

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny Nr 2
Al. Jana Pawła II 7, 44-330 Jastrzębie-Zdrój
Tel.: (032) 47 84 500 Faks: (032) 47 84 506
E-mail: szpital@wss2.pl
Strona internetowa: www.wss2.pl
Regon: 272790824 NIP: 633-10-45-778 KRS: 0000048508

Znak sprawy: **DZP/38/382-9/14**

SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
na
dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin
dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju

Sporządził: Krzysztof Grund
Zatwierdziła pod względem formalnym:
Katarzyna Cieślak
Jastrzębie-Zdrój, dnia 13.02.2014r.

Zatwierdziła:
Dyrektor Wojewódzkiego Szpitala
Specjalistycznego
Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju
Grażyna Kuczera

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie
przetargu nieograniczonego
na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych
(tekst jednolity - Dz. U. z 2013r. poz. 907 z późn. zm.)

1 ZAMAWIAJĄCY

Pełna nazwa: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny Nr 2
Adres: Al. Jana Pawła II 7, 44-330 Jastrzębie-Zdrój
Telefon / Fax: (0-32) 47-84-500, (0-32) 47-84-506
E-mail: szpital@wss2.pl
Strona internetowa: www.wss2.pl

2 TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 2.1 Postępowanie prowadzone jest w zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą PZP.
- 2.2 Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej progów określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
- 2.3 Podstawa prawna wyboru trybu udzielenia zamówienia publicznego - art. 10 ust. 1 oraz art. 39-46 ustawy PZP.

3 OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 3.1 Przedmiotem zamówienia są sukcesywnie realizowane **dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin (DZP/38/382-9/14)** dla potrzeb Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju.
- 3.2 Przedmiot zamówienia został podzielony na 3 części (3 pakietów):
Pakiet 1: Artykuły spożywcze
Pakiet 2: Warzywa i owoce
Pakiet 3: Mięso i wędliny
- 3.3 Wspólny Słownik Zamówień (CPV):
15.80.00.00-6 – Różne produkty spożywcze
15.87.12.70-7 – Mieszanki przypraw
15.13.10.00-5 – Konserwy i przetwory z mięsa
15.89.40.00-1 – Przetworzone produkty spożywcze
15.30.00.00-1 – Owoce, warzywa i podobne produkty
15.11.00.00-2 – Mięso
15.13.11.30-5 – Wędliny
- 3.4 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Formularz asortymentowo – cenowy (Załącznik Nr 1 do SIWZ). Podane ilości są maksymalnym zapotrzebowaniem Zamawiającego.
- 3.5 **Wymagania dla Pakietu Nr 1:**
 1. Artykuły sypkie, produkty zbożowe, przyprawy – nie mogą być zbrylone, zawilgocone, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowane artykuły spożywcze powinny być w I klasie jakości i opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10.07.2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (DZ. U. nr 137, poz. 966), tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii

- składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.
2. Produkty w chwili dostawy muszą mieć okres do spożycia nie krótszy niż 1 miesiąc. Jednostkowe opakowanie zgodne z gramaturą podaną do przetargu i być w I klasie jakości.
 3. Dostawy 1 raz w tygodniu od godz. 6-tej do 10-tej do magazynu żywności samochodem przystosowanym do przewozu artykułów spożywczych, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Dostawa obejmuje także rozładunek towaru. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę w ciągu 24 godz. od złożenia zamówienia.
 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.
 5. Przyjęcie każdej dostawy do magazynu poprzedzone będzie kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku, jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru. W przypadku reklamacji wykonawca zobowiązany jest w ciągu 24 godz. do dostarczenia towaru bez wad.
 6. Dostawca musi posiadać wdrożony HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

3.6 Wymagania dla Pakietu Nr 2:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

Warzywa i owoce świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa i owoce wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

1. Całe.
2. Zdrowe.
3. Czyste.
4. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
5. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.
6. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków.
7. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.
8. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie.
9. Oznakowane krajem pochodzenia.

Ziemniaki jadalne klasa I - wymagania:

- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
- jędrne, bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
- prawidłowo wykształcone,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- oczyszczone,
- jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypujący się, bulwy duże okrągło owalne, oczka płytke, skórka gładka),
- bez pustych miejsc w środku ziemniaka,
- średnica; poprzeczna od 4 do 5cm, podłużna od 6 do 7cm,

- worki pakowane po 15 do 30kg.

Buraki świeże klasa I - wymagania:

- Całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
- jędrne bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowe bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, bez kamieni,
- prawidłowo wykształcone,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- wielkość: średnica 6-9cm.

Marchew świeża klasa I - wymagania:

- cała, bez żadnych uszkodzeń (marchew nie może mieć uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych),
- jędrna, bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowa bez objawów zapażeń i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- niezdrewniała,
- bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków.

Seler korzeniowy świeży klasa I - wymagania:

- zdrowy, bez śladów gnicia,
- cały, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,
- bez ordzewień skórki,
- czysty, myty, wysuszony,
- bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń oraz oznak zmarznięcia,
- twardy, jędrny o świeżym wyglądzie,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- na przekroju: biały lub biało-kremowy, bez pustych przestrzeni,
- bez obcych zapachów i posmaków.

Pietruszka korzeniowa klasa I - wymagania:

- zdrowa, bez śladów gnicia, bez ordzawień skórki,
- cała, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,
- czysta, myta, wysuszona,
- bez uszkodzeń mechanicznych, stłuczeń i oznak zmarznięcia,
- twarda, jędrna o świeżym wyglądzie,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- na przekroju; biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni,
- korzeń bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,
- bez obcych zapachów i posmaków,
- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4cm.

Cebula świeża klasa I - wymagania:

- cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską,
- zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia,
- czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych,
- o średnicy min 3,5cm, maksymalnie 5cm.

Por świeży klasa I - wymagania:

- cały,(postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte),
- o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,
- zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez oznak wyrastania pędu nasiennego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pory powinny być dobrej jakości, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora.

Natka pietruszki świeża i koperek zielony świeży - klasa I - wymagania:

- zdrowe, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- czysta tj. wolna od pozostałości ziemi oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów),
- bez plam, pożółkłych i zeschniętych części,
- bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pakowana w pęczki 100g.

Ogórek świeży klasa I - wymagania:

- bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
- jędrny, o świeżym wyglądzie,
- zdrowy, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni go niezdatnym do spożycia,
- czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez gorzkiego smaku, obcych zapachów i smaków,
- ogórki powinny być; właściwie wykształcone, o dostatecznie typowym kształcie i praktycznie proste.

Pomidory świeże klasa I - wymagania:

- całe, bez żadnych ubytków, pęknięć czy uszkodzeń, widocznych „zielonych piątek”,
- zdrowe bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pomidory powinny być świeże, dobrej jakości, wystarczająco jędrne i mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany,
- o średnicy 5 do 7cm.

Rzodkiewka świeża klasa I - wymagania:

- zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), cała, czysta, nie popękana,
- wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- odpowiednio dojrzała, nie łykowata,
- liście powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy,
- minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki powinna wynosić 2,5cm.

Salata masłowa klasa I - wymagania:

- cała, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,

- zdrowa, o świeżym wyglądzie, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- czysta, wolna od pozostałości ziemi lub jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- niezwiędnięta, bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
- bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jej przydatność do spożycia,
- minimalna masa główki nie może być niższa niż 150g.

Brokuły świeże klasa I - wymagania:

- całe, jędrne, o świeżym wyglądzie,
- nie dopuszcza się brokuł z objawami zepsucia, gnicia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- jędrne i zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róży muszą być zupełnie zamknięte,
- długość brokuł nie może przekraczać 20cm,
- waga 1 sztuki od 400g do 500g.

Kalafior świeży klasa I - wymagania:

- cały, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, o świeżym wyglądzie,
- zdrowy, bez objawów psucia, gnicia,
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- bez obcych zapachów i smaków,
- jędrny, o zwartej budowie,
- o barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej,
- wolny od uszkodzeń takich jak plamy, przerośnięcia róży listkami, odgniecenia,
- waga 1 sztuki od 400g do 500g.

Kapusta świeża pekińska klasa I - wymagania:

- prawidłowo wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, o świeżym wyglądzie,
- bez uszkodzeń mechanicznych,
- zdrowa, bez śladów gnicia chorób grzybowych,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- bez wyrosniętych pędów kwiatowych,
- bez obcych zapachów i smaków,
- bez nadmiernego zawilgocenia,
- główka przycięta poniżej najniższego liścia,
- wielkość główki 0,8 do 1kg.

Kapusta świeża biała i czerwona klasa I - wymagania:

- o świeżym wyglądzie, bez odgnieceń i uszkodzeń, nie popękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,
- zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia,
- wolna od owadów i innych pasożytów,
- wolna od wszystkich obcych zapachów i smaków,
- łodyga przycięta poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste,

- każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia kapusty luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości,
- główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.

Jabłka świeże klasa I - wymagania:

- całe i zdrowe,
- nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin),
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- niedopuszczalne są owoce: nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde, co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wody spowodowane zbyt niską temperaturą,
- powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczną dla danej odmiany,
- minimalna średnica jabłek dla klasy I powinna wynosić 5,5cm do 6,5cm.

Truskawka świeża klasa I - wymagania:

- cała, nie może mieć żadnych uszkodzeń i zgnieceń,
- zdrowa, nie może być zgniła lub zapleśniała,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czysta o świeżym wyglądzie, nie może mieć plam po opryskach, zanieczyszczeń ziemią ale nie myta,
- owoc nie może być mokry,
- bez obcych zapachów i smaków,
- musi mieć typowy kształt dla danej odmiany,
- odpowiednio dojrzałe, barwa charakterystyczna i wyrównana, z kielichem i szypułką, które powinny być świeże i zielone,
- pakowane po 2kg netto łubiance.

Banany klasa I - wymagania:

- żółte i dojrzałe, twarde, w stanie nienaruszonym – bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce,
- wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami,
- wolne do zawilgocenia powierzchniowego,
- wolne od obcych zapachów i smaków,
- zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym oraz jakości.

