# 4 Wojskowy Szpital Kliniczny z PoliklinikąSamodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

**50-981 Wrocław**

**ul. Weigla 5**

**Znak sprawy: 66/Log./2017**

**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 2004r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2015r., poz. 2164 ze zm.), zwanej dalej również PZP oraz przepisów wykonawczych do PZP

**W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO PONIŻEJ 135 000 EURO**

**(art. 10 ust. 1 oraz art. 39 – 46 PZP)**

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.

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

**Zatwierdził:**

 dnia .................2017r. ……................................................

 podpis i pieczęć Kierownika

 Zamawiającego lub osoby upoważnionej

**ZAMAWIAJĄCY:** 4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką
 Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

 50-981 Wrocław, ul. Weigla 5 (4WSKzP SP ZOZ)

[**http://www.4wsk.pl**](http://www.4wsk.pl)

 **poczta e-mail:** **astanislawska@4wsk.pl**

**INFORMACJE OGÓLNE**

1. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
2. Zamawiający dopuszcza **porozumiewanie** się oprócz formy pisemnej również w formie faksu i drogą elektroniczną, o ile SIWZ nie stanowi inaczej, z tym jednak zastrzeżeniem, że informacje przesłane w formie faksu i drogą elektroniczną (poczta e-mail) należy jednoczenie potwierdzić również pisemnie. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub 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).
3. W sprawach nieuregulowanych w SIWZ pierwszeństwo mają przepisy PZP i aktów wykonawczych do PZP.

**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 możliwości składania 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.
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 wariantowespowoduje jej odrzucenie.
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). 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:
4. na wszystkich stronach (zapisanych) oferty,
5. na załącznikach,
6. w miejscach, w których Wykonawca naniósł zmiany.
7. Upoważnienie do podpisania oferty **powinno być dołączone do oferty**, o ile upoważnienie nie wynika z innych dokumentów (odpisu z właściwego rejestru ).
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. Oferta powinna być sporządzona w formie pisemnej przy użyciu nośników pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów.
10. Załączniki do SIWZ stanowią jej integralną część.
11. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki cyfr i liczb należy pisać słownie.
12. Do oferty zaleca się załączyć spis treści.
13. Wszystkie strony oferty należy ponumerować, trwale spiąć i ostemplować pieczątką firmową lub imienną (dotyczy stron zapisanych oraz wszelkich załączników ).
14. Dokumenty i informacje składane w trakcie postępowania stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w myśl art. 11 ust. 4 Ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji z dnia 16 kwietnia 1993 r. (tj. Dz. U. z 2003r. nr 153 poz. 1503 z późn. 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.
15. Kopertę należy zaadresować:

**4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SP ZOZ**

**50 – 981 WROCŁAW ul. Weigla 5**

„Przetarg nieograniczony”

NIE OTWIERAĆ W KANCELARII ”

*„****Oferta na dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów”,***

***znak sprawy 66/Log./2017***

nie otwierać przed dniem **08.09.2017r.** 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 –** *Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.*
3. **Sposób dokonywania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu:**

Ocena spełniania 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 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenia zamówienia, zwane dalej Rozporządzeniem.

1. **Do oferty należy załączyć w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia:**
2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia**,** sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do SIWZ,
3. Wykonawca wskaże stronę internetową (Załącznik nr 5 do SIWZ), z której można pobrać odpis z właściwego rejestru jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru
4. Oświadczenie wykonawcy wg Załącznika nr 4 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),
5. **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:

- wymagane oświadczenia i dokumenty wskazane w Rozdz. IV pkt 1 ppkt 1) i ppkt 2) SIWZ składa osobno każdy z Wykonawców,

- pozostałe oświadczenia i dokumenty wskazane w Rozdz. IV SIWZ składają Wykonawcy wspólnie.

1. **DOKUMENTÓW PRZEDMIOTOWYCH**
2. Zamawiający żąda oświadczenia, że każdy produkt
	1. wytwarzany będzie zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi wykonawczymi Dz. U. nr 171 poz.1225
	2. realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP
	3. będzie klasy I
3. Zamawiający żąda oświadczenia, że każdy produkt uwzględniał będzie poniższe rozporządzenia:

a) Rozporządzenie Komisji (WE) 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.

b) 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.)

c) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

d) 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. L 157 z 16.06.2008, s 46 z późn. zm.)

**Powyższe oświadczenia – 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**

**UWAGA ! Zamawiający prosi o dostarczenie wraz z ofertą Załącznika nr 2 również w formacie \*.doc lub \*.xls na płycie CD**

