

**4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu
50-981 Wrocław
ul. R. Weigla 5**

Znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.64.2019

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)
NA DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW**

W postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2018r., poz. 1986 ze zm.), zwanej dalej również PZP oraz przepisów wykonawczych do PZP.

**W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO PONIŻEJ 144 000 EURO
(art. 10 ust. 1 oraz art. 39 – 46 PZP)**

ZAMAWIAJĄCY:

4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką
 Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu
 (4WSzKzP SPZOZ)
 50-981 Wrocław, ul. Weigla 5
<http://www.4wsk.pl>
 poczta e-mail: mkosior@4wsk.pl

INFORMACJE OGÓLNE

1. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
2. **Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się oprócz formy pisemnej również drogą elektroniczną** (poczta e-mail), o ile SIWZ nie stanowi inaczej, z tym jednak zastrzeżeniem, że informacje przesłane drogą elektroniczną należy jednocześnie potwierdzić również pisemnie. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje pocztą e-mail, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Brak przesłania zwrotnego potwierdzenia otrzymania: oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji ze strony Wykonawcy nie wstrzymuje biegu postępowania oraz nie świadczy o nieskuteczności czynności dokonanej przez Zamawiającego w zakresie przesłania (dla celów dowodowych po stronie Zamawiającego będzie potwierdzenie/raport przesłania w/w oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przez Zamawiającego do Wykonawcy).
Uwaga!!! Powyższe zapisy dotyczą zasad porozumiewania się pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, nie dotyczą formy dokumentów składanych w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz formy oferty.
3. W sprawach nieuregulowanych w SIWZ pierwszeństwo mają przepisy PZP i aktów wykonawczych do PZP.
4. Wykonawcą może być osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna, nieposiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie. Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
5. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów finansowych lub ekonomicznych, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

Rozdział I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie obejmuje **dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów**.
2. Zamawiający **dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych** (oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie wymagania Zamawiającego o wszystkich parametrach nie gorszych niż te określone w SIWZ, tzn. takich, które gwarantują zachowanie tych samych norm, parametrów i standardów), jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia wynika, że przedmiot zamówienia określony został poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów oraz w zakresie wskazanym w art. 30 ust. 4 PZP.
3. Jeżeli wskazano nazwy towarów pochodzących od konkretnych producentów to określają one minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe, jakim muszą odpowiadać towary oferowane przez wykonawcę, aby zostały spełnione wymagania stawiane przez Zamawiającego. Towary pochodzące od konkretnych producentów stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe Zamawiający rozumie wymagania dotyczące towaru zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych producentów. Operowanie przykładowymi nazwami producenta ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego

rozwiązania. Posługiwanie się nazwami producentów/produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający, wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt przy opisie przedmiotu zamówienia, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach.

4. W przypadku niewskazania w ofercie rozwiązania równoważnego Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z rozwiązaniami wskazanymi w SIWZ.
5. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego przedmiot zamówienia jest dopuszczony do obrotu i stosowania.
6. Jeżeli Wykonawca powoła się na rozwiązania równoważne to, jest zobowiązany wykazać, że oferowany przez niego przedmiot zamówienia spełnia wymogi/parametry Zamawiającego.
7. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert wariantowych.**
8. **Zamawiający nie dopuszcza możliwość złożenia ofert częściowych.**
9. Zamawiający nie przewiduje zamówienia, o którym mowa w o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 PZP.
10. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
11. Przedmiot zamówienia został opisany w rozdziale **V SIWZ** oraz **załączniku nr 2** do niniejszej SIWZ (*Zestawienie asortymentowo-cenowe przedmiotu zamówienia*).
12. Szczegółowe zasady podpisania, realizacji umowy oraz jej zakończenia zawarte są we wzorze umowy - **załącznik nr 3 do SIWZ**.

Rozdział II. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Wykonawca obowiązany jest przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami SIWZ.

1. Każdy Wykonawca (lub podmioty występujące wspólnie) może złożyć tylko jedną ofertę, zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Złożenie przez jednego Wykonawcę lub podmioty występujące wspólnie, więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającą rozwiązania wariantowe spowoduje jej odrzućenie.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w swojej ofercie części zamówienia (zakresu), których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom (*załącznik nr 1 do SIWZ: Formularz oferty*). Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia. Zamawiający nie wymaga wykazania braku podstaw wykluczenia w odniesieniu do podwykonawców, (wykonawca nie składa oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia ww. podwykonawcy/ów). Zamawiający nie żąda od wykonawców przedstawienia innych dokumentów (o ile ich żądał) dotyczących ww. podwykonawcy/ów, któremu zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia, a który nie jest podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a PZP.
3. Osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnik muszą złożyć podpisy:
 - a) na wszystkich stronach (zapisanych) oferty,
 - b) na załącznikach,
 - c) w miejscach, w których Wykonawca naniósł zmiany.
4. **Upoważnienie** do podpisania oferty **powinno być dołączone do oferty**, o ile upoważnienie nie wynika z innych dokumentów (odpisu z właściwego rejestru).
5. **W przypadku gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo** określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy w oryginale lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.