Brzoskwinie i nektaryny klasa I - wymagania:

- dobrej jakości, całe, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia, pleśni lub zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- miąższ musi być całkowicie zdrowy,
- cechy charakterystyczne dla danej odmiany,

- średnica owoców 7 do 8cm.

Arbuz klasa I - wymagania:

- dobrej jakości, cały, zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdolnym do spożycia,
- czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- jędrny i dostatecznie dojrzały,
- bez pęknięć i odgnieceń,
- bez obcych zapachów i smaków,
- dobrze wykształcone zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany,
- szypułka arbuza nie może być dłuższa niż 5cm,
- minimalna masa 1 arbuza powinna wynosić 2kg.

2. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.
3. Dostawy 2 razy w tygodniu od godz. 6-tej do 8-tej do magazynu żywności, samochodem przystosowanym do przewozu warzyw i owoców, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Dostawa obejmuje także rozładunek towaru. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę w ciągu 24 godz. od złożenia zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.
5. Przyjęcie każdej dostawy do magazynu poprzedzone będzie kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku, jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru. W przypadku reklamacji wykonawca zobowiązany jest w ciągu 3 godz. do dostarczenia towaru bez wad.
6. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
7. Dostawy ziemniaków – młode ziemniaki zamawiane będą od 1 czerwca.

3.7 Wymagania dla Pakietu Nr 3:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

Schab wieprzowy z kością świeży z polędwiczką pochodzący z rozbioru młodych sztuk. Powierzchnie cięć gładkie, brak odłamków kości, linie cięć kości nie powinny wystawać ponad element mięsa, kanał rdzeniowy całkowicie pozbawiony rdzenia kręgowego, powierzchnia mięśnia pozbawiona okrywy tłuszczowej, mięso nie nastrzykiwane. Powierzchnia sucha do lekko wilgotnej. Niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub spleśniała. Brak śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary, zielonkawy lub ciemnoczerwony. Zapach swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia się, płciowy, moczu bądź inny obcy.

Karczek bez kości – mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk nie nastrzykiwane. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta

bez przekrwień, zmiądzonych kości, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięśni różowa do czerwonej. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia się, bez obcych zapachów.

Łopatka z kością bez skóry, bez tłuszczu, bez golonki z młodych sztuk.

Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Powierzchnia czysta bez przekrwień, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnoróżowa do czerwonej. Zapach swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, płciowy bądź inny obcy. Linia cięć kości nie może wystawać ponad element mięsa.

Żeberka wieprzowe świeże.

Pokryte minimum 1 cm warstwą mięsa, bez mostka, pocięte w pasy o szerokości około 10 cm, bez tłuszczu.

Gulasz wołowy. Mięso świeże z młodych tusz – do 24 m-cy – o powierzchni czystej, suchej, bez łoju, nie postrzępione, bez przekrwień i zmiądzonych kości. Kawałki mięsa od 2kg do 5kg. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny kolor ciemnoczerwony. Bez tłuszczu, ścięgien, chrząstek. Zapach swoisty świeży.

Wołowina pieczeniowa ekstra bez kości.

Mięso świeże z udźca z młodych tusz – do 24m-cy - o powierzchni czystej, suchej, bez żadnych przerostów, błon bez łoju, linie cięć mięsa gładkie.

Słonina świeża – bez skóry, minimum 2cm grubości.

Boczek wieprzowy wędzony, minimum 60% mięsa, bez kości, łuskany – pochodzący z rozbioru młodych sztuk, element obrobiony kulinarnie. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia. Wygląd na przekroju; barwa charakterystyczna dla wędzonek, struktura plastra ścisła, soczysta. Niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obecność chrząstek, oślizgłość, nalot pleśni, obce posmaki, zapachy oraz jeżeli do produkcji użyto składników pozaklasowych.

Kaszanka – wyrób podrobowy. Pakowana w osłonki bezbarwne w kształcie batonu o wielkości ok. 1kg. Na przekroju barwa ciemno-brunatna z widoczną szarą kaszą z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Salceson. Wyrób podrobowy o zawartości mięsa nie mniej niż 70% w osłonce bezbarwnej w kształcie batonu o wielkości od 0,8 do 1,2kg. Osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno-tłuszczowych. Konsystencja soczysta, nie rozpadająca się, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami.

Winerki. Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 65% drobno rozdrobniony, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych o wielkości ok. 70g. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szaro-zielona, plamy wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami o smaku zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami.

Parówki. Produkt o zawartości mięsa nie mniej niż 60% homogenizowany, parzony. Batony wielkości ok. 70g. W osłonkach sztucznych, ściśle przylegających do farszu, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrązowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami ścięgniemi itp.

Kiełbasa zwyczajna. Produkt o zawartości mięsa wieprzowo-wołowego nie mniej niż 75%, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony wielkości ok. 200-250g w osłonkach naturalnych, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu. Niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowidzenia. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, surowce równomiernie rozłożone. Niedopuszczalne skupiska jednego składnika, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, obce zapachy i posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Mielonka. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%, drobno rozdrobniona, parzona, w osłonce sztucznej bezbarwnej, ściśle przylegającej do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu. Powierzchnia przekroju o średnicy ok. 8cm lekko wilgotna. Składniki mielonki równomiernie rozłożone, konsystencja dość ścisła. Niedopuszczalne zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp.

Mortadela. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowo-wołowego nie mniej niż 60%, homogenizowany, parzony. Batony wielkości ok. 1kg-1,2kg, średnica w przekroju ok. 6cm w sztucznych osłonkach. Osłonka gładka przylegająca do farszu. Smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa, konsystencja dość ścisła, elastyczna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Kiełbasa szynkowa mielona. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, grubo rozdrobniony, parzony, w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, aromatyczna. Na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp.

Frankfurterki. Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, średnio rozdrobniony. Krótkie kiełbaski wielkości ok. 70g w osłonkach naturalnych, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników, osłonka ściśle przylegająca do farszu, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Wygląd na przekroju: barwa różowa do czerwonej, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne otwory powietrza, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniemi itp.

Połędwica sopocka. Wyrób ze schabu wieprzowego o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%, parzony o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu

charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa powierzchni złoto pomarańczowa. Produkt soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, połędwice uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Szynka gotowana. Wędzonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80% z szynki wieprzowej o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej szynki, bez otoczki tłuszczowej. Szynka w siatce formującej, wędzona, parzona, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku.

Średnica przekroju nie może przekraczać 12cm. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp.

Baleron. Wyrób z karkówki wieprzowej, wędzony, parzony. Zawartość mięsa wieprzowego 80%, powierzchnia czysta o barwie wiśniowej. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Niedopuszczalne na przekroju: skupiska galarety, wyciek soku i nietypowa barwa mięśni. Waga 1 opakowania ok. 1,20kg. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Połędwica drobiowa. Wyrób o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 70%, średnio rozdrobniony. Wyrób w osłonce barierowej sztucznej, długość batonu ok. 20cm i średnica ok. 5cm. Barwa na przekroju jasnorożowa, osłonka ściśle przylegająca do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta. Konsystencja ścisła, elastyczna. Niedopuszczalne skupiska i zacieki galarety, obce posmaki i zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte koprodukcji pozaklasowe.

Szynka z indyka. Wyrób o zawartości mięsa indyczego nie mniej niż 75%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersi indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, nie wędzony, parzony. Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton ok. 20cm i średnicy ok. 6-8cm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju jasnorożowa do różowej, typowa do użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.

Filet wędzony z indyka. Wędlina drobiowa bez osłonkowa z mięsa piersi indyczej o barwie jasnorożowej do różowej, o smaku i zapachu charakterystycznym dla mięsa indyczego, wyczuwalnym posmaku wędzenia. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące jak przy innych wędlinach.

Szynka konserwowa. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce bezbarwnej sztucznej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa na przekroju różowa, konsystencja dość ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta, osłonka ściśle przylegająca do batonu. Niedopuszczalne skupiska i zacieki galarety. Cechy dyskwalifikujące jak wyżej.

2. Dostawy mięsa i wędlin samochodem chłodnią dostosowanym do przewozu w/w produktów w opakowaniach zabezpieczających jakość dostarczanego towaru, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Dostawy będą realizowane od poniedziałku do piątku, od godz. 6-tej do 9-tej do magazynu żywności.

3. Każdorazowa dostawa odbywa się na podstawie wcześniejszego telefonicznego zamówienia złożonego dzień wcześniej do godz. 11-tej. Zamówienie określa ilość oraz rodzaj asortymentu.
 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.
 5. Dostarczony towar winien odpowiadać normom jakościowym, a także spełniać inne wymagania, zwłaszcza w zakresie oznakowania dostarczonych towarów, a nadto spełniać wszelkie wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny środków spożywczych określone w ogólnie obowiązujących przepisach. Dostarczony towar winien posiadać ważne terminy przydatności (co najmniej 7 dni) oraz posiadać niezbędne dokumenty, atesty dopuszczające do obrotu nimi na terenie kraju.
 6. Dostarczone produkty muszą być świeże w 1 gatunku, tzn. o charakterystycznej barwie, zapachu, bez odkształceń, nie uszkodzone mechanicznie ani przez szkodniki, bez obecności pleśni oraz procesów gnilnych.
 7. Przyjęcie każdej dostawy będzie poprzedzone kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, towar nie zostanie przyjęty. Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar we własnym zakresie. Przez określenie „niezwłocznie” należy rozumieć załatwienie reklamacji do 2godz.
 8. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywności HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
 9. Towar, który nie będzie odpowiadał wymogom zawartym w opisie zamówienia, może być poddany badaniu. Przy wyniku negatywnym, dostawca zostanie obciążony kosztami badania.
- 3.8 Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. Nazwy własne podane w Formularzu asortymentowo - cenowym (Załącznik Nr 1 do SIWZ), są przykładowe, należy rozumieć jako typu. Wykonawca może zaoferować produkty o innej nazwie (należy wówczas podać nazwę proponowanego wyrobu równoważnego), jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości. Zamawiający przez określenie spełnienia wymogów jakości rozumie artykuły spożywcze zachowujące istotne cechy gwarantujące tożsamość produktu w I gatunku, jako świeżość, właściwą gramaturę, te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego.
- 3.9 Przez okres obowiązywania umowy obowiązywać będzie niezmiennosc cen, za wyjątkiem:
- 1) korzystania z rabatów cenowych przyznanych przez Wykonawcę w okresie trwania umowy z zastrzeżeniem wymaganych parametrów jakościowych dla danego produktu;
 - 2) zmiany cen jednostkowych produktów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową;
 - 3) zmiany zakresu rzeczowego tj. zastąpienie produktu objętego umową innym produktem synonimem (odpowiednikiem), jednak nie droższym i nie o gorszych parametrach za zgodą Zamawiającego.