1. **POZOSTAŁYCH DOKUMENTÓW:**
2. Pełnomocnictwo w przypadku, gdy umocowanie do złożenia oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy nie wynika z właściwego rejestru – **należy złożyć wraz z ofertą.**
3. Wypełnione Zestawienie asortymentowo – cenowe stanowiące Załącznik nr 2 do SIWZ należy złożyć wraz z ofertą(wypełnionym bez wyjątku formularzem ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ).
4. Zaleca się dołączyć zaakceptowany i wypełniony wzór umowy.
5. 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 wydanych przez podmioty niezależne które stanowią treść oferty i nie podlegają uzupełnieniu w trybie art. 26 ust.3 PZP .
6. 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 wydanych przez podmioty niezależne np. Ekspertyz Rzeczoznawczych, które stanowią treść oferty i nie podlegają uzupełnieniu w trybie art. 26 ust.3 PZP .
7. **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.**
8. **FORMA DOKUMENTÓW**
	1. Postępowanie jest prowadzone z zachowaniem formy pisemnej, z zastrzeżeniem możliwości **porozumiewania** się Wykonawcy z Zamawiającym w formie faksu oraz w formie elektronicznej (poczta e-mail)
	2. Wyłączna forma pisemna zastrzeżona jest:
		1. dla złożenia oferty wraz z załącznikami,
		2. dla oświadczeń i dokumentów składanych na wezwanie Zamawiającego.
9. Oświadczenia, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016, poz. 1126) w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22 a ustawy oraz dotyczące podwykonawców składane są w oryginale
10. Dokumenty, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016, poz. 1126) w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane, inne niż oświadczenia, o których mowa w ust. 7 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 pieczątką z podpisem lub/i czytelnym p**odpisem osoby upoważnionej
11. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej – wydruk z faksu lub skan pisma nie spełnia wymogu zachowania formy pisemnej.
12. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialne poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016, poz. 1126) w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane, 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.
13. 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.
14. 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.
15. Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności (zgodnie z art. 9 ust. 1 i 2 PZP).
16. 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. USZCZEGÓŁOWIENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1) Przedmiotem zamówienia jest **dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów** wg załącznika nr 2 do SIWZ.

2) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. 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
1. **Każdy produkt:**
	* wytwarzany będzie zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi wykonawczymi Dz. U. nr 171 poz.1225
	* realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP
	* uwzględniał będzie poniższe rozporządzenia
* Rozporządzenie Komisji (WE) 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. L 354 z 31.12.2008, 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. L 157 z 16.06.2008, s 46 z późn. zm.)

 **c) Każdy dostarczony produkt ma być I kl.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | Nazwa towaruNr CPVMetody badań według | **Wymagania** |
| **1** | **Schab z/k**CPV15113000-3PN-A-82000 | Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy następnie słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)Powierzchnia**-** gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotnaBarwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowymZapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psuciaPakowane próżniowo w worki 1kg – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| **2** | **Karkówka b/k**CPV15113000-3PN-A-82000 | 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 wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietuPowierzchnia mięsa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotnaBarwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowymKonsystencja mięsa jędrna i elastycznaPakowane próżniowo w worki 1kg – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| **3** | Wołowina b/kCPV15111100-0PN-A-82000 | Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgnistych mięśni.Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna.Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej.Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego,Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| **4** | **Łopatka b/k bez skóry** CPV15113000-3PN-A-82000 | 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 Powierzchnia mięsa - Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowymPakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| **5** | Żeberka wieprzoweCPV15113000-3PN-A-82000 | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzą kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| **6** | **Boczek wędzony parzony**CPV15131200-7PN-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 rozdzielenie 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 |
| **7** | **Flaki wołowe krojone mrożone**CPV15114000-0 | Oczyszczone przedżołądki wołowe i żołądki wołowe Zgodne z normą, opakowanie pierwotne- worki PAPE (mrożone ), pakowane 1kg |
| **8** | Kiełbasa szynkowa wieprzowaCPV15131130-5PN-A-82062 | Kiełbasa 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. Wygląd ogólny i powierzchnia - Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonkiWygląd na przekroju:- 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 osłonkąKonsystencja- Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadaćSmak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcyZawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 15%, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14% Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| **9** | **Kiełbasa krakowska sucha** CPV15131130-5PN-A-82062 | Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony 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. 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.Barwa - Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonejTłuszczu – biała z odcieniem kremowym Smak i zapach - Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; 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 20Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| **10** | **Kiełbasa biała parzona**CPV15131130-5PN-A-82062 | 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. Wygląd ogólny i powierzchnia- Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonkiBarwa mięsa - charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonychBarwa tłuszczu –białaWygląd na przekroju- Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składnikówSmak i zapach- Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcyZawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 12Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu |
| 11 | Kiełbasa śląskaCPV15131130-5PN-A-82062 | 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.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 szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonkiBarwa mięsa - różowa do ciemnoróżowejRozdrobnienie i układ składników- Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonkąKonsystencja - Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.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 obcyZawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 12 | **Parówka cienka drobiowa**CPV15131135-0PN-A-82062 | 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, 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 drobiowegoMak 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 25Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 9Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu |
| 13 | Salceson włoskiCPV15131130-5PN-A-82062 | 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, parzonaWygląd ogólny- Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśniKonsystencja i struktura - Ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składnikówSmak i zapach- Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z głów wieprzowych i wołowych, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcyZawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 35Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu |
| 14 | **Szynka konserwowa**CPV15131000-5PN-A-82056 | 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%.Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta, Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.Barwa - Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 5Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 15 | Szynka wileńskaCPV15131000-5PN-A-82056 | 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%. Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czystaKonsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.Barwa- Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwySmak i zapach- Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcyZawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu  |
| 16 | Szynka z indykaCPV15131135-0PN-A-82062 | 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)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.Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, kruchaBarwa **-** Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego.Smak i zapach -Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 17 | Mielonka tyrolskiCPV**15131000-5**PN-A-82007 | Wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej- sztucznej, skład surowcowy: szynka wieprzowa – 50 %, łopatka wieprzowa – 50 %, Wygląd ogólny- Batony o długości  od 35 cm do 40 cm, średnicy 120 mm. Osłonka powinna ściśle przylegać do wędliny. Barwa na przekroju różowa. Konsystencja –ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne zacieki galarety. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 30Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu  |
| 18 | **Pasztetowa podwędzana**CPV15131130-5PN-A-82062 | 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, parzonaWygląd 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 tłuszczuBarwa na powierzchni- Jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznejBarwa na przekroju - Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwySmak i zapach - Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcyZawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 60Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  |
| 19 | **Pasztet drobiowy niskotłuszczowy**CPV15131310-1 | 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**.** |
| 20 | **Polędwica drobiowa**CPV15131135-0PN-A-82062 | 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) 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.Konsystencja- Dość ścisła, soczysta, kruchaBarwa- Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.Smak i zapach- Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 21 | **Polędwica sopocka wieprzowa**CPV15131130-5PN-A-82062 | 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.Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej Konsystencja i struktura - Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadaćBarwa- Różowa do czerwonej z odcieniem złocistymSmak i zapach - Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcyZawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 22 | **Kiełbasa szynkowa drobiowa** CPV15131135-0PN-A-82062 | 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) Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%.Wygląd ogólny - Batony 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 jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonkiKonsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać Barwa- Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa Rozdrobnienie i układ składników - Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonkąSmak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcyZawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 16Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 23 | Kurczak świeżyCPV15112000-6 | 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 -2oC i nie wyższej niż 4o C. 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 kgBarwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczuOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynuPakowane próżniowo w worki 1kg – 1,8kg |
| 24 | **Udko z kurczaka świeże**CPV15112000-6 | Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.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;Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia 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 – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 25 | Filety z kurczakaCPV15112000-6 | 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, jasnoróżowa, 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 – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 26 | **Mięso gulaszowe z kurczaka**CPV15112000-6 | 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, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, 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 – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 27 | **Porcja rosołowa ''Korpusy"**CPV15112000-6 | Porcja rosołowa z kurczaka, którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Porcja rosołowa z kurczaka przechowywana stale w temperaturze nie niższej niż -2oC i nie wyższej niż 4o C.Wygląd ogólny- Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.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.Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynuPakowane próżniowo w worki 1kg –2kg |
| 28 | **Mięso gulaszowe z indyka** CPV15112000-6 | Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóryWygląd - 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 .Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynuPakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 29 | Ogonówka wieprzowaCPV15131130-5PN-A-82062 | Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzonaWygląd 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 rozpadaćBarwa na powierzchni- Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarymBarwa na przekroju- Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizującySmak i zapach- Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcyOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 30 | **Wątroba drobiowa**CPV15112300-9PN-A-86523 | Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.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.Barwa - Beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kgOkres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |

**3) Cechy dyskwalifikujące:**

1. **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

1. **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,

1. **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 zjełczałego tłuszczu, mięso poszarpane, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, niedokładne oczyszczenie z piór, stosowanie środków konserwujących

**4) Opakowania**

1. 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.

1. 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 w okresie:  **12 miesięcy od daty zawarcia umowy;** dostawy sukcesywne na bieżące potrzeby Zamawiającego.

**Miejsce dostawy:** Magazyn Wielobranżowy Logistyki

4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SP ZOZ

ul. Weigla 5, 50-981 Wrocław

**Rozdział VII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFRT I SPOSÓB DOKONYWANIA ICH OCENY**

* + - 1. **Kryteria wyboru ofert i ich znaczenie:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **KRYTERIUM** | **WAGA KRYTERIUM** **( 1 %=1pkt)** | **SPOSÓB OCENY** |
| 1. |  Cena | **80 %** | **minimalizacja** |
| 2. | Wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej i w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia  | **20 %** | **maksymalizacja** |
| **OGÓŁEM:** | **100%** |  |

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

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** (wartość brutto ) wyliczamy wg wzoru:

 **** · 100 pkt.

W – waga kryterium (%)

Cmin – cena minimalna w zbiorze ofert

Cn – cena danej oferty

* 1. **Punkty za wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej i w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia** - min. 0,5 % ceny brutto gwarantowanej części pakietu za dzień opóźnienia – max. 3 % ceny brutto gwarantowanej części pakietu za dzień opóźnienia) wyliczamy wg wzoru:

**** · 100 pkt.

W – waga kryterium (%)

Kn – oferowany % kary umownej danej oferty

Kmax – oferowany maksymalny % kary umownej w zbiorze ofert

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

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

W przypadku braku wpisu w Formularzu oferty kary umownej za opóźnienie w dostawie towaru i w dostawie reklamacyjnej 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.

**3. 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. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY**

Przedmiotowo istotne elementy umowy (essentialia negotii) związane ze sposobem realizacji zamówienia, warunkami umowy zawiera **Załącznik 2 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 kodeksu spółek handlowych (przez przeniesienie całego majątku spółki przejmowanej na inną spółkę przejmującą) oraz przejęcie przedsiębiorstwa na postawie art. 551 i nast. 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. W przypadku zmiany stawki VAT, zmianie ulegnie kwota 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. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji przez okres 12 miesięcy.
6. Zamawiający dopuszcza w formie aneksu wydłużenie terminu obowiązywania umowy nie więcej jednak niż o 12 miesięcy od daty jej zakończenia przy czym wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w: Załączniku nr 3, §6 ust. 3 wzoru umowy może podlegać waloryzacji w trakcie obowiązywania umowy w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (tj. Dz.U. z 2015r. poz. 2008) oraz w przypadku 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. Waloryzacja nastąpi na pisemny wniosek Wykonawcy skierowany do Zamawiającego wraz z uzasadnieniem oraz szczegółowym wyliczeniem wpływu zmiany na ponoszone przez Wykonawcę koszty wykonania zamówienia. Waloryzacja wynagrodzenia może nastąpić po upływie 60 dni od dnia obowiązywania zmian. W przypadku sporu o zasadność wprowadzenia waloryzacji może zostać wprowadzona waloryzacja sądowa w myśl
7. 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,
1. Waluta ceny oferowanej PLN;