6. **Na treść oferty składa się załącznik nr 1 do SIWZ (formularz oferty) oraz załącznik nr 2 do SIWZ (zestawienie asortymentowo-cenowe). Pozostałe składane dokumenty i oświadczenia stanowią załączniki do oferty.**
7. Oferta powinna być sporządzona **w oryginale** formie pisemnej przy użyciu nośników pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów.
8. Załączniki do SIWZ stanowią jej integralną część.
9. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki cyfr i liczb należy pisać słownie.
10. Do oferty zaleca się załączyć spis treści.
11. Wszystkie strony oferty należy ponumerować, trwale spiąć i ostemplować pieczęcią firmową lub imienną (dotyczy stron zapisanych oraz wszelkich załączników).
12. Dokumenty i informacje składane w trakcie postępowania stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w myśl art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2019r., poz. 1010 ze zm.), które nie mogą być udostępniane - powinny być oznaczone klauzulą: „nie udostępniać innym uczestnikom postępowania informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” i załączone jako odrębna część nie złączona z ofertą w sposób trwały. Wykonawca musi wykazać nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa **poprzez załączenie do oferty** uzasadnienia zastrzeżenia dokumentów lub/i załączenie stosownych dokumentów/oświadczeń. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 PZP. Powyższe stosuje się odpowiednio do konkursu.
13. **Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie (opakowaniu), uniemożliwiający odczytanie zawartości bez uszkodzenia opakowania.**
14. **Kopertę należy zaadresować jak niżej:**

**4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SPZOZ we Wrocławiu
50–981 WROCŁAW ul. Weigla 5**

„Przetarg nieograniczony”
NIE OTWIERAĆ W KANCELARII GŁÓWNEJ

**„Oferta na dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów”,
znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.64.2019**

nie otwierać przed dniem **13-09-2019r.** godz. 11⁰⁰
Ilość stron (określić, ile stron znajduje się w kopercie)

ROZDZIAŁ III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Wykażą brak podstaw do wykluczenia **na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 i art. 24 ust. 5 PZP.**
2. **Spełniają warunki udziału w postępowaniu określone na podstawie art. 22 ust 1 pkt 2) PZP.**

Wykonawca musi posiadać zdolność techniczną lub zawodową zapewniającą wykonanie zamówienia.

Za spełnienie wymogu Zamawiający uzna wykonanie przez Wykonawcę w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie należycie wykonać (*lub wykonuje w przypadku dostaw okresowych lub ciągłych*) - min. **1 dostawę** o podobnym charakterze – dostawa mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów o wartości minimum **400 000 zł brutto** (*słownie: czterysta tysięcy złotych, 00/100*).

3. Sposób dokonywania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

Ocena spełnienia ww. warunków dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wyszczególnionych w ROZDZIALE IV PKT 1 SIWZ według formuły "spełnia - nie spełnia".

ROZDZIAŁ IV. WYKAZ:

1. DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE PODMIOTOWYCH WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają odpowiednio przepisy Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dn. 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016r., poz. 1126 ze zm.) – zwane dalej Rozporządzeniem.

- 1) **Do oferty należy załączyć w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia i spełnienia warunków udziału w postępowaniu:**
 - a) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do SIWZ;
 - b) Wykonawca wskaże stronę internetową (Załącznik nr 4 do SIWZ), z której można pobrać odpis z właściwego rejestru jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru,
 - c) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do SIWZ,
- 2) Oświadczenie wykonawcy wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 8 do SIWZ o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca przekaże zamawiającemu (bez dodatkowego wezwania) w terminie **3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji**, o której mowa w art. 86 PZP (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).
- 3) **Dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu:**
 - a) wykaz dostaw (wzór załącznik nr 6 do SIWZ), potwierdzający warunek opisany w Rozdz. III pkt 2, wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu. **Dokument należy dostarczyć na wezwanie Zamawiającego, w terminie 5 dni od daty wezwania (dotyczy Wykonawcy, którego ofertę oceniono za najkorzystniejszą)**,
- 4) **Zobowiązanie innych podmiotów** do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 9 do SIWZ (jeżeli dotyczy) – **należy złożyć wraz z ofertą**. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego

zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty ich zdolności technicznej lub zawodowej, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

- 5) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe**, podmiotu, o którym mowa w pkt. 2), nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego:
- a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt. 2) powyżej.
- 6) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia** (art. 23 ust. 1 PZP). Za podmioty występujące wspólnie uważa się spółki cywilne oraz konsorcja. W tym przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika (art. 23 ust. 2 PZP). Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie niniejszego zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność względem Zamawiającego za należyte wykonanie umowy oraz żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia składają jedną ofertę, przy czym:
- a) wymagane oświadczenia i dokumenty wskazane w Rozdz. IV pkt 1 **ppkt 1) lit. a) i c) ppkt 2)** SIWZ składa osobno każdy z Wykonawców,
 - b) pozostałe oświadczenia i dokumenty wskazane w Rozdz. IV SIWZ składają Wykonawcy wspólnie. Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu składa tylko ten Wykonawca który spełnia warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli każdy z Wykonawców w innym zakresie spełnia warunki udziału w postępowaniu to powinien taką informację odpowiednio wprowadzić do treści oświadczenia,

2. DOKUMENTÓW PRZEDMIOTOWYCH:

Zamawiający żąda dokumentów (złożenia oświadczeń) dotyczących przedmiotu zamówienia (*wzór załącznik nr 7 do SIWZ*).

1) Zamawiający żąda złożenia oświadczenia, że każdy produkt:

- a) wytwarzany będzie zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.);
- b) realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP;
- c) będzie klasy I.

