprezentowanym przez:**

**Edwarda Surmacza – Dyrektora**

oraz

.............................................

wpisanym do .....................................................................................................

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....................................

w wyniku wyboru Wykonawcyw przetargu nieograniczonym – art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych – „przetarg nieograniczony” została zawarta umowa następującej treści:

**§ 1 PRZEDMIOT UMOWY**

1. Przedmiotem umowy jest sprzedaż i dostawa przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego **mięsa wieprzowego i drobiowego oraz ich przetworów** w asortymencie, ilościach i cenach określonych w ofercie przetargowej z dnia ……….., w Formularzu cenowym stanowiącym Załącznik Nr 1 do niniejszej umowy oraz zgodnie z kryteriami podanymi w SIWZ w ramach zadania numer:

**Zadanie nr ….........**

**za łączną wartość netto: .............. PLN/ 1 rok, brutto:.............PLN/ 1 rok**

**słownie: ........................................................................... PLN brutto /1 rok**

2. Wykonawca zobowiązuje się do zapewniania ciągłości dostaw **mięsa wieprzowego i drobiowego oraz ich przetworów** w okresie obowiązywania i na warunkach określonych w niniejszej umowie.

3. Zamawiający zobowiązuje się do sukcesywnego odbioru przedmiotu dostawy oraz zapłaty za jej przedmiot w wysokości wynikającej z wielkości dostawy i cen jednostkowych, zgodnych z Formularzem asortymentowo – cenowym stanowiącym Załącznik Nr 1 do niniejszej umowy.

4. Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do swobodnego rozporządzania przedmiotem umowy, który jest wolny od wad fizycznych i prawnych, posiada wszelkie niezbędne uprawnienia oraz zgody i zezwolenia odpowiednich organów do realizacji niniejszej umowy.

**§ 2 MIEJSCE I TERMINY REALIZACJI**

1. Wykonawca będzie dostarczał na własny koszt przedmiot umowy wymieniony w § 1 do Magazynu Kuchni Zamawiającego, ul. Staszica 4 , Stalowa Wola.

2. Przedmiot umowy pozostawiony poza wskazanym przez zamawiającego magazynem uważa się za dostarczony niezgodnie z umową.

3. Realizacja przedmiotu umowy będzie następować sukcesywnie, w okresie trwania umowy.

4. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie na koszt i ryzyko Wykonawcy, co najmniej 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) w godzinach 6.00-8.00 wg zamówienia telefonicznego, które będzie złożone najpóźniej w dniu poprzedzającym dostawę do godz.13-tej.

5. W przypadku braku asortymentu umieszczonego w załączniku nr 1, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednika w cenach przetargowych, po uprzednim uzgodnieniu dostawy odpowiednika z Zamawiającym.

6. Wykonawca będzie informował Zamawiającego o zmianach w realizacji zamówienia (zmiany zamówionych ilości i ustalonych terminów) pisemnie – nie później niż w dniu upłynięcia terminu realizacji.

7. Za termin dostawy uważa się dzień podpisania przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego dokumentu dostawy. Osoba dokonująca odbioru potwierdza przyjęcie dostawy towaru przez złożenie czytelnego podpisu i dokonanie adnotacji dotyczącej daty dostawy.

8. Obowiązek uzyskania potwierdzenia prawidłowej i terminowej realizacji każdego zamówienia spoczywa na Wykonawcy.

9. W przypadku działania siły wyższej uniemożliwiającej wykonanie dostaw termin realizacji zamówienia ulega wydłużeniu o czas działania siły wyższej, o czym Wykonawca niezwłocznie poinformuje Zamawiającego na piśmie, faksem lub mailem albo w inny uzasadniony okolicznościami sposób.

10. W przypadku dysponowania przez Wykonawcę odpowiednim do tego celu sprzętem, Wykonawca dostarczy zapakowane próżniowo mięso i wędliny zgodnie z zamówieniem na okres świąteczny tj: więcej niż dwa dni wolne od pracy.

**§ 3 OKRES TRWANIA UMOWY**

Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas **12 miesięcy** od dnia zawarcia umowy: **od dnia …… do dnia ………..**

**§ 4 WATROŚĆ UMOWY**

1. Wartość przedmiotu umowy strony ustalają na **kwotę ………………………. złotych brutto**, zgodnie z cenami podanymi w załączniku nr 1, stanowiącym integralną część umowy.