**Błąd w obliczeniu ceny spowoduje odrzucenie oferty z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 2. Błąd w obliczeniu ceny 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.**

*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*

*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”** należy złożyć do dnia **08.09.2017r.** do godz. **10:30** w **4 Wojskowym Szpitalu Klinicznym z Polikliniką SP ZOZ Wrocław, ul. Weigla 5 – budynek Wydziału Administracji Ogólnej - pokój nr 18 (Kancelaria).**
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 ISTOTNYCHWARUNKÓW 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. Józef Kamiński tel. 261 660 535, Kierownik Działu Żywienia – w sprawach przedmiotu zamówienia
2. Agnieszka Stanisławska tel. 261 660 604, Sekcja Zamówień Publicznych (budynek Logistyki) pok. nr 16 - w sprawach formalnych;
3. Fax: 261 660 119, 261 660 550 - Sekcja Zamówień Publicznych.
4. Poczta e-mail: astanislawska@4wsk.pl
	* + 1. **Kontaktowanie się z Zamawiającym pod innym niż ww. numerami telefonów, faksów i poczty e-mail nie rodzi skutków prawnych określonych w PZP.**

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

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.

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).

**Rozdział XIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

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 SP ZOZ we Wrocławiu, ul. R. Weigla 5 w Sali Odpraw (budynek Logistyki) w dniu 08.09.2017r.** **o godz. 11:00. Otwarcie ofert jest jawne**.
2. W trakcie otwarcia ofert zostaną ogłoszone co najmniej:
3. kwota, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia;
4. nazwa i adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana;
5. cena oferty, termin wykonania zamówienia;
6. 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 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 wynika 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 na podstawie art. 24 PZP w zakresie określonym w 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 fatyczne i prawne.
	* + 1. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 4, na stronie internetowej.
			2. 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:**

1. Formularz ofertowy – Załącznik nr 1
2. Zestawienie asortymentowo – cenowe - Załącznik nr 2
3. Wzór umowy – Załącznik nr 3 (zaleca się)
4. Oświadczenie o przynależności do grup kapitałowych – (wzór) – Załącznik nr 4
5. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (wzór) – Załącznik Nr 5
6. Oświadczenie dotyczące przedmiotu zamówienia - (wzór) – Załącznik nr 6

**Członkowie komisji przetargowej:**

1. Przewodniczący Komisji - Piotr Strąk ……………………………..

zapoznałem się i akceptuję

1. Członek komisji - Agnieszka Jakubik ……………………………..

 zapoznałem się i akceptuję

1. Członek Komisji –Józef Kamiński …………………….………..

 zapoznałam się i akceptuję

1. Sekretarz - Agnieszka Stanisławska ………………….………..

 zapoznałam się i akceptuję

**Załącznik nr 1**

............................................................ ..........................,dnia ..................

 *(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy) (Miejscowość)*

**ZAMAWIAJĄCY:**

4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką –

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

50-981 Wrocław, ul. R. Weigla 5

**OFERTA**

**Nawiązując do przetargu nieograniczonego na:**

***„*Dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów.”**

***znak sprawy: 66/Log./2017***

niżej podpisani, reprezentujący:

Pełna nazwa Wykonawcy ……………………………………………………………………..

Adres…………………………………………………………………………………………….

NIP…………………………………. REGON…………………………………….

Tel. …………………………………. Fax ………………………………………...

Nr konta…………………………………………………………………………………………

składamy niniejszą ofertę**:**

1. Oświadczamy, że oferujemy **dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów,** zgodnie z wymogami zawartymi w SIWZ oraz formularzem cenowym za:

**wartość netto ........................zł** łownie:…..……....…………………….……złotych)

**cena brutto…………………zł** ( słownie:………………….………..……... złotych)

**Wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej i w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia**:***-* ….. % *(min. 0,5 % max 3% -*** *należy wpisać oferowaną wysokość kar****).***

1. **Ponadto oświadczamy, że:**
2. akceptujemy wskazany w SIWZ czas związania ofertą -  **30 dni**;
3. dostawy będące przedmiotem zamówienia wykonamy sami/z udziałem podwykonawców[[1]](#footnote-1);
4. powierzmy podwykonawcy wykonanie następujących części zamówienia …....... …............................................................................................... – wartość lub procentowa część zamówienia...............................................[[2]](#footnote-2);
5. jesteśmy małym/średnim przedsiębiorcą: TAK/NIE[[3]](#footnote-3)
6. **[[4]](#footnote-4)**wybór mojej/naszej oferty:
* **będzie / nie będzie4** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

Jeżeli **będzie** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, należy wypełnić:

* wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania takiego obowiązku podatkowego (nazwa, która znajdzie się później na fakturze): .....................................................................................................,
* wskazać wartości tego towaru lub usług bez kwoty podatku - wynosi ona: ......................................................................................................................................