2) Zamawiający żąda złożenia oświadczenia, że każdy produkt będzie zgodny z poniższymi aktami prawnymi:

- a) Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2019 poz. 824);
- b) Rozporządzenie Komisji Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Nr 1441/2007 z dnia z dnia 5 grudnia 2007r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych; Dz. U. L 322 z 07.12.2007, s 12 z późn. zm.);

- c) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5 z późn. zm.);
- d) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.U.E.L.2008.354.16 z dnia 2008.12.31, s. 16 z późn. zm.);
- e) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz.U.U.E.L.2008.157.46 z dnia 2008.06.17, s 46 z późn. zm.).

Powyższe oświadczenia (wg wzoru – załącznik nr 7 do SIWZ) – **należy dostarczyć na wezwanie Zamawiającego, w terminie 5 dni od daty wezwania** (dotyczy Wykonawcy, którego ofertę oceniono za najkorzystniejszą); **w przypadku braku powyższych dokumentów oferta zostanie odrzucona jako nie spełniająca wymogów Zamawiającego** (z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 PZP).

3. POZOSTAŁYCH DOKUMENTÓW:

- 1) Pełnomocnictwo w przypadku, gdy umocowanie do złożenia oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy nie wynika z właściwego rejestru – **należy złożyć wraz z ofertą.**
- 2) Wypełnione Zestawienie asortymentowo-cenowe stanowiące Załącznik nr 2 do SIWZ należy złożyć wraz z ofertą (tj. wypełnionym bez wyjątku formularzem ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ).
- 3) Zaleca się dołączyć zaakceptowany wzór umowy.
- 4) Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowany przez niego przedmiot zamówienia jest dopuszczony do obrotu i stosowania **poprzez załączenie do oferty** dokumentów potwierdzających ten stan rzeczy które stanowią treść oferty i nie podlegają uzupełnieniu w trybie art. 26 ust.3 PZP .
- 5) Jeżeli Wykonawca powoła się na rozwiązania równoważne to, jest zobowiązany wykazać, że oferowany przez niego przedmiot zamówienia spełnia wymogi/parametry Zamawiającego **poprzez załączenie do oferty** dokumentów potwierdzających ten stan rzeczy (np. Ekspertyz Rzeczoznawczych lub inne), które stanowią treść oferty i nie podlegają uzupełnieniu w trybie art. 26 ust.3 PZP . Wykonawca może wykazywać równoważność oferowanych przez siebie produktów za pomocą wszelkich środków dowodowych.
- 6) **Uzasadnienie** zastrzeżenia dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa lub/i załączenie stosownych dokumentów/oświadczeń na tę okoliczność w przypadku zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa - **należy złożyć wraz z ofertą.**
- 7) Zobowiązanie innych podmiotów do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia wg wzoru stanowiącego załącznik nr 9 do SIWZ (jeżeli dotyczy) – **należy złożyć wraz z ofertą.**

4. FORMA DOKUMENTÓW

- 1) Postępowanie jest prowadzone z zachowaniem formy pisemnej, z zastrzeżeniem możliwości **porozumiewania** się Wykonawcy z Zamawiającym w formie elektronicznej (poczta e-mail).
- 2) **Wyłączna forma pisemna zastrzeżona jest:**
 - a) **dla złożenia oferty wraz z załącznikami,**
 - b) **dla oświadczeń i dokumentów składanych na wezwanie Zamawiającego.**
- 3) Oświadczenia, o których mowa w Rozporządzeniu dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22 a) PZP oraz dotyczące podwykonawców **składane są w oryginale.**
- 4) Dokumenty, o których mowa w Rozporządzeniu, inne niż oświadczenia, o których mowa w ust. 3 składane są w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem. 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 podwykonawcy, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. **Zaleca się, by poświadczenie było opatrzone imienną pieczętą z podpisem lub/i czytelnym podpisem osoby upoważnionej.**

- 5) Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej – skan pisma nie spełnia wymogu zachowania formy pisemnej.
- 6) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialne poświadczoną 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 a Zamawiający nie może sprawdzić jej prawdziwości w inny **bezpłatny** sposób.
- 7) Jeżeli oświadczenia lub inne złożone przez Wykonawcę dokumenty budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego zamówienia były wykonane, a w przypadku zamówień okresowych lub ciągłych są wykonywane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.
- 8) **W przypadku gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty** musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy w oryginale lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
- 9) Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności (zgodnie z art. 9 ust. 1 i 2 PZP).
- 10) Wszystkie dokumenty i oświadczenia oraz inne materiały informacyjne w językach obcych należy dostarczyć przetłumaczone na język polski. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, zamawiający zażąda od wykonawcy przedstawienia **tłumaczenia** na język polski wskazanych przez wykonawcę i pobranych samodzielnie przez zamawiającego dokumentów, oświadczeń lub innych materiałów informacyjnych - jeżeli były one dostępne tylko w językach obcych.

Rozdział V. USZCZEGÓLOWIENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów

Kod CPV: 15100000-9

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

a) Każde opakowanie musi zawierać następujące dane:

- nazwę środka spożywczego
- dotyczące składników występujących w środku spożywczym
- datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
- dane identyfikujące:
 - producenta środka spożywczego
 - kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
- warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
- oznaczenie partii produkcji
- klasę jakości handlowej

b) Każdy produkt:

- wytwarzany będzie zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.);
- realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP;
- uwzględniał będzie poniższe akty prawne:

- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2019 poz. 824);
- Rozporządzenie Komisji Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Nr 1441/2007 z dnia z dnia 5 grudnia 2007r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych; Dz. U. L 322 z 07.12.2007, s 12 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5 z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.U.E.L.2008.354.16 z dnia 2008.12.31, s. 16 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz.U.U.E.L.2008.157.46 z dnia 2008.06.17, s 46 z późn. zm.).

c) Każdy dostarczony produkt ma być I kl.