- 3.10 Zamawiający dopuszcza przesunięcia ilościowe pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi w danym pakiecie, przy zachowaniu maksymalnej wartości danego pakietu, co nie będzie stanowić zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty.
- 3.11 Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne pakiety.
- 3.12 Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych w ramach ustalonych pakietów na poszczególne pozycje asortymentowe.
- 3.13 Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 3.14 Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.
- 3.15 Zamawiający nie zamierza wybierać najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
- 3.16 Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- 3.17 Zamawiający nie zamierza ustanowić dynamicznego systemu zakupów.
- 3.18 Określona przez Zamawiającego liczba kilogramów i sztuk przedmiotu zamówienia jest ilością maksymalną. Zamawiający, w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w szpitalu, zastrzega sobie prawo zapotrzebowania mniejszej ilości przedmiotu zamówienia niż określona przez Zamawiającego w Formularzu asortymentowo-cenowym (Załącznik Nr 1). Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za wykonaną dostawę wyliczoną według cen jednostkowych zaoferowanych przez Wykonawcę a wskazanych w ofercie.

4 MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia:

od dnia obowiązywania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 12.03.2014 r., na okres 12 miesięcy lub do czasu wykorzystania zakładanych ilości wynikających z Załącznika Nr 1.

5 WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 5.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki i wymagania określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- 5.2 W zakresie wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy PZP, należy przedłożyć Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu według **Załącznika Nr 3** do SIWZ.
- 5.3 W przypadku zaistnienia przesłanki określonej w art. 24 ustawy PZP Zamawiający wykluczy Wykonawcę z postępowania.
- 5.4 Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
- 5.5 Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.
- 5.6 Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana na podstawie złożonego Oświadczenia, o którym mowa w pkt 5.2 SIWZ, według formuły: spełnia / nie spełnia.

6 DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA

6.1 W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu do oferty należy dołączyć następujące oświadczenie:

1) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - **według Załącznika Nr 3** do SIWZ.

6.2 W celu potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy PZP należy dołączyć następujące oświadczenie i dokument:

1) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - **według Załącznika Nr 5** do SIWZ;
2) Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust 1 pkt 2 Ustawy PZP, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie według **Załącznika Nr 6** do SIWZ w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP.

6.3 Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert zgodnie z § 4 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r., w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226, poz. 1817).

6.4 W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca jest obowiązany przedstawić w ofercie:

Oświadczenie Wykonawcy, że czynności związane z realizacją zamówienia wykonywane będą zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zobowiązanie się do udostępnienia dokumentów potwierdzających w/w wymagań na każde żądanie Zamawiającego – **wg Załącznika Nr 8.**

6.5 Do oferty należy także dołączyć:

1) Wypełniony Formularz asortymentowo – cenowy – **wg Załącznika Nr 1** do SIWZ;
2) Wypełniony Formularz oferty – **wg Załącznika Nr 2** do SIWZ;
3) Pełnomocnictwo/Upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zawarcia umowy, jeżeli osoba reprezentująca nie jest wskazana jako upoważniona do jego reprezentacji we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej określające zakres umocowania. Umocowanie może wynikać z treści umowy konsorcjum lub treści umowy spółki cywilnej.

6.6 Wskazane wyżej dokumenty należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy. Za osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy uznaje się osoby upoważnione

do reprezentowania firmy wskazane we właściwym rejestrze bądź w stosownym pełnomocnictwie, które należy załączyć do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę udzielającą pełnomocnictwa lub poświadczone notarialnie.

- 6.7 W celu wykazania braku postaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 Ustawy PZP, Zamawiający żąda złożenia następującego oświadczenia:
- 1) Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej – o treści zgodnej z **Załącznikiem nr 4** do SIWZ.
- 6.8 Kwestie dotyczące rodzajów dokumentów składanych przez Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej reguluje Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 r. poz. 231).
- 6.9 Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- 6.10 Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
- 6.11 Złożenie dokumentu w niewłaściwej formie (np. niepoświadczony przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem odpisy lub kopie) traktowane będzie jak jego brak.

7 OFERTA SKŁADANA PRZEZ SPÓŁKĘ CYWILNĄ

Wspólnicy spółki cywilnej zobowiązani są ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarci umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo a w przypadku, gdy upoważnienie wynika wprost z treści umowy spółki, umowę można dołączyć do oferty. Przykładowy wzór pełnomocnictwa – **Załącznik nr 7a** do SIWZ.

UWAGA: Pełnomocnictwo winno być udzielone przez wszystkich Wykonawców, tj. wspólników spółki cywilnej.

8 OFERTA SKŁADANA PRZEZ KONSORCJUM/PODMIOTY ZAWIERAJĄCE POROZUMIENIE

- 8.1 Wykonawcy tworzący konsorcjum, ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo, a w przypadku, gdy upoważnienie wynika wprost z treści umowy konsorcjum, umowę można dołączyć do oferty. Przykładowy wzór pełnomocnictwa – **Załącznik 7b** do SWIZ.

UWAGA: Pełnomocnictwo winno być udzielone przez wszystkich Wykonawców wchodzących w skład konsorcjum.

- 8.2 W przypadku wyboru przez Zamawiającego oferty złożonej przez konsorcjum, Wykonawcy tworzący konsorcjum zobowiązani będą, najpóźniej przed podpisaniem umowy na wykonanie zamówienia, do przedłożenia umowy konsorcjum.

- 8.3 Wszyscy członkowie konsorcjum ponoszą solidarnie odpowiedzialność prawną za realizację zamówienia. Problematykę zobowiązań solidarnych w zakresie nie uregulowanym przez umowę konsorcjum regulują przepisy kodeksu cywilnego.

- 8.4 Oferta składana przez konsorcjum zostanie utworzona z dokumentów wymienionych

w pkt 6 SIWZ z zastrzeżeniem, iż dokumenty wymienione w pkt 6.2 SIWZ składane są przez każdego z uczestników konsorcjum osobno.

- 8.5 Ocena spełnienia przez konsorcjum warunków i wymogów określonych w pkt 6.2 SIWZ będzie polegała na łącznej ocenie złożonych dokumentów.
- 8.6 Oferta konsorcjum musi być podpisana i oznaczona w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkie podmioty wchodzące w skład konsorcjum.
- 8.7 Wymogi formalne dotyczące konsorcjum mają zastosowanie również do podmiotów zawierających porozumienie w celu wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego.

9 SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

- 9.1 Wyjaśnienia dotyczące Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia udzielane będą z zachowaniem zasad określonych w art. 38 ustawy PZP, pisemnie, za pomocą faksu bądź drogą elektroniczną. Odpowiedzi na zadane pytania Zamawiający przekaże Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści je na własnej stronie internetowej: **www.wss2.pl**.
- 9.2 W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonane zmiany niezwłocznie przekazane zostaną pocztą, faksem lub drogą elektroniczną wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści je na własnej stronie internetowej: **www.wss2.pl**.
- 9.3 Wszelkie wyjaśnienia, zmiany lub uzupełnienia, w tym zmiany terminów, jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami, stają się integralną częścią SIWZ i będą wiążące przy składaniu ofert.
- 9.4 Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną. Każda ze stron, na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu.
- 9.5 Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:

1)	<u>w zakresie procedury przetargowej:</u> inż. Katarzyna Cieślak - Kierownik Działu Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia tel. (032) 47-84-561, w dni robocze w godz. 7:00 do 14:00 mgr Krzysztof Grund- referent ds. Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia tel. (032) 47-84-548, w dni robocze w godz. 7:00 do 14:00
2)	<u>w zakresie przedmiotu przetargu:</u> Bożena Kulak - Kierownik Działu Żywnienia WSS Nr 2

- 9.6 Pytania dotyczące treści SIWZ można kierować na nr fax. (032) 47-84-549; (032) 47-84-506 lub drogą elektroniczną na adres zp@wss2.pl; szpital@wss2.pl z określeniem postępowania, którego dotyczą.
- 9.7 Pytania przesłane w dni wolne od pracy, jak również po godzinie 15:00 będą rozpatrywane przez Zamawiającego w następnym dniu roboczym, niezwłocznie.
- 9.8 Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
- 9.9 Wykonawcy, którzy pobrali specyfikację istotnych warunków zamówienia drogą elektroniczną ze strony internetowej Zamawiającego, a chcieliby otrzymać informacje,

o których mowa powyżej, zobowiązani są do poinformowania o tym fakcie Zmawiającego drogą elektroniczną na adres zp@wss2.pl lub pod nr faxu (032) 47-84-549.

10 WADIUM

W niniejszym postępowaniu wadium nie obowiązuje.

11 TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 11.1 Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.
- 11.2 Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 11.3 Termin związania ofertą może zostać przedłużony z zachowaniem zasad określonych w art. 85 ust. 2 ustawy PZP.