Oświadczenie to nie zawiera stawki i kwoty podatku VAT jaki będzie musiał rozliczyć Zamawiający. Obie wartości ustali Zamawiający we własnym zakresie i rozliczy zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

1. akceptujemy zawarte w specyfikacji istotnych warunkach zamówienia projekty umowy (**Załącznik nr 3 do SIWZ)** z uwzględnieniem modyfikacji ich treści (jeżeli wystąpiły);
2. zapoznaliśmy się z sytuacją finansowo-ekonomiczną Zamawiającego.
3. **Ofertę niniejszą składamy na ……… kolejno ponumerowanych stronach.**
4. **Oświadczamy,** że wszystkie załączniki stanowią integralną część oferty.
5. **Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż wszystkie załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert (art. 297 ustawy z dnia 6 czerwca 1997r. Kodeks karny (t.j. Dz. U. z 1997r. Nr 88, poz. 553 z późn. zm.)).**

.…………….… dnia…………..……… ………...............................................................................

podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictw

**Załącznik nr 2**

**Zestawienie asortymentowo – cenowe**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **jm.** | **Ilość wciągu roku** | **Wartość netto za jm.** | **Wartość netto** **( d x e )** | **Cena brutto****( f x % VAT )** |
| **a** | **b** | **c** | **d** | **e** | **f** | **g** |
| 1 | Schab z/k | kg | 2800 |  |  |  |
| 2 | Karkówka b/k | kg | 1100 |  |  |  |
| 3 | Wołowina b/k | kg | 450 |  |  |  |
| 4 | Łopatka b/k bez skóry  | kg | 1900 |  |  |  |
| 5 | Żeberka wieprzowe | kg | 200 |  |  |  |
| 6 | Boczek wędzony parzony | kg | 200 |  |  |  |
| 7 | Flaki wołowe krojone mrożone | kg | 100 |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | kg | 300 |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa krakowska sucha  | kg | 30 |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa biała parzona | kg | 100 |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa śląska | kg | 700 |  |  |  |
| 12 | Parówka cienka drobiowa | kg | 500 |  |  |  |
| 13 | Salceson włoski | kg | 500 |  |  |  |
| 14 | Szynka konserwowa | kg | 2200 |  |  |  |
| 15 | Szynka wileńska | kg | 2200 |  |  |  |
| 16 | Szynka z indyka | kg | 2000 |  |  |  |
| 17 | Mielonka tyrolski | kg | 500 |  |  |  |
| 18 | Pasztetowa podwędzana | kg | 500 |  |  |  |
| 19 | Pasztet drobiowy niskotłuszczowy | kg | 2300 |  |  |  |
| 20 | Polędwica drobiowa | kg | 1600 |  |  |  |
| 21 | Polędwica sopocka wieprzowa | kg | 40 |  |  |  |
| 22 | Kiełbasa szynkowa drobiowa  | kg | 500 |  |  |  |
| 23 | Kurczak świeży | kg | 4000 |  |  |  |
| 24 | Udko z kurczaka świeże | kg | 2000 |  |  |  |
| 25 | Filety z kurczaka | kg | 1200 |  |  |  |
| 26 | Mięso gulaszowe z kurczaka | kg | 3000 |  |  |  |
| 27 | Porcja rosołowa ''Korpusy" | kg | 1900 |  |  |  |
| 28 | Mięso gulaszowe z indyka  | kg | 1900 |  |  |  |
| 29 | Ogonówka wieprzowa | kg | 300 |  |  |  |
| 30 | Wątroba drobiowa | kg | 200 |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości | Temperatura przechowywania produktu | Temperatura w czasie transportu wewnątrz pojazdu |
| 1 | Schab z/k |   |   |   |
| 2 | Karkówka b/k |   |   |   |
| 3 | Wołowina b/k |   |   |   |
| 4 | Łopatka b/k bez skóry  |  |  |  |
| 5 | Żeberka wieprzowe |  |  |  |
| 6 | Boczek wędzony parzony |  |  |  |
| 7 | Flaki wołowe krojone mrożone |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa krakowska sucha  |  |  |  |
| 10 | Kiełbasa biała parzona |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa śląska |  |  |  |
| 12 | Parówka cienka drobiowa |  |  |  |
| 13 | Salceson włoski |  |  |  |
| 14 | Szynka konserwowa |  |  |  |
| 15 | Szynka wileńska |  |  |  |
| 16 | Szynka z indyka |  |  |  |
| 17 | Mielonka tyrolski |  |  |  |
| 18 | Pasztetowa podwędzana |  |  |  |
| 19 | Pasztet drobiowy niskotłuszczowy |  |  |  |
| 20 | Polędwica drobiowa |  |  |  |
| 21 | Polędwica sopocka wieprzowa |  |  |  |
| 22 | Kiełbasa szynkowa drobiowa  |  |  |  |
| 23 | Kurczak świeży |  |  |  |
| 24 | Udko z kurczaka świeże |  |  |  |
| 25 | Filety z kurczaka |  |  |  |
| 26 | Mięso gulaszowe z kurczaka |  |  |  |
| 27 | Porcja rosołowa ''Korpusy" |  |  |  |
| 28 | Mięso gulaszowe z indyka  |  |  |  |
| 29 | Ogonówka wieprzowa |  |  |  |
| 30 | Wątroba drobiowa |  |  |  |

**Załącznik nr 3**

*Wzór umowy (proszę wypełnić miejsca wypunktowane z wyjątkiem numeru umowy i daty jej zawarcia*

*oraz § 6 ust.3)*

**UMOWA nr ………/ 66/Log./2017**

**kupna – sprzedaży**

Zawarta w dniu **……………… 2017 r.** we Wrocławiu pomiędzy:

**4 Wojskowym Szpitalem Klinicznym z Polikliniką Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej,**z siedzibą 50-981 Wrocław, ul. Weigla 5,**Regon** 930090240, **NIP** 899-22-28-956 zwanym w treści umowy **ZAMAWIAJĄCYM**, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia – Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy, nr **KRS**: 0000016478; reprezentowanym przez:

**Komendanta - płk lek. med. Wojciecha TAŃSKIEGO**

a …………………………………………………………………………………………………

z siedzibą .....................................................................................................................................