L.p.	Nazwa towaru Nr. CPV Metody badań według	Wymagania
1	Boczek wędzony parzony CPV 15131200-7 PN-A-82062	Boczek wieprzowy łuskany, odtłuszczony, wędzony, parzony.; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki oraz w postaci galaretowatej substancji występującej między tkanką mięsną a tłuszczową, Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju Zapach Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 4,0 Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu
2	Filety z kurczaka CPV 15112000-6	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. 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. Barwa - Naturalna, jasnorożowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu
3	Flaki wołowe krojone mrożone CPV 15114000-0	Oczyszczone przedżołądki wołowe i żołądki wołowe Zgodne z normą, opakowanie pierwotne- worki PAPE (mrożone), pakowane 1kg

4	<p>Karkówka b/k</p> <p>CPV 15113000-3</p> <p>PN-A-82000</p>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy 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 wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu</p> <p>Powierzchnia mięsa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opióków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna</p> <p>Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.</p> <p>Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
5	<p>Kiełbasa biała parzona</p> <p>CPV 15131130-5</p> <p>PN-A-82062</p>	<p>Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia- Baton w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce związane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Barwa mięsa - charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych</p> <p>Barwa tłuszczu –biała</p> <p>Wygląd na przekroju- Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 12</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu</p>
6	<p>Kiełbasa krakowska sucha</p> <p>CPV 15131130-5</p> <p>PN-A-82062</p>	<p>Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony</p> <p>Kiełbasa suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (65%) mięsa wieprzowego kl II (15%), mięsa wołowego ścięgnistego kl II (10%) oraz tłuszczu wieprzowego (10%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych.</p> <p>Wygląd ogólny - Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm.</p> <p>Barwa - Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;</p> <p>Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej</p> <p>Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym</p> <p>Smak i zapach - Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 20</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>

7	<p>Kielbasa szynkowa wieprzowa</p> <p>CPV 15131130-5</p> <p>PN-A-82062</p>	<p>Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia - Baton w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrażowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Wygląd na przekroju:</p> <ul style="list-style-type: none"> - barwa mięsa- jasnoróżowa do ciemnoróżowej - rozdrobnienie i układ składników -Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką <p>Konsystencja- Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 15%, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14%</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
8	<p>Kielbasa szynkowa drobiowa</p> <p>CPV 15131135-0</p> <p>PN-A-82062</p>	<p>Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)</p> <p>Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%.</p> <p>Wygląd ogólny - Baton w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrażowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Barwa- Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa</p> <p>Rozdrobnienie i układ składników - Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10 Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 16</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>

9	<p>Kiełbasa śląska</p> <p>CPV 15131130-5</p> <p>PN-A-82062</p>	<p>Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia - Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Barwa mięsa - różowa do ciemnoróżowej</p> <p>Rozdrobnienie i układ składników- Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką</p> <p>Konsystencja - Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
10	<p>Porcja rosółowa "Korpusy"</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka, którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Porcja rosółowa z kurczaka przechowywana stale w temperaturze nie niższej niż -2°C i nie wyższej niż 4° C.</p> <p>Wygląd ogólny- Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.</p> <p>Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.</p> <p>Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg –2kg</p>
11	<p>Kurczak świeży</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Kurczak świeży – tuszka drobiu rzeźnego gatunków: kura domowa (kurczę, kura, kogut), którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Kurczak świeży przechowywany stale w temperaturze nie niższej niż -2°C i nie wyższej niż 4° C.</p> <p>Wygląd ogólny- Tuszka właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, uszkodzenia mechaniczne skóry i stłuczenia skóry niedopuszczalne na piersi i nogach, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, w tuszkach schłodzonych nie powinny występować ślady mrożenia, wielkości tuszek 1,5-1,8 kg</p> <p>Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.</p> <p>Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 1,8kg</p>

12	<p>Łopatką b/k bez skóry</p> <p>CPV 15113000-3</p> <p>PN-A-82000</p>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych</p> <p>Powierzchnia mięsa - Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni</p> <p>Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.</p> <p>Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
13	<p>Mielonka tyrolski</p> <p>CPV 15131000-5</p> <p>PN-A-82007</p>	<p>Wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej- sztucznej, skład surowcowy: szynka wieprzowa – 50 %, łopatką wieprzowa – 50 %, Wygląd ogólny- Batony o długości od 35 cm do 40 cm, średnicy 120 mm. Osłonka powinna ściśle przylegać do wędliny.</p> <p>Barwa na przekroju różowa.</p> <p>Konsystencja –ścista, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne zacieki galarety. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 30</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
14	<p>Mięso gulaszowe z indyka</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry</p> <p>Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .</p> <p>Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p>
15	<p>Mięso gulaszowe z kurczaka</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Element tuszki kurczącej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.</p> <p>Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .</p> <p>Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>