12 OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 12.1 Zgodnie z art. 82 ustawy PZP ofertę wraz z załącznikami składa się w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
- 12.2 Wykonawca może wykorzystać załączone do SIWZ druki przygotowane przez Zamawiającego. W przypadku przygotowania oferty lub złożenia oświadczeń na własnych formularzach, muszą one bezwzględnie zawierać treść zamieszczoną w załączonych do SIWZ wzorach.
- 12.3 Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 12.4 Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia na zasadach określonych w art. 23 ustawy PZP.
- 12.5 W takim przypadku na formularzu ofertowym, jak również innych dokumentach powołujących się na „Wykonawcę”, w miejscu „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące konsorcjum lub spółki cywilnej, a nie pełnomocnika.
- 12.6 Wszelkie koszty związane ze sporządzeniem oraz złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
- 12.7 Zaleca się, aby pierwszą stroną oferty stanowił Formularz oferty, którego wzór stanowi Załącznik Nr 2 do SIWZ.
- 12.8 Zaleca się ponumerowanie stron i spięcie oferty w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.
- 12.9 Oferta musi być napisana w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem.
- 12.10 Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę/osoby uprawnioną/uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
- 12.11 Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę/osoby podpisującą/podpisujące ofertę.
- 12.12 Wykonawca umieszcza ofertę w kopercie oznaczonej nazwą i adresem Zamawiającego oraz opisanej w następujący sposób:

**„Oferta na: Dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin
dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju
Pakiet nr.....**

NIE OTWIERAĆ przed 26.02.2014 r. godz. 10:30, znak sprawy: DZP/38/382-9/14”

- 12.13 Koperta w której znajduje się oferta musi być zabezpieczona w sposób uniemożliwiający przypadkowe jej otwarcie.
- 12.14 Zaleca się podanie na kopercie adresu zwrotnego.
- 12.15 Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed upływem terminu składania ofert i pod warunkiem, że przed upływem tego terminu

Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty. Powiadomienie to musi być opisane w sposób wskazany w pkt 12.12 oraz dodatkowo oznaczone słowami „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

- 12.16 Część oferty, która zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a Wykonawca zastrzega ich poufność, należy umieścić w odrębnej kopercie z opisem „Zastrzeżona część oferty”. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.
- 12.17 Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności, zgodnie z ustawą z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. jednolity Dz. U.03.153.1503 z późn. zm.).

13 MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- 13.1 Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego, sekretariat WSS Nr 2, pokój Nr A1 na I piętrze, do dnia **26.02.2014 r.** do godz. **10⁰⁰** (pokój czynny od poniedziałku do piątku w godz. od 7²⁵ do 14³⁰).
- 13.2 Oferty które wpłyną po terminie składania ofert zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez ich otwierania.
- 13.3 Otwarcie ofert nastąpi w dniu **26.02.2014r.** o godz. **10³⁰**, w siedzibie Zamawiającego, w sali konferencyjnej na I piętrze (A 21).

14 OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

- 14.1 Cenę oferty stanowić będzie wartość brutto wpisana na Formularzu oferty dla zadania częściowego (pakietu) oddzielnie;
- 14.2 Wartość brutto oferty należy obliczyć zgodnie z Formularzem asortymentowo-cenowym (Załącznik Nr 1).
- 14.3 W Formularzu asortymentowo-cenowym Wykonawca zobowiązany jest do:
- podania pozycji asortymentowych wchodzących w skład pakietu (*w odpowiednich wierszach tabeli*);
 - podania cen jednostkowych netto wraz z ilościami poszczególnych pozycji;
 - wyliczenia i podania wartości netto uwzględniającej odpowiednio liczbę: szt., kg;
 - podania obowiązującej stawki podatku VAT [%] - odrębnie dla każdej pozycji;
 - wyliczenia i podania wartości brutto w poszczególnych pozycjach (*wierszach tabeli*) poprzez doliczenie wartości podatku VAT do każdej wartości netto;
 - wyliczenia i podania ceny brutto oferty poprzez zsumowanie wartości brutto poszczególnych pozycji (*wierszy*) tabeli/tabel i umieszczenie sumy w pozycji „Razem”.**
- 14.4 Wyliczoną cenę brutto oferty należy wpisać w odpowiednie pole Formularza oferty (Załącznik Nr 2).
- 14.5 Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszej specyfikacji oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należnej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, w tym koszty dostarczenia towaru do Zamawiającego.
- 14.6 Cenę oferty należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosownie do przepisu § 9 ust. 6 z Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 25 maja 2005 r. w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom (...) (Dz. U. Nr 95, poz. 798). Cenę oferty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 gr pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

- 14.7 Kwotę podatku VAT należy obliczyć zgodnie z zasadami ustawy o podatku od towaru i usług.
- 14.8 Podmioty zagraniczne biorące udział w postępowaniu winny wpisać na Formularzu oferty cenę netto wyrażoną w PLN. Wyłącznie do oceny i porównania ofert Zamawiający doliczy kwotę należnego podatku VAT oraz cła. Wyliczona w ten sposób kwota stanowić będzie cenę brutto oferty podmiotu zagranicznego braną do oceny i porównania ofert. Umowa zostanie podpisana na kwotę netto, podatek VAT Zamawiający odprowadzi we własnym zakresie.

15 INFORMACJA DOTYCZĄCA WALUTY, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA

Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.

16 KRYTERIA ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT

- 16.1 Zamawiający będzie oceniał oferty według następującego kryterium:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1.	Cena (koszt)	100 %

- 16.2 Punkty przyznawane za podane w pkt 14.1. kryterium według następującego wzoru:

Nr kryterium	Wzór
1.	<p>Cena brutto:</p> $\text{Wartość punktowa ceny} = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 100$ <p>gdzie: C_{bad} – cena brutto podana w ofercie badanej C_{\min} – cena brutto najniższej spośród wszystkich ofert</p>

- 16.3 W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonej przez niego oferty.
- 16.4 Zamawiający poprawi omyłki zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy PZP.
- 16.5 Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wystąpią okoliczności wskazane w art. 89 ust. 1 ustawy PZP.

17 UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 17.1 Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryterium oceny ofert.
- 17.2 Zamawiający unieważni postępowanie w sytuacji, gdy wystąpią przesłanki wskazane w art. 93 ustawy PZP.
- 17.3 O unieważnieniu postępowania Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert; Wykonawców, którzy złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 17.4 Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty:

- a) o wyborze najkorzystniejszej oferty - podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - b) o Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - c) o Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - d) o terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 ustawy PZP, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
- 17.5 Ogłoszenie zawierające informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający umieści w swojej siedzibie w miejscu publicznie dostępnym (tablica ogłoszeń) oraz na stronie internetowej Zamawiającego.
- 17.6 Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, tzn. pomimo dwukrotnego wezwania do podpisania umowy Wykonawca nie podpisze umowy w wyznaczonym terminie, Zamawiający uznaje to za uchylanie się od zawarcia umowy i zgodnie z art. 94 ust. 3 ustawy PZP, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy PZP.

18 INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

- 18.1 Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy Pzp, albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
- 18.2 Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów o których mowa w pkt 18.1 od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
- 18.3 W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum, spółka cywilna), Zamawiający po wyborze oferty najkorzystniejszej, a przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, może żądać w wyznaczonym terminie przedłożenia mu umowy regulującej współpracę tych Wykonawców, podpisanej przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta, nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.
- 18.4 W przypadku wyboru oferty Wykonawcy działającego na podstawie wpisu do ewidencji działalności gospodarczej, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu poświadczoną przez Wykonawcę kopię aktualnego wpisu do ewidencji działalności gospodarczej, co najmniej na jeden dzień przed planowanym terminem podpisania umowy.
- 18.5 W celu podpisania umowy z wybranym Wykonawcą, Zamawiający prześle umowę do Wykonawcy drogą elektroniczną, a Wykonawca odeśle dwa jednobrzmiące egzemplarze podpisanej przez siebie umowy wraz z załącznikami w wersji papierowej na adres Zamawiającego. Następnie Zamawiające podpisze umowę i odeśle jeden z egzemplarzy

na adres Wykonawcy. Albo Zamawiający zaprosi Wykonawcę do swojej siedziby celem podpisania umowy.

19 WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

W niniejszym postępowaniu zabezpieczenie należytego wykonania umowy nie obowiązuje.

20 ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Istotne postanowienia umowy określa Wzór umowy stanowiący **Załącznik Nr 9** do niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

21 POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

- 21.1 Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz którzy ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w art. 179 do 198 ustawy PZP.
- 21.2 Wykonawcom przysługuje prawo do wniesienia odwołania wyłącznie wobec czynności określonych w art. 180 ust. 2 pkt. 2, 3 i 4 ustawy PZP.
- 21.3 Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej oraz w terminach określonych w art. 182 ust. 1 pkt 2, ust. 2 pkt 2, ust. 3 pkt. 2 ustawy PZP.
- 21.4 Podmioty, o których mowa w pkt 19.1, przed wniesieniem odwołania zobowiązane są do wniesienia na konto UZP wpisu od odwołania, którego wysokość zależy od przedmiotu i wartości zamówienia.

22 PODWYKONAWCY

Zamawiający, zgodnie z art. 36 ust. 4 Ustawy PZP, żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom. Stosowną deklarację do wypełnienia przez Wykonawcę zawarto w Formularzu oferty.

23 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

- 23.1 Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu oraz ofert po upływie terminu ich składania w trakcie prowadzonego postępowania, z wyjątkiem dokumentów stanowiących załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania oraz stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji zastrzeżonych przez uczestników postępowania. Udostępnianie zainteresowanym odbywać się będzie wg poniższych zasad:
 - Zamawiający udostępni wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku,
 - Zamawiający wyznaczy termin, miejsce oraz zakres udostępnionych dokumentów,
 - Zamawiający wyznacza członka komisji, w którego obecności udostępnione zostaną dokumenty,
 - Zamawiający umożliwi kopiowanie dokumentów odpłatnie (cena: 0,50 zł/stronę),
 - udostępnienie może mieć miejsce wyłącznie w siedzibie Zamawiającego oraz w czasie godzin jego urzędowania.
- 23.2 Do spraw nieuregulowanych w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy PZP oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.
- 23.3 Zamawiający, zgodnie z art. 42 ust. 2 ustawy PZP, na wniosek Wykonawcy przekazuje odpłatnie SIWZ (koszt druku: 20,00 zł netto + VAT).

Członkowie komisji przetargowej:

Przewodniczący – Katarzyna Cieślak

Sekretarz – Krzysztof Grund

Członek – Bożena Kulak

Zatwierdzono przez Komisję przetargową pod względem merytorycznym w dniu 13.02.2014r.