REGON: …………………., NIP: ………………….. zwanym dalej **WYKONAWCĄ**, reprezentowanym przez:

1………………………………….

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2015r., poz. 2164z późn. zm.)o wartości poniżej 135 000 EURO. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zamawia a Wykonawca przyjmuje do realizacji sprzedaż i dostawę do miejsca wskazanego przez Zamawiającego ***mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów***  wyszczególnionych w **§13**, zwany dalej przedmiotem umowy lub towarem.
2. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego.
3. Wykonawca realizuje przedmiot umowy własnymi siłami oraz przy pomocy podwykonawców wskazanych w ofercie. Jeżeli Wykonawca zleci wykonania niektórych czynności innym podmiotom to ponosi on pełna odpowiedzialność za działania innych dostawców, którym powierzył wykonanie przedmiotu umowy.
4. Zamawiający ma prawo do składania reklamacji drogą telefoniczną pod **nr ……………….** podając numer faktury i potwierdzając je faxem z tego dnia pod **nr ……………**Jeżeli Wykonawca nie wymieni zareklamowanego towaru w terminie **1 dnia** to jest zobowiązany wystawić w terminie **3 dni** od upływu terminu wymiany zareklamowanego towaru fakturę korygującą.

**§ 2**

**Prawo opcji**

1. Wykonawcy nie przysługuje względem Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia. Niezrealizowana część umowy nie będzie większa niż 50% ceny brutto umowy. Zamówienie gwarantowane wynosi 50% ceny brutto umowy. Jeżeli Zamawiający skorzysta z prawa opcji Wykonawca zobowiązuje się umożliwić Zamawiającemu zakup dodatkowych ilości towaru na takich samych zasadach jak dostawy objęte zamówieniem gwarantowanym.
2. Zamawiający zastrzega, że część zamówienia określona jako prawo opcji jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Zamawiający może nie skorzystać z opcji w przypadku braku rzeczywistych potrzeb przedmiotu umowy, bądź braku środków finansowych na ten cel.
3. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga aneksowania przedmiotowej umowy. Pisemna forma powiadomienia Wykonawcy o skorzystaniu z prawa opcji przez Zamawiającego, jest wiążąca dla Wykonawcy w zakresie realizacji wszystkich warunków określonych w niniejszej umowie dla zakupu realizowanego w ramach opcji. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji postanowienia niniejszej umowy obowiązują odpowiednio.

**§ 3**

**Dostawa**

1. Dostawa towaru będzie realizowana codziennie od poniedziałku do soboty w godz. od 6:00 do 7:00, wg zapotrzebowania w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego. Podroby (pasztetowa, salceson) i podroby drobiowe (żołądki, wątroba) dostarczane będą w dniu spożycia. W przypadku dostawy po godzinie 7:00 Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru i zastosowanie znajdzie wówczas §4 i §9 niniejszej umowy.
2. Dostawa towaru będzie realizowana na podstawie zamówienia złożonego drogą telefoniczną na **nr …………………** potwierdzonego faxem na **nr …………………., do godziny 14:00 w dzień poprzedzający dostawę, z tym zastrzeżeniem, że dostawy na sobotę i poniedziałek zamawiane będą w piątek do godziny 14:00.** Osoby uprawnione do składania zamówień drogą telefoniczną: Józef Kamiński, Anna Ernestowicz.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostaw towaru transportem Wykonawcy na jego koszt bez względu na wartość złożonego zamówienia. Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia towaru przechodzi na Zamawiającego z chwilą dostarczenia go do miejsca wymienionego w Rozdziale VI SIWZ i przyjęcia go przez Zamawiającego wg ust. 6 i 9.
4. Wykonawca na swój koszt ubezpiecza całą dostawę do momentu dokonania odbioru przez Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się nie korzystać z prawa do wstrzymania dostaw na podstawie art. 552 k.c. lub jakiekolwiek innego tytułu prawnego.
6. Przyjęcie towaru odbywać się będzie codziennie na podstawie faktury (oryginał, kopia dla zamawiającego) z ceną zgodną z umową. Każda faktura musi być zaopatrzona w Handlowy Dokument Identyfikacyjny.
7. Wyroby dostarczane do Zamawiającego muszą być oznakowane odpowiednią etykietą zawierającą: nazwę środka spożywczego, dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, 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, dane identyfikujące:

- producenta środka spożywczego

- kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy,

Produkty bez odpowiednich oznakowań nie podlegają odbiorowi. Wykonawca w takim przypadku jest zobowiązany w terminie 3 dni wystawić fakturę korygującą.

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:
2. Dostarczenia wyłącznie produktów będących przedmiotem umowy (zgodnych ze szczegółowym opisem);
3. Posługiwania się nazewnictwem produktów zawartych w umowie;
4. Wystawiania faktur w których wymieni: asortyment, ilość towaru, jednostkę miary, jego wartość netto, stawkę VAT, cenę brutto.
5. Odbiór jakościowy i ilościowy dostarczonego towaru odbywać się będzie w magazynie Zamawiającego przy udziale przedstawiciela Wykonawcy. Dostawy realizowane będą w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego oraz podlegać kontroli Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Obrony Narodowej z 19 kwietnia 2004 (Dz. U. Nr 89 poz. 857 z póź. zm. ) w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej.
6. Osobami upoważnionymi do odbioru towaru są: Józef Kamiński – Kierownik Działu Żywienia, Anna Ernestowicz – Magazynier.
7. Opakowania - Pojemniki plastykowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, przeznaczone tylko do jednego asortymentu, mięso pakowane próżniowo w worki 1kg-2kg, elementy ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu. Obrót opakowania będzie następować na drodze wymiany z Zamawiającym, bez prawa wystawienia rachunków obciążających Zamawiającego.