16	<p>Ogonówka wieprzowa CPV 15131130-5 PN-A-82062</p>	<p>Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladowych wieprzowych wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego stożka, powierzchnia może być z jednej strony pokryta cienką warstwą tłuszczu ok. 5mm Konsystencja i struktura - Dość miękka, związanie dobre; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać Barwa na powierzchni- Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym Barwa na przekroju- Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
17	<p>Parówka cienka drobiowa CPV 15131135-0 PN-A-82062</p>	<p>Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie) Wygląd ogólny - Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, o masie 100g, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja- Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego Mak i zapach - Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25 Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 9 Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu</p>
18	<p>Paszтет drobiowy niskotłuszczowy CPV 15131310-1</p>	<p>Konserwa sterylizowana drobiowa o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%-15% konserwa sterylizowana otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla pasztetów drobiowych. Barwa pasztetu różowa do kremowej, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu. Konserwy o wadze od 100-130 g.</p>
19	<p>Paszтетowa podwędzana CPV 15131130-5 PN-A-82062</p>	<p>Wędlina podrobowa (1.3.1), wyprodukowana z wątroby (25%), masek i mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona Wygląd ogólny - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni Konsystencja i struktura- Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu Barwa na powierzchni- Jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej Barwa na przekroju - Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy Smak i zapach - Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 60 Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>

20	<p>Polędwica sopocka wieprzowa</p> <p>CPV 15131130-5</p> <p>PN-A-82062</p>	<p>Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej.</p> <p>Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej</p> <p>Konsystencja i struktura - Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Barwa- Różowa do czerwonej z odcieniem złocistym</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
21	<p>Polędwica drobiowa</p> <p>CPV 15131135-0</p> <p>PN-A-82062</p>	<p>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)</p> <p>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.</p> <p>Konsystencja- Dość ścisła, soczysta, krucha</p> <p>Barwa- Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
22	<p>Salceson włoski</p> <p>CPV 15131130-5</p> <p>PN-A-82062</p>	<p>Wędlina podrobowa(1.3.1), otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych (70%), mięsa z głów wołowych peklowanych (15%), skórek wieprzowych (15%), przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona</p> <p>Wygląd ogólny- Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni</p> <p>Konsystencja i struktura - Ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z głów wieprzowych i wołowych, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 35</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu</p>
23	<p>Schab z/k</p> <p>CPV 15113000-3</p> <p>PN-A-82000</p>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy następnie słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)</p> <p>Powierzchnia- gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna</p> <p>Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.</p> <p>Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>

24	<p>Szynka konserwowa</p> <p>CPV 15131000-5</p> <p>PN-A-82056</p>	<p>Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%.</p> <p>Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta,</p> <p>Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p> <p>Barwa - Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 5</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
25	<p>Szynka wileńska</p> <p>CPV 15131000-5</p> <p>PN-A-82056</p>	<p>Konserwa blokowa (zawartość stanowi 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 85%.</p> <p>Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta</p> <p>Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p> <p>Barwa- Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
26	<p>Szynka z indyka</p> <p>CPV 15131135-0</p> <p>PN-A-82062</p>	<p>Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)</p> <p>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.</p> <p>Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha</p> <p>Barwa - Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego.</p> <p>Smak i zapach -Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
27	<p>Udko z kurczaka świeże</p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.</p> <p>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;</p> <p>Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.</p> <p>Wielość-200-250g</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>

28	<p>Wołowina b/k</p> <p>CPV 15111100-0</p> <p>PN-A-82000</p>	<p>Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna.</p> <p>Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej.</p> <p>Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego,</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
29	<p>Wątroba drobiowa</p> <p>CPV 15112300-9</p> <p>PN-A-86523</p>	<p>Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.</p> <p>Wygląd zewnętrzny - Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu.</p> <p>Barwa - Beżowa do brązowociemnoniebieskiej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
30	<p>Żeberka wieprzowe</p> <p>CPV 15113000-3</p> <p>PN-A-82000</p>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>

Cechy dyskwalifikujące:

a) wspólne dla mięsa:

obce posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości i przekrwień, niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe, zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

b) wspólne dla wędlin:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędliny,

c) wspólne dla drobiu:

obce posmaki, krwawe zacieki, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, oślizgłość, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu, mięso poszarpane, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, niedokładne oczyszczenie z piór, stosowanie środków konserwujących.

Opakowania

- a) opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. elementy ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd

gotowego wyrobu.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

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

- b) 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.

Rozdział VI. WYMAGANY TERMIN WYKONANIA UMOWY

Realizacja przedmiotu zamówienia: **dostawy sukcesywne w okresie 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.**

Miejsce dostawy: 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SP ZOZ,
ul. R. Weigla 5, 50-981 Wrocław
Magazyn Żywności

Rozdział VII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT I SPOSÓB DOKONYWANIA ICH OCENY

1. Kryteria wyboru ofert i ich znaczenie:

L.p.	KRYTERIUM	WAGA KRYTERIUM (1 %=1pkt)	SPOSÓB OCENY
1.	Cena	80%	minimalizacja
4.	Wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej towaru za każdy dzień opóźnienia (min. 0,5% - max 3%)	20%	maksymalizacja
OGÓLEM:		100%	

Ocena ofert zostanie przeprowadzona na podstawie przedstawionych wyżej kryteriów oraz ich wag. Oferty będą oceniane punktowo. Maksymalna liczba punktów jaką, po uwzględnieniu wagi, może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt.

2. Ocena ofert

2.1. Wyboru najkorzystniejszej oferty dokonuje Komisja Przetargowa po uprzednim sprawdzeniu, porównaniu i ocenie ofert na podstawie kryterium oceny określonym powyżej.

2.2. O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje największa ilość punktów uzyskanych przez Wykonawcę, stanowiąca sumę punktów za ww. kryteria.