2. Umowa będzie rozliczana wartościowo. W przypadku nie wyczerpania przez Zamawiającego, w okresie trwania umowy, pełnego asortymentu lub ilości podanych w załączniku nr 1 lub przekroczenia ilościowego w poszczególnych pozycjach – przy nie przekroczeniu wartości umowy w okresie jej obowiązywania, Wykonawca nie będzie miał żadnych roszczeń do Zamawiającego.

3. Ceny określone w Formularzu cenowym będą niższe w przypadku korzystania przez Zamawiającego z promocji i upustów cenowych przeznaczonych dla ogółu odbiorców, co nie wymaga sporządzenia pisemnego aneksu. Wykonawca zobowiązuje się do poinformowania Zamawiającego, poprzez przesłanie wiadomości e-mail lub faksu o oferowanych promocjach i upustach cenowych.

4. Ceny mogą ulec obniżeniu w wyniku przeprowadzenia negocjacji pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą oraz w wyniku zmiany obowiązujących przepisów, skutkującej zmniejszeniem stawki podatku VAT, co zostanie potwierdzone sporządzeniem pisemnego aneksu.

**§ 5 WYNAGRODZENIE**

1. Zamawiający zobowiązuje się do uregulowania faktur za poszczególne dostawy w **terminie …...... dni** licząc od daty otrzymania dostawy i wystawienia faktury VAT, przelewem na konto Wykonawcy – wskazane na fakturze.
2. Za datę zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
3. Strony dopuszczają możliwość zmiany cen w przypadku zmiany stawki podatku VAT. Wynagrodzenie należne wykonawcy podlega automatycznej waloryzacji odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającą ze stawki tego podatku obowiązującą w chwili powstania obowiązku podatkowego– bez konieczności dokonywania zmiany umowy.
4. W przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT niezgodnej z umową lub obowiązującymi przepisami prawa, Zamawiający ma prawo do wstrzymania płatności do dnia wyjaśnienia oraz otrzymania faktury korygującej bez obowiązku płacenia odsetek za czas opóźnienia zapłaty.
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe, w przypadku przekroczenia terminu zapłaty wskazanego w § 5 pkt 1 niniejszej umowy.
6. Wykonawca oświadcza, że znana mu jest treść ustawy z dnia 8 marca 2013 roku o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2016 roku, poz. 684) Wykonawca, mając na względzie, że Zamawiający jest podmiotem leczniczym w rozumieniu art. 4 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 roku o działalności leczniczej (Dz. U. z 2016 roku, poz.1638 z późn. zm.) nie będzie żądał odsetek ustawowych za okres począwszy od 30 –go dnia po spełnieniu swojego świadczenia niepieniężnego i doręczenia Zamawiającemu faktury VAT do dnia zapłaty, o którym mowa w ust.2

**§ 6 KARY UMOWNE – ODSETKI**

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty Zamawiającemu kary umownej za niewykonanie lub nienależyte wykonanie swoich zobowiązań umownych:
2. w wysokości 2% wartości umownej przedmiotu dostawy nie dostarczonej w terminie lub wadliwej – za każdy rozpoczęty dzień zwłoki – do dnia wykonania umowy - bez wad, dotyczy również terminów wynikających z zapisów § 8 niniejszej umowy.
3. Za odstąpienie od umowy z winy Strony przeciwnej – obie strony zastrzegają możliwość żądania kary umownej w wysokości 20% niezrealizowanej wartości umowy brutto.
4. Jeżeli kara umowna z wymienionego wyżej tytułu nie pokrywa poniesionej szkody – Strona która poniosła szkodę może dochodzić odszkodowania uzupełniającego dokumentując swoje roszczenie wyliczeniem rzeczywiście poniesionych szkód oraz ich ścisłym związkiem z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem danego zobowiązania umowy przez Stronę drugą.
5. Kara umowna lub odsetki powinna być zapłacona przez Stronę, która naruszyła postanowienie umowy, w terminie 14 dni od daty wystąpienia przez Stronę drugą z żądaniem zapłaty.
6. Zamawiający w razie zwłoki w zapłacie kary może pokryć należną mu karę z należności Wykonawcy.
7. Strony niniejszej umowy zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