**§ 4**

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówionego towaru w terminie określonym w §3 ust. 1 jako termin dostawy każdorazowego zamówienia oraz w przypadku, o którym mowa w §1 ust. 4, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu tego towaru u innego Dostawcy.
2. W przypadku, gdy cena zakupionego towaru będzie wyższa niż wynikająca z cennika, stanowiącego §13 Wykonawca na żądanie Zamawiającego, zwróci mu wynikającą z różnicy cen kwotę, w terminie 14 dni od daty wezwania.
3. Zamawiający zobowiązany jest udokumentować Wykonawcy koszt poniesiony na zakup towaru dokonanego w trybie określonym w ust. 1.
4. Cena za towar kupiony w trybie wykonawstwa zastępczego zostanie odjęta od ceny brutto umowy.

**§5**

1. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub niezwłocznie na nią nie zareaguje, Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości zlecenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej właściwej miejscowo dla Zamawiającego, pobranie prób towaru do zbadania. Przy pobieraniu prób może być obecny upoważniony przedstawiciel Zamawiającego oraz przedstawiciel Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna właściwa miejscowo dla Zamawiającego określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu specjalistycznemu laboratorium.
3. Orzeczenie wydane przez wymienioną stację lub inne laboratorium będzie podstawą do określenia jakości towaru.
4. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okazała się błędna.

**§6**

1. Zamawiający za dostarczony i odebrany towar zapłaci Wykonawcy cenę obliczoną zgodnie z cennikiem podanym w § 13.
2. Zapłata za dostarczony towar nastąpi na podstawie wystawionej faktury przelewem na konto **…………………………………….** w terminie **60 dni** od daty jej przyjęcia przez osobę upoważnioną do odbioru po przekazaniu towaru wg §3 ust. 10.
3. **Wartość netto umowy** wynosi: **…………….. zł** (słownie: ……………………..….. …………………………………….. złotych, ………./100),  **cena brutto** (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) wynosi : **………………. zł** (słownie: ………………………………………………………. złotych, …../100)
4. Cena, o której mowa w ust. 3 obejmuje koszt przedmiotu umowy oraz wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia w tym w szczególności koszty przewozu i koszt gwarancji.
5. Urzędowa stawka podatku VAT obowiązuje z mocy prawa.
6. Wykonawca gwarantuje, że wartości netto nie wzrosną przez okres trwania umowy.
7. Od należności nieuiszczonych w terminie ustalonym przez strony, Wykonawca może na podstawie art. 8 ustawy z dnia 8 marca 2013r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (tj. Dz. U. z 2016r., poz. 684), naliczać odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych – odsetki w wysokości równej sumie stopy referencyjnej Narodowego Banku Polskiego i ośmiu punktów procentowych.
8. Za datę zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 7**

**Gwarancja**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości i trwałości dostarczanego towaru na okres ważności do spożycia określony w §13 i zapewnia, że dostarczony towar będzie wolny od wad, spełniać będzie wszelkie wymagania określone przez Zamawiającego w specyfikacji, przez właściwe przepisy i instytucje oraz będzie najwyższej jakości.
2. Wykonawca dostarczy towar z ważnością określoną w §13. Wyroby nie posiadające wskazanego terminu do spożycia, nie zostaną odebrane przez Zamawiającego.
3. W przypadku dostawy towaru z wadami lub o niskiej jakości, w uszkodzonych opakowaniach, Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru z jednoczesnym żądaniem wymiany na towar wolny od wad.
4. Do odpowiedzialności Wykonawcy z tytułu rękojmi w terminie udzielonej ważności stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

**§ 8**

**Terminy**

1. Umowa obowiązuje przez okres **12 miesięcy od daty jej zawarcia umowy, lub do czasu wyczerpania wartości umowy w zależności, która z tych przesłanek nastąpi wcześniej.**
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od wystąpienia okoliczności będących podstawą do odstąpienia, jeżeli Wykonawca w szczególności:

##### przekroczy termin realizacji dostawy towaru wynikający z §3 ust. 1 i §1 ust. 4 o 3 dni

2) wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z umową lub normami i warunkami prawem określonymi.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w terminie 14 dni w przypadku otrzymania od Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej decyzji nakazującej zaprzestanie zaopatrywania się w mięso i jego przetwory oraz drobiu
i jego przetworów u niniejszego Wykonawcy.
2. W czasie trwania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo dwukrotnego wykonania na koszt Wykonawcy badan kontrolnych potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Laboratorium, kierunek, zakres badań kontrolnych oraz próbko branie określa i wykonuje Wojskowa Inspekcja Weterynaryjna w imieniu Zamawiającego. Wykonanie analiz pobranych próbek zostanie przeprowadzone w Laboratorium akredytowanym w zleconym kierunku i zakresie badan, w przypadku braku takiej możliwości w innym, spełniającym wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025. Stwierdzenie niezgodności wyrobu z opisem przedmiotu zamówienia będzie podstawa do wszczęcia postępowania reklamacyjnego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do kontroli Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie realizacji wymogów prawa weterynaryjnego.