2.3. Punkty za oferowaną cenę (cena brutto pakietu) wyliczamy wg wzoru:

$$\text{Wart. punktowa} = W \cdot \frac{C_{\min}}{C_n} \cdot 100 \text{ pkt.}$$

W – waga kryterium

C_{\min} – cena minimalna w zbiorze ofert

C_n – cena danej oferty

2.4. Punkty za-wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej towaru za każdy dzień opóźnienia – (min. 0,5 % ceny brutto umowy za dzień opóźnienia – max. 3% ceny brutto umowy za dzień opóźnienia) wyliczamy wg wzoru:

$$\text{Wart. punktowa} = W \cdot \frac{K_n}{K_{\max}} \cdot 100 \text{ pkt.}$$

W – waga kryterium (%)

K_n – oferowany % kary umownej danej oferty

K_{\max} – maksymalny % kary umownej możliwy do zaoferowania (3%)

Zaoferowanie kary umownej za opóźnienie w dostawie towaru za każdy dzień opóźnienia poniżej 0,5% ceny brutto umowy spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z treścią SIWZ.

W przypadku zaoferowania kary umownej za opóźnienie w dostawie towaru za każdy dzień opóźnienia powyżej 3% (np. 5%) ceny brutto umowy, do wzoru zostanie podstawiony max. % kary (3%), a do umowy ostatecznej zostanie wpisany faktycznie zaoferowany % kary umownej (5%).

W przypadku braku wpisu w Formularzu oferty kary umownej za opóźnienie w dostawie towaru za każdy dzień opóźnienia, Zamawiający przyjmie do oceny i porównania ofert minimalną wysokość kary umownej wynoszącą 0,5% i przyzna odpowiednią ilość punktów. Do umowy ostatecznej zostanie wpisane 0,5%.

2.5. Ocena końcowa oferty:

Jest to suma punktów uzyskanych za powyżej wymienione kryteria.

2. Zasady wyboru oferty i udzielenia zamówienia

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:

- odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w PZP,
- jest zgodna z treścią SIWZ,
- została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria wyboru.

Rozdział VIII. IZOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Przedmiotowo istotne elementy umowy (essentialia negotii) związane ze sposobem realizacji zamówienia, warunkami umowy zawiera **Załącznik nr 3 do SIWZ**, w którym zaleca się wypełnić wszystkie miejsca wykropkowane z wyjątkiem numeru umowy, daty jej zawarcia oraz dołączyć go do oferty. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.

Oprócz przesłanek wymienionych w art. 144 ust. 1 PZP Zamawiający przewiduje następujący zakres zmian w umowie, które będą mogły być wprowadzone w formie aneksu:

1. Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, może zastąpić nowy Wykonawca – zmiana możliwa tylko na podstawie sukcesji uniwersalnej w myśl art. 492 ustawy z dnia 15 września 2000r. Kodeks spółek handlowych (t.j. Dz. U. z 2019r., poz. 505 ze zm.) (przez przeniesienie całego majątku spółki przejmowanej na inną spółkę przejmującą) oraz przejęcie przedsiębiorstwa na podstawie art. 55¹ i nast. ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2018r., poz. 1025 ze zm.) – dalej K.c., pod warunkiem, że nowy Wykonawca nie będzie podlegał wykluczeniu na podstawie art. 24 PZP. Zmiana ta wymaga aneksu do umowy.
2. Wszystkie wartości netto określone przez Wykonawcę są ustalone na okres obowiązywania umowy i nie wzrosną. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu w przypadku, gdy wartości netto przedmiotu umowy obniżą się, przy czym konsekwencje rachunkowe stosuje się odpowiednio.
3. Urzędowa zmiana stawek podatku VAT obowiązuje z mocy prawa, w takim przypadku Zamawiający dopuszcza zmianę zapisów umowy w formie aneksu. W przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT, zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena (wartość) brutto umowy, a

cena (wartość) netto pozostanie niezmienna. Zamawiający będzie realizował zamówienie tylko do wysokości brutto umowy.

4. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu, jeżeli zmiany będą konieczne i korzystne dla Zamawiającego. Za zmiany korzystne należy uznać wszelkiego rodzaju nowe postanowienia, które wzmacniają pozycję Zamawiającego jako wierzyciela z tytułu świadczenia niepieniężnego (np. wydłużenie okresu rękojmi, skrócenie terminu wykonania zamówienia, obniżenie ceny, podwyższenie kar umownych), oraz te zmiany, które prowadzą do wzmocnienia jego pozycji jako dłużnika z tytułu świadczenia pieniężnego (np. wydłużenie terminu zapłaty).
5. W przypadku niewykorzystania wartości umowy Zamawiający dopuszcza w formie aneksu wydłużenie terminu obowiązywania umowy nie więcej jednak niż o **12 miesięcy** od daty jej zakończenia.
6. Zamawiający dopuszcza zmianę zapisów umowy w przypadku zmiany numerów katalogowych przez producenta przy jednoczesnym zastrzeżeniu braku zmian cen na wyższe oraz jednoczesnym podtrzymaniu co najmniej parametrów przedmiotu zamawianego.
7. Zamawiający dopuszcza w formie aneksu zmiany umowy w zakresie ochrony danych osobowych na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE - RODO, które nakładają szereg szczegółowych obowiązków na administratorów oraz podmioty przetwarzające dane osób fizycznych. W szczególności zmiana umowy może nastąpić w związku z brzmieniem art. 28, 32-36 RODO w zakresie powierzenia przez administratora (zamawiającego) przetwarzania danych osobowych innemu podmiotowi (wykonawcy) i określenia minimalnych standardów powierzenia tych danych. Dane osób fizycznych mogą być powierzane tylko takim podmiotom, które dają **gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie spełniało wymogi RODO i chroniło prawa osób, których dane dotyczą.**
8. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji przez okres 12 miesięcy. W przypadku przedłużenia umowy wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w: Załączniku nr 3, (wzór umowy) może podlegać waloryzacji w trakcie obowiązywania umowy w przypadku:
 - 1) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (tj. Dz.U. z 2018r. poz. 2177);
 - 2) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne pod warunkiem, że zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę;
 - 3) zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 roku o pracowniczych planach kapitałowych (Dz.U. 2018 poz. 2215 ze zm.);
 - 4) waloryzacja nastąpi na pisemny wniosek Wykonawcy skierowany do Zamawiającego wraz z uzasadnieniem oraz szczegółowym wyliczeniem wpływu zmiany na ponoszone przez Wykonawcę koszty wykonania zamówienia. W przypadku sporu o zasadność wprowadzenia waloryzacji może zostać wprowadzona waloryzacja sądowa w myśl art. 357¹ K.c.
 - 5) zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian przepisów, o których mowa w pkt. 1-3.
9. Zmiana siedziby Wykonawcy nie stanowi zmiany treści umowy i nie wymaga aneksu do umowy.