Zatwierdziła: Dyrektor Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu - Zdroju dnia 17.02.2014r.

ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

Nr	Nazwa załącznika
1.	Formularz asortymentowo-cenowy – według załącznik Nr 1
2.	Formularz oferty – Załącznik Nr 2
3.	Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – według załącznik Nr 3
4.	Oświadczenie - dot. grupy kapitałowej – według załącznika nr 4
5.	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia– według załącznik Nr 5
6.	Oświadczenie – według załącznik Nr 6 (dotyczy tylko osób fizycznych)
7a.	Wzór pełnomocnictwa dot. Spółki Cywilnej – według załącznik Nr 7a
7b.	Wzór pełnomocnictwa dot. Konsorcjum – według załącznika Nr 7b
8.	Oświadczenie wykonawcy – według załącznika Nr 8
9.	Wzór umowy – według załącznika Nr 9

(Pieczeń Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY**Pakiet nr 1 Artykuły spożywcze**

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	VAT [%]	Wartość brutto PLN
1	Cukier	kg	7 000				
2	Herbata popularna granulowana 100g	kg	450				
3	Herbata ekspresowa - saszetka od 1,4 g. do 1,5 g.	szt.	2 000				
4	Groch suchy łuskany op. 400 g lub 500g	kg	200				
5	Kasza manna	kg	2 000				
6	Kasza jęczmienna	kg	1 000				
7	Koncentrat pomidorowy – słoik od 880g do 900 g	kg	1 100				
8	Kakao rozpuszczalne 300 g	szt.	200				
9	Kawa zbożowa 500 g	szt.	80				
10	Mąka pszenna	kg	3 000				
11	Mąka ziemniaczana	kg	800				
12	Fasola „Jaś” op. 400g lub 500g	kg	400				
13	Makaron	kg	1 500				
14	Ryż	kg	2 500				
15	Płatki owsiane 500 g	kg	700				
16	Sól	kg	2 000				
17	Płatki kukurydziane	kg	100				
18	Mąka kukurydziana	kg	5				
19	Kwasek cytrynowy 50 g	szt.	200				
20	Liść laurowy od 5g do 7 g	szt.	200				
21	Majeranek 10 g	szt.	300				
22	Papryka mielona słodka 15g-20g	szt.	250				
23	Pieprz naturalny mielony 20 g	szt.	900				
24	Pieprz ziołowy 20 g	szt.	150				
25	Przyprawa do zup w proszku 200 g	szt.	1 000				
26	Przyprawa do zup w płynie 1l.	szt.	500				

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia, DZP/38/382-9/14

27	Sól czosnkowa 40 g	szt.	300			
28	Czosnek granulowany 15g-20g	szt.	400			
29	Żelatyna spożywcza 50 g	szt.	300			
30	Ziele angielskie 14-15g	szt.	250			
31	Kminek	szt.	40			
32	Tymianek	szt.	60			
33	Groszek konserwowy 400 g	szt.	900			
34	Papryka konserwowa od 880g do 900g (pojemność wsadu 380g)	szt.	300			
35	Konserwa rybna 170 g-180 g (w pomidorze)	szt.	800			
36	Pasztet drobiowy 160 g	szt.	4 000			
37	Kukurydza konserwowa od 390g do 400 g	szt.	100			
38	Dżem mały 280g-300g	szt.	400			
39	Dżem duży 980 g	szt.	600			
40	Miód naturalny 370g-400 g	szt.	550			
41	Musztarda od 175g do 180 g	szt.	900			
42	Napój owocowy- karton 200 ml	szt.	5 000			
43	Ocet 0,5 l.	szt.	200			
44	Ogórek konserwowy 860g	szt.	400			
45	Olej 1 l	szt.	350			
46	Sok owocowy wysokosłodzony 500 ml	szt.	1 300			
47	Sok przecierany 300 ml	szt.	4 000			
48	Napój owocowy bez cukru – karton 200ml	szt.	700			
49	Chrzan tarty słoik 180 g	szt.	300			
50	Sos sałatkowy 9g	szt.	150			
51	Ketchup 250 g	szt.	150			
52	Budyń bez cukru 40 g	szt.	1 000			
53	Biszkopty	kg	75			
54	Galaretka owocowa od 75g do 79g	szt.	800			
55	Wafle bez polewy 20 g (odrębnie pakowane)	szt.	5 000			
56	Herbatniki 50g	szt.	2 500			
57	Kisiel bez cukru 38g-40g	szt.	1 500			
58	Suchary 285g-290g bez cukru i z cukrem	szt.	500			
59	Cukier waniliowy 30-32g	szt.	1 000			

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia, DZP/38/382-9/14

60	Proszek do pieczenia	szt.	150				
				Razem:		X	

Miejscowość,, dnia2014 r.

.....
*podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

(Pieczęć Wykonawcy)

Pakiet nr 2 Warzywa i owoce

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	VAT [%]	Wartość brutto PLN
1	Cebula	kg	1 000				
2	Buraki	kg	5 000				
3	Marchew	kg	9 000				
4	Pietruszka korzeń	kg	1 800				
5	Seler korzeń	kg	2 000				
6	Ogórek kiszony	kg	900				
7	Kapusta biała	kg	1 100				
8	Kapusta czerwona	kg	1 200				
9	Kapusta kiszona	kg	2 300				
10	Ziemniaki (młode od 01.06.2014)	kg	45 000				
11	Jabłka	kg	4 600				
12	Pieczarki	kg	350				
13	Żurek 0,5 l.	szt.	1 000				
14	Por	kg	200				
15	Banany	kg	800				
16	Mandarynki	kg	200				
17	Brokuły	szt.	800				
18	Kapusta pekińska	szt.	500				
19	Koper zielony p. 80g.	pęczek	1 200				
20	Pietruszka zielona natka p. 80g.	pęczek	1 000				
21	Pomidory	kg	700				
22	Brukselka	kg	200				
23	Kalafior świeży	szt.	800				
24	Ogórek zielony	kg	700				

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia, DZP/38/382-9/14

25	Truskawki (tylko w sezonie)	kg	50				
26	Brzoskwinie (tylko w sezonie)	kg	100				
27	Nektarynki (tylko w sezonie)	kg	100				
28	Rzodkiewka	pęczki	100				
29	Salata zielona	szt.	1 500				
30	Fasola szparagowa świeża	kg	200				
31	Arbuz	kg	400				
32	Papryka czerwona św.	kg	50				
Razem:						X	

Miejscowość,, dnia2014 r.

.....
*podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY**Załącznik Nr 1**

(Pieczęć Wykonawcy)

Pakiet nr 3 Mięso i wędliny

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	VAT [%]	Wartość brutto PLN
1	Salceson biały extra	kg	70			5%	
2	Parówka waga od 60g do 70g – 1 szt.	kg	850			5%	
3	Pasztetowa	kg	70			5%	
4	Kiełbasa zwyczajna	kg	350			5%	
5	Mielonka	kg	750			5%	
6	Kiełbasa szynkowa	kg	800			5%	
7	Kiełbasa cienka do grzania waga 70g – szt. (frankfurterki)	kg	250			5%	
8	Winerki	kg	700			5%	
9	Polędwica sopocka	kg	450			5%	
10	Szynka gotowana	kg	750			5%	
11	Boczek wędzony	kg	250			5%	
12	Polędwica drobiowa	kg	600			5%	
13	Kiełbasa mortadela	kg	350			5%	
14	Łopatka wieprzowa z kością bez skóry	kg	2 800			5%	
15	Schab z kością	kg	2 800			5%	
16	Słonina świeża bez skóry	kg	250			5%	
17	Żeberka wieprzowe	kg	100			5%	
18	Gulaszowe wołowe bez kości (bez łoju nierozdrobnione)	kg	2 200			5%	
19	Wołowe pieczeniowe extra	kg	250			5%	
20	Wątroba wieprzowa	kg	300			5%	
21	Karczek wieprzowy bez kości	kg	200			5%	
22	Kaszanka	kg	300			5%	
23	Szynka konserwowa	kg	50				
24	Szynka z indyka	kg	50				

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia, DZP/38/382-9/14

25	Baleron	kg	200				
26	Filet wędzony z indyka	kg	100				
					Razem:		X

Miejscowość,, dnia2014 r.

.....
*podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTY

NAZWA WYKONAWCY:

FORMA PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI:

ADRES:

POWIAT: WOJEWÓDZTWO:

TEL.: FAKS: E-MAIL:

NIP: REGON:

BANK/ NR KONTA:

Do: Nazwa i siedziba Zamawiającego:

przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem są **Dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin (DZP/38/382-9/14)**, oferuję realizację przedmiotu zamówienia, zgodnie z zasadami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Pakiet nr 1 Artykuły spożywcze

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Pakiet nr 2 Warzywa i owoce

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Pakiet nr 3 Mięso i wędliny

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Termin płatności: przelewem w ciągu dni* od dnia doręczenia faktury do siedziby Zamawiającego, po uprzednim dostarczeniu towaru.

* Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wpisał preferowany przez siebie termin płatności spośród następujących opcji: 60 dni lub 90 dni

Termin realizacji zamówienia:

od dnia obowiązywania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 12.03.2014 r., na okres 12 miesięcy lub do czasu wykorzystania zakładanych ilości wynikających z Załącznika Nr 1

Termin ważności:

- 1) nie krótszy niż 1 miesiąc od daty dostawy - dla Pakietów nr 1
- 2) nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy - dla Pakietu nr 3

Jednocześnie oświadczamy, że:

1. Zawarte w SIWZ szczegółowe warunki postępowania przetargowego zostały przez nas zaakceptowane i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
2. Akceptujemy wzór umowy i w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do jej podpisania oraz gwarantujemy wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią SIWZ.
3. Gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią SWIZ.
4. Oświadczamy, iż złożone przez nas dokumenty zawierają dane prawdziwe i są zgodne z aktualnym stanem prawnym i faktycznym na dzień wyznaczony do składania oferty przetargowej.
5. Posiadamy wdrożony lub stosujemy system kontroli żywności HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
6. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni od terminu składania ofert.