**§9**

**Kary umowne**

1. W razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę:
* w wysokości …. % (min.0,5 % - max 3%) ceny gwarantowanej umowy brutto w przypadku opóźnienia w wykonaniu dostawy za każdy dzień opóźnienia licząc od daty upływu terminu wymienionego w §3 ust. 1 i §1 ust. 4 do dnia ostatecznego przyjęcia bez zastrzeżeń przez Zamawiającego zamawianego towaru. W przypadku wykonawstwa zastępczego, o którym mowa w §4,termin ostatecznego przyjęcia będzie oznaczał datę otrzymania towaru od podmiotu, któremu Zamawiający powierzył wykonawstwo zastępcze.
* w wysokości 5% ceny brutto gwarantowanej części umowy, od której realizacji odstąpiono z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy
1. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne.

**§ 10**

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z umowy niniejszej na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art. 518 kodeksu cywilnego) umowy poręczenia, przekazu. Art. 54 ust. 5,6 i 7 ustawy o działalności leczniczej z dnia 15 kwietnia 2011r. (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 618ze zm.) ma zastosowanie.

**§ 11**

**Zmiana umowy**

1. Zmiana umowy może nastąpić za zgodą obu stron w przypadkach ściśle określonych w SIWZ w formie aneksu.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

**§ 12**

**Postępowanie polubowne**

1. Wszelkie spory strony zobowiązują się załatwić w pierwszej kolejności polubownie.
2. Do rozstrzygania sporów Sądowych strony ustalają właściwość Sądu siedziby Zamawiającego.

**§ 13**

Treścią niniejszego paragrafu będzie zestawienie asortymentowo - cenowe stanowiące w SIWZ załącznik nr 2 wypełnione zgodnie z danymi z oferty.

**§14**

**Pozostałe postanowienia**

1. Niniejsza umowa podlega wyłącznie prawu polskiemu. Strony zgodnie wyłączają stosowanie Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów. W sprawach nie unormowanych umową oraz do wykładni jej postanowień zastosowanie mają przepisy ustawy z ustawy z dnia 29 stycznia 2004r Prawo zamówień publicznych, ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r Kodeks Cywilny oraz innych obowiązujących aktów prawnych.
2. Integralną częścią umowy jest specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz oferta sporządzona i złożona w postępowaniu przetargowym, przy czym oferta i SIWZ, jako sporządzone w jednym egzemplarzu, nie stanowią załącznika i znajdują się u Zamawiającego wraz z całą dokumentacją postępowania, którego wynikiem jest niniejsza umowa.

**§ 15**

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

 **Wykonawca: Zamawiający:**

*W przypadku wyboru mojej oferty w trybie przetargu nieograniczonego nr postępowania 66/Log../2017, zobowiązuję się podpisać z Zamawiającym umowę wg powyższego wzoru.*

……………….…dnia…………… ………...............................................................................

 podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo

**Załącznik nr 4**

 ..............................................                                      ............... dn. ....................

 (pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**Oświadczenie Wykonawcy**

**dotyczy: przetargu nieograniczonego na „Dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów” znak sprawy: 66/Log./2017**

Oświadczamy, że należymy / nie należymy[[5]](#footnote-5) do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2015r., poz. 2164 ze zm.)

W przypadku przynależności do grupy kapitałowej o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 PZP, wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

……………….…dnia…………… ………...............................................................................

 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo)

**Załącznik nr 5**

...................................                                      ........ dn. ....................

 (pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**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 na **„Dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów” znak sprawy: 66/Log./2017** prowadzonego przez 4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SP ZOZ, ul. Weigla 5, 50-981 Wrocław*,* 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.

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

……………….…dnia…………… ………...............................................................................

 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo)

**OŚWIADCZENIE – (jeżeli dotyczy)**

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 pkt 1 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ……………………………………………………… ………………………………………………………………………………………………………………….…..

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

……………….…dnia…………… ………...............................................................................

 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo)

**OŚWIADCZENIE**

Oświadczam, że w państwie, w którym mam siedzibę ……………*(podać państwo*) odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru. Wskazuję stronę internetową (ogólnodostępną i bezpłatną) ………………..…., z której można pobrać odpis z jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, określonych w załączniku XI do dyrektywy 2014/24/UE, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 PZP oraz w celu potwierdzenia posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej *(jeżeli Zamawiający ich wymagał w Ogłoszeniu o zamówieniu i/lub w SIWZ*).

W przypadku braku możliwości pobrania dokumentu ze strony internetowej wskazanej przez wykonawcę, należy dostarczyć na wezwanie Zamawiającego, w terminie 5 dni od daty wezwania (dotyczy Wykonawcy, którego ofertę oceniono za najkorzystniejszą);

……………….…dnia…………… ………...............................................................................

 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA – (jeżeli dotyczy):**

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.

……………….…dnia…………… ………...............................................................................

 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo)

**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.

……………….…dnia…………… ………...............................................................................

 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo)

 **Załącznik nr 6**

 ..............................................                                      ............... dn. ....................

 (pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**Oświadczenie Wykonawcy**

**dotyczy: przetargu nieograniczonego na „Dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów” znak sprawy: 66/Log./2017**

Oświadczam, że :każdy produkt uwzględniał będzie poniższe rozporządzenia:

a) Rozporządzenie Komisji (WE) 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.

b) 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.)

c) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

d) 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. L 157 z 16.06.2008, s 46 z późn. zm.)

……………….…dnia…………… ………...............................................................................

 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo)

1. niewłaściwe skreślić [↑](#footnote-ref-1)
2. wypełnić w przypadku udziału podwykonawców [↑](#footnote-ref-2)
3. niewłaściwe skreślić [↑](#footnote-ref-3)
4. niewłaściwe skreślić [↑](#footnote-ref-4)
5. niewłaściwe skreślić [↑](#footnote-ref-5)