Rozdział IX. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Cena oferty musi być podana w złotych polskich brutto – cyfrowo i słownie z uwzględnieniem podatku VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi w terminie składania oferty przepisami. Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić formularz cenowy dokonując obliczeń wg zasad uznanych w rachunkowości, przy użyciu powszechnych metod liczenia takich jak: kalkulator, arkusz kalkulacyjny Microsoft Excel z funkcją zaokrąglania do 2 miejsc po przecinku.

2. W celu wyłonienia najkorzystniejszej oferty w świetle kryterium ceny, Zamawiający do porównania ofert będzie brał pod uwagę cenę brutto.
3. Wymagane jest by cena podana w ofercie obejmowała koszty dostawy do Zamawiającego i wszelkie inne koszty związane z przedmiotem zamówienia, w tym:
 - koszty transportu krajowego i zagranicznego,
 - koszty ubezpieczenia towaru w kraju i za granicą,
 - opłat celnych i granicznych,
4. Waluta ceny oferowanej PLN;
5. **Błąd w obliczeniu ceny** spowoduje odrzucenie oferty z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 2 PZP. Omyłka rachunkowa, którą można poprawić jest to błąd powstały w wyniku wszelkich działań matematycznych z zastrzeżeniem, że przyjmuje się, iż prawidłowo podano liczbę jednostek miar (ilość), wartość jednostkową netto oraz stawkę podatku VAT. Nieprawidłowe zastosowanie stawki podatku VAT nie jest omyłką rachunkową w obliczeniu ceny, którą można poprawić w trybie art. 87 ust. 2 pkt. 2 PZP i spowoduje sankcję zawartą w art. 89 ust. 1 pkt. 6 PZP.
6. 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. ich wartość
7. W przypadku, oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, do ceny oferty Zamawiający doliczy podatek od towarów i usług, który Zamawiający miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami i dopiero sprawdzi czy cena oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Rozdział X. INFORMACJE DOTYCZĄCE MIEJSCA I TERMINU SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę w zapieczętowanej kopercie opatrzonej napisami określonymi w Rozdziale I niniejszej SIWZ oraz opatrzonych wyraźną uwagą „**NIE OTWIERAĆ W KANCELARII GŁÓWNEJ**” należy złożyć do dnia **13-09-2019r.** do godz. **10:30** w **4. Wojskowym Szpitalu Klinicznym z Polikliniką SPZOZ Wrocław, ul. Weigla 5 – budynek Wydziału Administracji Ogólnej - pokój nr 18 (kancelaria główna).**
2. Oferta powinna być złożona w sposób uniemożliwiający jej przypadkowe otwarcie.
3. Jeżeli oferta zostanie złożona w inny sposób niż wyżej opisany, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłowe skierowanie (skutkujące możliwością niedochowania terminu do składania ofert) czy przedwczesne lub przypadkowe jej otwarcie.
4. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z art. 84 ust. 2 PZP.

Przedłużenie terminu składania ofert dopuszczalne jest tylko przed jego upływem.

Rozdział XI. TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ W SPRAWACH DOTYCZĄCYCH SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania Wykonawców.
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ zgodnie z art. 38 PZP.
3. Do kontaktu z Wykonawcami (od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego 7:30-15:00) w sprawach jw. upoważnione są tylko niżej wymienione osoby i tylko pod podanymi numerami telefonów, faksów i poczty e-mail:
 - 1) **Agnieszka Jakubik**, tel. 261 660 537, Kierownik Działu Żywnienia – w sprawach przedmiotu zamówienia;
 - 2) **Monika Kosior**, tel. 261 660 604, Sekcja Zamówień Publicznych (budynek Logistyki) pok. nr 16 - w sprawach formalnych;
 - 3) **poczta e-mail**: mkosior@4wsk.pl

Kontaktowanie się z Zamawiającym pod innym niż ww. numerami telefonów i poczty e-mail nie rodzi skutków prawnych określonych w PZP.