7. **Zastrzeżenie Wykonawcy:**

Zgodnie z art. 8 ust. 3 Prawa zamówień publicznych, Wykonawca zastrzega sobie, iż wymienione niżej dokumenty, składające się na ofertę, nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania (dołączone do oferty w oddzielnej kopercie):

.....

8. Przedmiot zamówienia wykonamy: (**sami / z udziałem podwykonawców ***) następujące części zamówienia zamierzamy powierzyć podwykonawcom:

L.p.	Nazwa części zamówienia

* niepotrzebne skreślić

9. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Zamawiającym w sprawie realizacji niniejszego postępowania przetargowego jest:.....

 telefon/faks.....

10. Upoważnionymi do reprezentowania naszej firmy są następujące osoby:

Imię i Nazwisko

Wzór podpisu

.....

11. Upoważnienie dla powyżej wskazanych osób wynika z następującego (ych) dokumentu(ów) , które dołączamy do oferty.

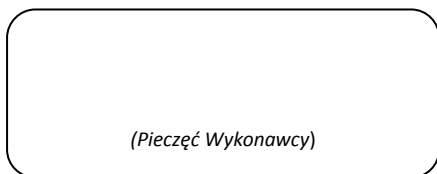
12. Załącznikami do niniejszej oferty są:

- a) Nr zał.....str. w ofercie
- b) Nr zał.....str. w ofercie
- c) Nr zał.....str. w ofercie
- d) Nr zał.....str. w ofercie
- e) Nr zał.....str. w ofercie
- f) Nr zał.....str. w ofercie
- g) Nr zał.....str. w ofercie
- h) Nr zał.....str. w ofercie
- i) Nr zał.....str. w ofercie
- j) Nr zał.....str. w ofercie

13. Oferta zawiera kolejno ponumerowanych stron.

Miejscowość,, dnia2014 r.

.....
*podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy*



**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
O SPEŁNIENIU WARUKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

NAZWA WYKONAWCY:

ADRES:

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na
Dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin (DZP/38/382-9/14)

W imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy/Konsorcjum* oświadczam, że na podstawie
art. 22 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity - Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.), spełniamy warunki udziału
w postępowaniu.

Miejscowość,, dnia 2014 r.

.....
*podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

* *niepotrzebne skreślić*

(Pieczęć Wykonawcy)

O Ś W I A D C Z E N I E
dot. grupy kapitałowej

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonym na **dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju (DZP/38/382-9/14)**

W imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy/Konsorcjum*:

.....
.....

oświadczam, że:

- 1) nie należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50 poz. 33 z późniejszymi zmianami)*,
- 2) należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50 poz. 33 z późniejszymi zmianami) i w związku z powyższym, poniżej przedkładam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej*

Lp.	Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej

Miejscowość,, dnia 2014r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

* niepotrzebne skreślić

(Pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

NAZWA WYKONAWCY:

.....

ADRES:

.....

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonym na **dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju (DZP/38/382-9/14)** w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy/Konsorcjum* oświadczam, że na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2013 r. poz. 907 późn. zm.), nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzieleniu zamówienia z powodu niżej przedstawionych przesłanek:

„Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

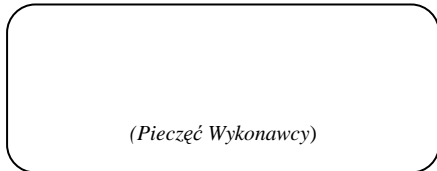
- 1) wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, lub zostali zobowiązani do zapłaty kary umownej, jeżeli szkoda ta lub obowiązek zapłaty kary umownej wynosił nie mniej niż 5% wartości realizowanego zamówienia i zostały stwierdzone orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;*
- 1a) wykonawców, z którymi dany zamawiający rozwiązał albo wypowiedział umowę w sprawie zamówienia publicznego albo odstąpił od umowy w sprawie zamówienia publicznego, z powodu okoliczności, za które wykonawca ponosi odpowiedzialność, jeżeli rozwiązanie albo wypowiedzenie umowy albo odstąpienie od niej nastąpiło w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, a wartość niezrealizowanego zamówienia wyniosła co najmniej 5% wartości umowy;*
- 2) wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;*
- 3) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;*
- 4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;*
- 5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe*

- lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;*
- 6) *spółki partnerskie, których partner a lub członek zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;*
 - 7) *spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;*
 - 8) *osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;*
 - 9) *podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.*
 - 10) *wykonawców będących osobami fizycznymi, które prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz.769) – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku;*
 - 11) *wykonawców będących spółką jawna, spółką partnerską, spółką komandytowa, spółką komandytowo akcyjną lub osobą prawną, których odpowiednio wspólnika, partnera, członka zarządu, komplementariusza lub urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku”.*

Miejscowość,, dnia 2014 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

* niepotrzebne skreślić



(DOTYCZY WYŁĄCZNIE OSÓB FIZYCZNYCH)
OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

NAZWA WYKONAWCY:

ADRES:

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na
Dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin (DZP/38/382-9/14)

Na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2013r. poz. 907z późn. zm.) oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

- nie otwarto wobec mnie likwidacji;
- nie ogłoszono upadłości*;
- ogłoszono wobec mnie upadłość, jednakże po ogłoszeniu upadłości zawarłem układ zatwierdzony prawomocnym postępowaniem sądu, a układ ten nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego*.

Miejscowość,, dnia 2014 r.

.....
*podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

* niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 7a

- przykładowy wzór pełnomocnictwa dla Spółki Cywilnej -

(Pieczęć Wykonawcy)

Pełnomocnictwo

My niżej podpisani,
imię i nazwisko wspólnika nr 1 ,imię i nazwisko wspólnika nr 2,
.....,
imię i nazwisko wspólnika nr 3*,
wspólnicy spółki cywilnejpełna nazwa spółki cywilnej
z siedzibą w przy ul. ustanawiamy
pełnomocnika w rozumieniu art. 23 ust 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013r.
poz. 907 z późn. zm.) w osobie,
i udzielamy pełnomocnictwa do:

a) ** reprezentowania nas w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą
„Dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju (DZP/38/382-9/14)” prowadzonym przez Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju, a także do zawarcia umowy o realizację tego zamówienia publicznego.

b)** reprezentowania nas w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą
„Dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju (DZP/38/382-9/14)” prowadzonym przez Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju.

Podpisy:

.....
(podpis wspólnika nr 1)

.....
(podpis wspólnika nr 2)

.....
(podpis wspólnika nr 3*)

Miejscowość,, dnia 2014 r.

* w przypadku gdy ofertę składa Spółka cywilna 3 wspólników. W przypadku gdy ofertę składa Spółka cywilna więcej niż 3 wspólników należy dopisać pozostałych wspólników

** należy wybrać właściwą opcję

(Pieczęć Wykonawcy)

Pełnomocnictwo

1. z siedzibą w, przy ul.
/wpisać nazwę firmy nr 1/

reprezentowana przez osoby uprawnione do zaciągania zobowiązań:

1.
2.

2. z siedzibą w, przy ul.
/wpisać nazwę firmy nr 2/

reprezentowana przez osoby uprawnione do zaciągania zobowiązań:

1.
2.

3*. z siedzibą w, przy ul.
/wpisać nazwę firmy nr 3/

reprezentowana przez osoby uprawnione do zaciągania zobowiązań:

1.
2.

zwani łącznie Wykonawcą, ubiegający się wspólnie o udzielenie wskazanego niżej zamówienia publicznego i wyrażający niniejszym zgodę na wspólne poniesienie związanej z tym solidarnej odpowiedzialności na podstawie art. 141 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) ustanawiamy
.....
.....
.....

/wpisać nazwę firmy lub imię i nazwisko osoby którą ustanawia się pełnomocnikiem/

pełnomocnikiem w rozumieniu art. 23 ust 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, i udzielamy pełnomocnictwa do:

- a) ** reprezentowania Wykonawcy, jak również każdej z w/w firmy z osobna, w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą „**Dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju (DZP/38/382-9/14)**” prowadzonym przez Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju, a także do zawarcia umowy o realizację tego zamówienia publicznego.

b) ** reprezentowania Wykonawcy, jak również każdej z w/w firmy z osobna, w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą „**Dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin dla Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju (DZP/38/382-9/14)**” prowadzonym przez Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju.

1. Za

/wpisać nazwę firmy nr 1/

.....
(pieczętka i podpis osoby / osób uprawnionych)

2. Za

/wpisać nazwę firmy nr 2/

.....
(pieczętka i podpis osoby / osób uprawnionych)

3. Za

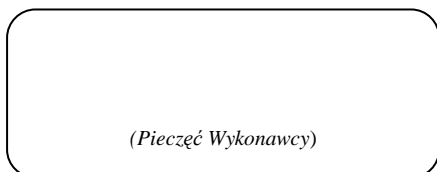
/wpisać nazwę firmy nr 2/

.....
(pieczętka i podpis osoby / osób uprawnionych)

Miejscowość,, dnia 2014 r.

* w przypadku gdy ofertę składa Konsorcjum złożone z 3 firm. Gdy ofertę składa Konsorcjum więcej niż 3 firm należy dopisać pozostałe firmy.

** należy wybrać właściwą opcję



OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

NAZWA WYKONAWCY:

ADRES:

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na
Dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin (DZP/38/382-9/14)

Niniejszym oświadczam, że:

czynności związane z realizacją zamówienia będą wykonywane zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zobowiązuję się do udostępnienia dokumentów potwierdzających w/w wymagań na każde żądanie Zamawiającego.

Miejscowość,, dnia 2014 r.