**§ 7 GWARANCJA**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji na dostarczony przedmiot umowy.
2. Przedmiot zamówienia musi posiadać minimalny termin ważności poszczególnych towarów wskazany w załączniku nr 1 i 2 do niniejszej umowy.
3. W przypadku dostarczenia partii towaru o terminie przydatności krótszym niż określony w załącznik nr 2 do SIWZ - Wykonawca niezwłocznie i bezpłatnie wymieni go na towar z dłuższym terminem przydatności.
4. Przedmiot zamówienia musi spełniać w szczególności wymogi:
5. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017, poz. 149)
6. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2017r poz. 242),
7. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 2212),
8. oraz musi być opakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych(Dz. U. z 2015r. poz. 29).
9. W razie stwierdzenia wad jakościowych Zamawiający zobowiązuje się zawiadomić bezzwłocznie Wykonawcę. Wykonawca zobowiązuje się rozpatrzyć reklamację, jeżeli wada nie wynika z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego i wymienić reklamowany towar na wolny od wad w terminie 2 dni, na koszt Wykonawcy.
10. W przypadku pomyłki asortymentowej ze strony Zamawiającego lub Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia reklamacji w terminie 2 dni od daty zwrotu towaru – i odbioru lub dostarczenia przedmiotu zamówienia w terminie 2 dni od daty zgłoszenia pomyłki.
11. Jeżeli nastąpi zwrot towaru Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia faktury korygującej w ciągu 2 dni od daty zwrotu towaru.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli środka transportu i pojemników do przewozu towaru pod względem czystości.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli jakości przewożonego towaru na koszt Wykonawcy w przypadku wystąpienia istotnych wątpliwości Zamawiającego co do jakości dostarczonych produktów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia audytu u Wykonawcy.
14. Wykonawca jest zobowiązany do rozpatrzenia reklamacji w terminie **… godz.,** od chwili jej zgłoszenia przez Zamawiającego.

**§ 8 ZMIANY UMOWY**

1. Strony umowy zastrzegają sobie prawo do wprowadzenia zmian umowy w formie aneksu - w przypadkach określonych poniżej:

1) zmiana danych kontrahenta (nazwy, siedziby, nr ewidencyjnego NIP, REGON, formy prawnej itd.),

2) zmiany sposobu spełnienia świadczenia (np. miejsca realizacji umowy, terminów realizacji poszczególnych zamówień, itd.),

3) zmiana asortymentu (wycofanie starego i wprowadzenie nowego produktu o takich samych lub lepszych parametrach i cenie przetargowej) ,

4) w przypadkach określonych w § 5 ust. 3 pkt. 2, 3) – zmiany ceny,

2. Strony dopuszczają możliwość przedłużenia czasu obowiązywania umowy – w przypadku niezrealizowania wartości umowy w czasie jej trwania (ceny asortymentu przedłużonej umowy nie mogą się różnić od ujętych w niniejszej umowie).

3. Zmiany treści umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 9 ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

1. Wykonawca oświadcza, iż zgodnie z art. 145a pkt 2 uPzp na dzień zawarcia umowy nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 uPzp.

2. Strony umowy zastrzegają prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy, po uprzednim bezskutecznym (pisemnym) wezwaniu do właściwego wykonania umowy.

3. Strony umowy zastrzegają prawo do rozwiązania umowy za porozumieniem stron, w przypadku wystąpienia okoliczności nie przewidzianych w niniejszej umowie i uniemożliwiających lub znacznie utrudniających prawidłową realizację umowy. Rozwiązanie umowy poprzedzi pisemne zawiadomienie Strony przeciwnej z zachowaniem wyprzedzającego terminu 30-tu dni.

4. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części umowy.

**§ 10 POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Zamawiający nie wyraża zgody na zbycie wierzytelności przez Wykonawcę – w żadnej formie prawnej.

2. Do spraw nie ujętych umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Do rozstrzygania sporów mogących wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy będzie właściwy dla Zamawiającego sąd powszechny ze względu na miejsce wykonania umowy.

4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

**Wykonawca Zamawiający**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Załączniki do umowy:

1. Oferta Wykonawcy z dnia ......................

2. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

3. Opis przedmiotu zamówienia (załącznik nr 2 do SIWZ)