Rozdział XII. TRYB WPROWADZANIA EWENTUALNYCH ZMIAN W SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść SIWZ. Dokonane w ten sposób uzupełnienie stanie się częścią SIWZ i będzie wiążące dla Wykonawców. W przypadku, gdy zmiana powodować będzie konieczność modyfikacji oferty, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert, z zastrzeżeniem art. 12a PZP, jeżeli w wyniku modyfikacji treści SIWZ niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach. Wykonawca zobowiązany jest do naniesienia dokonanych zmian w treści oferty.
2. W razie zaoferowania przedmiotu zamówienia innego niż pierwotnie wyspecyfikowany a dopuszczonego przez Zamawiającego w wyniku wyjaśnień treści SIWZ czy w przypadku modyfikacji SIWZ **należy zaznaczyć źródło tej zmiany** (datę wyjaśnień lub modyfikacji i ewentualnie nr pytania).
3. Na podstawie art. 38 PZP, Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SIWZ.
4. Wyjaśnienie treści SIWZ Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie przedłuża terminu na składanie wniosku o którym mowa w pkt. 3.
6. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania Wykonawców.

Rozdział XIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

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

Rozdział XIV. MIEJSCE I TRYB OTWARCIA OFERT

1. **Komisyjne otwarcie ofert nastąpi na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które odbędzie się w 4. Wojskowym Szpitalu Klinicznym z Polikliniką SPZOZ we Wrocławiu, ul. R. Weigla 5 w Sali Odpraw (budynek Logistyki) w dniu **13-09-2019r. o godz. 11:00**. Otwarcie ofert jest jawne.**
2. W trakcie otwarcia ofert zostaną ogłoszone co najmniej:
 - 1) kwota, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia;
 - 2) nazwa i adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana;
 - 3) cena oferty, termin wykonania zamówienia;
 - 4) okres gwarancji, warunki płatności zawarte w ofercie.

Rozdział XV. SPOSÓB OCENY OFERT

1. Po zakończeniu części jawnej – Zamawiający dokona wstępnej weryfikacji ofert, które części są jawne i mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania. W dalszej części dokona badania ofert.
2. Zamawiający przewiduje w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego możliwość zastosowania tzw. „*procedury odwróconej*”, o której mowa w art. 24aa PZP. Procedura ta polega na tym, że Zamawiający w toku czynności oceny ofert nie będzie dokonywał podmiotowej oceny wszystkich Wykonawców (ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu, oraz braku podstaw do wykluczenia) i nie będzie badał wszystkich wstępnych oświadczeń Wykonawców, złożonych przy ofertach. Zamawiający najpierw dokona oceny złożonych ofert, pod kątem kryteriów oceny ofert, określonych w Rozdziale VII SIWZ oraz przesłanek odrzucenia oferty (art. 89 ust. 1 PZP), po czym dopiero wyłącznie w odniesieniu do Wykonawcy, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza (uplasowała się na najwyższej pozycji rankingowej) dokona oceny podmiotowej tego Wykonawcy tj. zbada jego oświadczenia wstępne złożone przy ofercie, a następnie zażąda od niego – na podstawie art. 26 ust. 1 lub 2 PZP przedłożenia określonych dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia z postępowania..
3. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego ofertę **oceniono** za najkorzystniejszą, do złożenia dokumentów wymienionych w Rozdziale IV SIWZ, o ile takich dokumentów żądał.
4. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów (art. 26 ust. 2 PZP) o ile takich dokumentów żądał
5. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia (art. 22d ust. 2 PZP)
6. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia (art. 24 ust. 12 PZP)
7. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 PZP lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, chyba że rozbieżności wynikają z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia.
8. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.
9. Wykonawca może zostać wykluczony zgodnie z Rozdziałem III pkt. 1 SIWZ.
10. Oferta może zostać odrzucona na podstawie art. 89 PZP z zastrzeżeniem art. 87 PZP.

Rozdział XVI. OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertą w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 2) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni, a w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 PZP, informacja zawiera wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez Wykonawcę, Zamawiający uznał za niewystarczające,

- 3) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust 4 i 5 PZP, braku równoważności lub braku spełnienia wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
 - 4) Unieważnieniu postępowania – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 4, na stronie internetowej.
 3. Po uprawomocnieniu wyniku postępowania Zamawiający wezwie Wykonawcę do podpisania umowy.

Rozdział XVII. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Środki ochrony prawnej przysługują 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. W postępowaniach których wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w art. 11 ust. 8 PZP, zastosowanie mają przepisy art. 180 ust. 2 PZP.

Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej lub elektronicznej w terminach i na zasadach określonych w art. 182 PZP. Kopię treści odwołania należy przesłać Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania.

Rozdział XVIII. JAWNOŚĆ POSTĘPOWANIA

1. Dokumentacja postępowania zostanie udostępniona wykonawcom w trybie przewidzianym w art. 96 PZP.
2. Zamawiający udostępni wskazane dokumenty na pisemny wniosek.
3. Zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnionych dokumentów i informacji oraz osobę przy której obecności dokonana zostanie czynność przeglądania.

Załączniki do SIWZ, które Wykonawca jest zobowiązany złożyć w ofercie:

- 1) Formularz ofertowy – Załącznik nr 1;
- 2) Zestawienie asortymentowo-cenowe przedmiotu zamówienia oraz dane dot. przechowywania i przydatności do spożycia – Załącznik nr 2;
- 3) Wzór umowy – Załącznik nr 3 (zaleca się);
- 4) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (wzór) – Załącznik nr 4;
- 5) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wzór) – Załącznik nr 5;
- 6) Zobowiązanie innego podmiotu (wzór) – Załącznik nr 9.

Załączniki do SIWZ:

- 7) Wykaz wykonanych/wykonywanych dostaw – (wzór) – Załącznik nr 6;
- 8) Oświadczenie dotyczące produktów żywnościowych – Załącznik nr 7;
- 9) Oświadczenie o przynależności do grup kapitałowych – (wzór) – Załącznik nr 8.