.....
*podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

WZÓR UMOWY
UMOWA NR...../2014

Zawarta w dniu2014 roku w Jastrzębiu Zdroju pomiędzy:

- Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym Nr 2 w Jastrzębi-Zdroju przy Al. Jana Pawła II 7, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Gliwicach Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000048508 nr NIP 6331045778

który reprezentuje:

mgr Grażyna Kuczera - Dyrektor
zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”

a

-
wpisaną do Rejestru.....
prowadzonego przez.....
pod numerem....., której kapitał zakładowy wynosi
..... i która posługuje się numerem NIP oraz numerem
REGON....., zwaną w dalszej treści umowy „WYKONAWCĄ”,
który/ą reprezentuje :

§ 1

Tryb zawarcia umowy

Umowa zostaje zawarta zgodnie z Ustawą Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity - Dz. U. z 2013r. poz. 907z późn. zm.) w następstwie przeprowadzenia przetargu nieograniczonego nr (**DZP/38/382-9/14**) ogłoszonego w BZP na stronach portalu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych Nr

§ 2

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy są **dostawy artykułów spożywczych, warzyw i owoców, mięsa i wędlin** dla potrzeb Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju. Rodzaje, ilości i ceny jednostkowe podane zostały w Załączniku Nr 1 do umowy (Formularz asortymentowo-cenowy). Podane ilości są maksymalnym zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu umowy określonego w ust. 1 a Zamawiający do odbioru przedmiotu umowy oraz zapłaty umówionej ceny.
3. Wartość umowy w dniu jej zawarcia wynosi:

Pakiet nr 1 Artykuły spożywcze

Netto: zł /słownie:
Brutto: zł /słownie:

Pakiet nr 2 Warzywa i owoce

Netto: zł /słownie:
Brutto: zł /słownie:

Pakiet nr 3 Mięso i wędliny

Netto: zł /słownie:
Brutto: zł /słownie:

Cena ogółem:

Cena netto - zł /słownie:
Cena brutto - zł /słownie:

4. Umowa obowiązuje:

- od dnia przez okres 12 miesięcy lub do czasu wykorzystania zakładanych ilości wynikających z Załącznika Nr 1.

5. Realizacja każdego z pakietów z osobna ma charakter samodzielnego zobowiązania stron.
6. Określona przez Zamawiającego liczba kilogramów i sztuk przedmiotu zamówienia jest ilością maksymalną. Zamawiający, w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w szpitalu, zastrzega sobie prawo zapotrzebowania mniejszej ilości przedmiotu zamówienia niż określona przez Zamawiającego w Formularzu asortymentowo-cenowym. Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za wykonaną dostawę wyliczoną według cen jednostkowych zaoferowanych przez Wykonawcę a wskazanych w Formularzu asortymentowo-cenowym (Załącznik Nr 1).

§ 3

Warunki płatności

1. Należność za dostarczane produkty płatna będzie w terminie dni od dnia doręczenia faktury do siedziby Zamawiającego, po uprzednim dostarczeniu towaru. Jako dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
2. Płatność nastąpi na konto Wykonawcy wskazane na fakturze. Wykonawca zobowiązany jest podać na fakturze numer umowy.
3. Ceny jednostkowe podane w Załączniku Nr 1 do umowy będą stałe przez okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem zapisu § 11 ust. 4.
4. Terminy zapłaty uważa się za dotrzymane przez Zamawiającego, jeśli rachunek bankowy Zamawiającego zostanie obciążony kwotą należną Wykonawcy najpóźniej w ostatnim dniu terminu płatności.
5. Wykonawca gwarantuje, że jakiegokolwiek prawa Wykonawcy związane bezpośrednio lub pośrednio z umową, a w tym wierzytelności Wykonawcy z tytułu wykonania umowy i związane z nimi należności uboczne (m. in. odsetki), nie zostaną przeniesione na rzecz osób trzecich bez poprzedzającej to przeniesienie zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Wykonawca gwarantuje, iż nie dokona jakiegokolwiek czynności prawnej lub też faktycznej, której bezpośrednim lub pośrednim skutkiem będzie zmiana wierzyciela z osoby Wykonawcy na inny podmiot. Niniejsze ograniczenie obejmuje w szczególności przelew, subrogację ustawową oraz umowną, zastaw, hipotekę oraz przekaz. Wykonawca gwarantuje, iż celem dochodzenia jakichkolwiek praw z umowy nie może udzielić upoważnienia, w tym upoważnienia inkasowego, innej firmie, w tym firmie prowadzącej pozostałą finansową działalność usługową, gdzie indziej nie sklasyfikowaną, jak i pozostałe doradztwo w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej i zarządzania w rozumieniu m.in. przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. w sprawie Polskiej Klasyfikacji Działalności, tj. firmom zajmującym się działalnością windykacyjną.
6. Wykonawca przyjmuje do wiadomości i zobowiązuje się, iż zapłata za świadczenia wykonane zgodnie z umową nastąpi tylko i wyłącznie przez Zamawiającego bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, i tylko w drodze przelewu na rachunek Wykonawcy. Umorzenie długu Zamawiającego do Wykonawcy poprzez uregulowanie w jakiegokolwiek formie na rzecz innych podmiotów niż bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, może nastąpić wyłącznie za poprzedzającą to uregulowanie zgodą Zamawiającego wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
7. W razie naruszenia obowiązku opisanego wyżej w § 3 w ust. 5, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 10 % od ceny ogółem wskazanej jako brutto w § 2 ust. 3 niniejszej umowy za każdy przypadek naruszenia wyżej wskazanego obowiązku, co nie narusza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
8. W razie naruszenia obowiązku opisanego wyżej w § 3 ust. 6, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 10 % od ceny ogółem wskazanej jako brutto w § 2 ust. 3 niniejszej umowy za każdy przypadek naruszenia wyżej wskazanego obowiązku, co nie narusza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.

Obowiązki Wykonawcy

1. Wymagania dla Pakietu Nr 1:

- 1) Artykuły sypkie, produkty zbożowe, przyprawy – nie mogą być zbrylone, zawilgocone, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowane artykuły spożywcze powinny być w I klasie jakości i opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10.07.2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (DZ. U. nr 137, poz. 966), tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.
- 2) Produkty w chwili dostawy muszą mieć okres do spożycia nie krótszy niż 1 miesiąc. Jednostkowe opakowanie zgodne z gramaturą podaną do przetargu i być w I klasie jakości.
- 3) Dostawy 1 raz w tygodniu od godz. 6-tej do 10-tej do magazynu żywności samochodem przystosowanym do przewozu artykułów spożywczych, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Dostawa obejmuje także rozładunek towaru. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę w ciągu 24 godz. od złożenia zamówienia.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.
- 5) Przyjęcie każdej dostawy do magazynu poprzedzone będzie kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku, jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru. W przypadku reklamacji wykonawca zobowiązany jest w ciągu 24 godz. do dostarczenia towaru bez wad.
- 6) Dostawca musi posiadać wdrożony HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

2. Wymagania dla Pakietu Nr 2:

1) Obowiązkowa norma ogólna.

Warzywa i owoce świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa i owoce wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

- a) Całe.
- b) Zdrowe.
- c) Czyste.
- d) Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
- e) Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.
- f) Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków.
- g) Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.
- h) W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie.
- i) Oznakowane krajem pochodzenia.

Ziemniaki jadalne klasa I - wymagania:

- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
- jędrne, bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
- prawidłowo wykształcone,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- oczyszczone,
- jednolite odmianowo kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypujący się, bulwy duże okrągłoowalne, oczka płytkie, skórka gładka,
- bez pustych miejsc w środku ziemniaka,
- średnica; poprzeczna od 4 do 5cm, podłużna od 6 do 7cm,
- worki pakowane po 15 do 30kg.

Buraki świeże klasa I - wymagania:

- Całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,

- jędrne bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowe bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, bez kamieni,
- prawidłowo wykształcone,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- wielkość: średnica 6-9cm.

Marchew świeża klasa I - wymagania:

- cała, bez żadnych uszkodzeń (marchew nie może mieć uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych),
- jędrna, bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowa bez objawów zaparzeń i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- niezdrewniała,
- bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków.

Seler korzeniowy świeży klasa I - wymagania:

- zdrowy, bez śladów gnicia,
- cały, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,
- bez ordzewień skórki,
- czysty, myty, wysuszony,
- bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń oraz oznak zmarznięcia,
- twardy, jędrny o świeżym wyglądzie,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- na przekroju: biały lub biało-kremowy, bez pustych przestrzeni,
- bez obcych zapachów i posmaków.

Pietruszka korzeniowa klasa I - wymagania:

- zdrowa, bez śladów gnicia, bez ordzawień skórki,
- cała, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,
- czysta, myta, wysuszona,
- bez uszkodzeń mechanicznych, stłuczeń i oznak zmarznięcia,
- twarda, jędrna o świeżym wyglądzie,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- na przekroju; biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni,
- korzeń bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,
- bez obcych zapachów i posmaków,
- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4cm.

Cebula świeża klasa I - wymagania:

- cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską,
- zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia,
- czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych,
- o średnicy min 3,5cm, maksymalnie 5cm.

Por świeży klasa I - wymagania:

- cały,(postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte),
- o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,
- zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez oznak wyrastania pędu nasiennego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pory powinny być dobrej jakości, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora.

Natka pietruszki świeża i koperek zielony świeży - klasa I - wymagania:

- zdrowe, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
 - czysta tj. wolna od pozostałości ziemi oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów),
-

- bez plam, pożółkłych i zeschniętych części,
- bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pakowana w pęczki 100g.

Ogórek świeży klasa I - wymagania:

- bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
- jędrny, o świeżym wyglądzie,
- zdrowy, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni go niezdatnym do spożycia,
- czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez gorzkiego smaku, obcych zapachów i smaków,
- ogórki powinny być; właściwie wykształcone, o dostatecznie typowym kształcie i praktycznie proste.

Pomidory świeże klasa I - wymagania:

- całe, bez żadnych ubytków, pęknięć czy uszkodzeń, widocznych „zielonych piątek”,
- zdrowe bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pomidory powinny być świeże, dobrej jakości, wystarczająco jędrne i mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany,
- o średnicy 5 do 7cm.

Rzodkiewka świeża klasa I - wymagania:

- zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), cała, czysta, nie popękana,
- wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- odpowiednio dojrzała, nie łykowata,
- liście powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy,
- minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki powinna wynosić 2,5cm.

Salata masłowa klasa I - wymagania:

- cała, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
- zdrowa, o świeżym wyglądzie, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- czysta, wolna od pozostałości ziemi lub jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- niezwiędnięta, bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
- bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jej przydatność do spożycia,
- minimalna masa główki nie może być niższa niż 150g.

Brokuły świeże klasa I - wymagania:

- całe, jędrne, o świeżym wyglądzie,
- nie dopuszcza się brokuł z objawami zepsucia, gnicia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- jędrne i zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róży muszą być zupełnie zamknięte,
- długość brokuł nie może przekraczać 20cm,
- waga 1 sztuki od 400g do 500g.

Kalafior świeży klasa I - wymagania:

- cały, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, o świeżym wyglądzie,
 - zdrowy, bez objawów psucia, gnicia,
 - wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
 - czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
 - bez obcych zapachów i smaków,
 - jędrny, o zwartej budowie,
 - o barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej,
-

- wolny od uszkodzeń takich jak plamy, przerośnięcia róży listkami, odgniecenia,
- waga 1 sztuki od 400g do 500g.

Kapusta świeża pekińska klasa I - wymagania:

- prawidłowo wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, o świeżym wyglądzie,
- bez uszkodzeń mechanicznych,
- zdrowa, bez śladów gnicia chorób grzybowych,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- bez wyrosniętych pędów kwiatowych,
- bez obcych zapachów i smaków,
- bez nadmiernego zawilgocenia,
- główka przycięta poniżej najniższego liścia,
- wielkość główki 0,8 do 1kg.

Kapusta świeża biała i czerwona klasa I - wymagania:

- o świeżym wyglądzie, bez odgnieceń i uszkodzeń, nie popękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,
- zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia,
- wolna od owadów i innych pasożytów,
- wolna od wszystkich obcych zapachów i smaków,
- łodyga przycięta poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste,
- każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia kapusty luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości,
- główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.

Jabłka świeże klasa I - wymagania:

- całe i zdrowe,
- nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin),
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- niedopuszczalne są owoce: nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde, co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wody spowodowane zbyt niską temperaturą,
- powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczną dla danej odmiany,
- minimalna średnica jabłek dla klasy I powinna wynosić 5,5cm do 6,5cm.

Truskawka świeża klasa I - wymagania:

- cała, nie może mieć żadnych uszkodzeń i zgnieceń,
- zdrowa, nie może być zgniła lub zpleśniała,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czysta o świeżym wyglądzie, nie może mieć plam po opryskach, zanieczyszczeń ziemią ale nie myta,
- owoc nie może być mokry,
- bez obcych zapachów i smaków,
- musi mieć typowy kształt dla danej odmiany,
- odpowiednio dojrzałe, barwa charakterystyczna i wyrównana, z kielichem i szypułką, które powinny być świeże i zielone,
- pakowane po 2kg netto łubiance.

Banany klasa I - wymagania:

- żółte i dojrzałe, twarde, w stanie nienaruszonym – bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce,
- wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami,
- wolne do zawilgocenia powierzchniowego,
- wolne od obcych zapachów i smaków,
- zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym oraz jakości.

Brzoskwinie i nektaryny klasa I - wymagania:

- dobrej jakości, całe, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia, pleśni lub zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- miąższ musi być całkowicie zdrowy,
- cechy charakterystyczne dla danej odmiany,
- średnica owoców 7 do 8cm.

Arbuz klasa i - wymagania:

- dobrej jakości, cały, zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia,
- czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- jędrny i dostatecznie dojrzały,
- bez pęknięć i odgnieceń,
- bez obcych zapachów i smaków,
- dobrze wykształcone zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany,
- szypułka arbuza nie może być dłuższa niż 5cm,
- minimalna masa 1 arbuza powinna wynosić 2kg.

- 2) Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.
- 3) Dostawy 2 razy w tygodniu od godz. 6-tej do 8-tej do magazynu żywności, samochodem przystosowanym do przewozu warzyw i owoców, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Dostawa obejmuje także rozładunek towaru. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę w ciągu 24 godz. od złożenia zamówienia.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.
- 5) Przyjęcie każdej dostawy do magazynu poprzedzone będzie kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku, jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru. W przypadku reklamacji wykonawca zobowiązany jest w ciągu 3 godz. do dostarczenia towaru bez wad.
- 6) Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywieniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
- 7) Dostawy ziemniaków – młode ziemniaki zamawiane będą od 1 czerwca.

3. Wymagania dla Pakietu Nr 3:

1) Obowiązkowa norma ogólna:

Schab wieprzowy z kością świeży z polędwiczką pochodzący z rozbioru młodych sztuk.

Powierzchnie cięć gładkie, brak odłamków kości, linie cięć kości nie powinny wystawać ponad element mięsa, kanał rdzeniowy całkowicie pozbawiony rdzenia kręgowego, powierzchnia mięśnia pozbawiona okrywy tłuszczowej, mięso nie nastrzykiwane. Powierzchnia sucha do lekko wilgotnej. Niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub spleśniała. Brak śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnorożowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary, zielonkawy lub ciemnoczerwony. Zapach swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia się, płciowy, moczu bądź inny obcy.

Karczek bez kości – mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk nie nastrzykiwane. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta bez przekrwień, zmiążdżonych kości, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięśni różowa do czerwonej. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia się, bez obcych zapachów.

Lopatka z kością bez skóry, bez tłuszczu, bez golonki z młodych sztuk.

Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Powierzchnia czysta bez przekrwień, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnorożowa do czerwonej. Zapach swoisty świeży.

Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, płciowy bądź inny obcy. Linia cięć kości nie może wystawać ponad element mięsa.

Żeberka wieprzowe świeże.

Pokryte minimum 1 cm warstwą mięsa, bez mostka, pocięte w pasy o szerokości około 10cm, bez tłuszczu.

Gulasz wołowy. Mięso świeże z młodych tusz – do 24 m-cy – o powierzchni czystej, suchej, bez łożu, nie postrzępione, bez przekrwień i zmiądzzonych kości. Kawałki mięsa od 2kg do 5kg. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny kolor ciemnoczerwony. Bez tłuszczu, ścięgien, chrząstek. Zapach swoisty świeży.

Wołowina pieczeniowa ekstra bez kości.

Mięso świeże z udźca z młodych tusz – do 24m-cy - o powierzchni czystej, suchej, bez żadnych przerostów, błon bez łożu, linie cięć mięsa gładkie.

Słonina świeża – bez skóry, minimum 2cm grubości.

Boczek wieprzowy wędzony, minimum 60% mięsa, bez kości, łuskany – pochodzący z rozbioru młodych sztuk, element obrobiony kulinarnie. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia. Wygląd na przekroju; barwa charakterystyczna dla wędzonek, struktura plastra ścisła, soczysta. Niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obecność chrząstek, oślizgłość, nalot pleśni, obce posmaki, zapachy oraz jeżeli do produkcji użyto składników pozaklasowych.

Kaszanka – wyrób podrobowy. Pakowana w osłonki bezbarwne w kształcie batonu o wielkości ok. 1kg. Na przekroju barwa ciemno-brunatna z widoczną szarą kaszą z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgniami itp.

Salceson. Wyrób podrobowy o zawartości mięsa nie mniej niż 70% w osłonce bezbarwnej w kształcie batonu o wielkości od 0,8 do 1,2kg. Osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno-tłuszczowych. Konsystencja soczysta, nie rozpadająca się, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami.

Winerki. Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 65% drobno rozdrobniony, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych o wielkości ok. 70g. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szaro-zielona, plamy wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami o smaku zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrazowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami.

Parówki. Produkt o zawartości mięsa nie mniej niż 60% homogenizowany, parzony. Batony wielkości ok. 70g. W osłonkach sztucznych, ściśle przylegających do farszu, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrazowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrazowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami ścięgniami itp.

Kiełbasa zwozajna. Produkt o zawartości mięsa wieprzowo-wołowego nie mniej niż 75%, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony wielkości ok. 200-250g w osłonkach naturalnych, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu. Niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowidzenia. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, surowce równomiernie rozłożone. Niedopuszczalne skupiska jednego składnika, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, obce zapachy i posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Mielonka. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%, drobno rozdrobniona, parzona, w osłonce sztucznej bezbarwnej, ściśle przylegającej do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu. Powierzchnia przekroju o średnicy ok. 8cm lekko wilgotna. Składniki mielonki

równomiernie rozłożone, konsystencja dość ścisła. Niedopuszczalne zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Mortadela. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowo-wołowego nie mniej niż 60%, homogenizowany, parzony. Batony wielkości ok. 1kg-1,2kg, średnica w przekroju ok. 6cm w sztucznych osłonkach. Osłonka gładka przylegająca do farszu. Smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa, konsystencja dość ścisła, elastyczna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Kiełbasa szynkowa mielona. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, grubo rozdrobniony, parzony, w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrazowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, aromatyczna. Na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Frankfurterki. Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, średnio rozdrobniony. Krótkie kiełbaski wielkości ok. 70g w osłonkach naturalnych, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia o barwie jasnobrazowej z prześwitami składników, osłonka ściśle przylegająca do farszu, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Wygląd na przekroju: barwa różowa do czerwonej, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne otwory powietrza, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Polędwica sopocka. Wyrób ze schabu wieprzowego o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%, parzony o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa powierzchni złoto pomarańczowa. Produkt soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, polędwice uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Szynka gotowana. Wędzonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80% z szynki wieprzowej o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej szynki, bez otoczki tłuszczowej. Szynka w siatce formującej, wędzona, parzona, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Średnica przekroju nie może przekraczać 12cm. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Baleron. Wyrób z karkówki wieprzowej, wędzony, parzony. Zawartość mięsa wieprzowego 80%, powierzchnia czysta o barwie wiśniowej. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Niedopuszczalne na przekroju: skupiska galarety, wyciek soku i nietypowa barwa mięśni. Waga 1 opakowania ok. 1,20kg. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Polędwica drobiowa. Wyrób o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 70%, średnio rozdrobniony. Wyrób w osłonce barierowej sztucznej, długość batonu ok. 20cm i średnica ok. 5cm. Barwa na przekroju jasnoróżowa, osłonka ściśle przylegająca do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta. Konsystencja ścisła, elastyczna. Niedopuszczalne skupiska i zacieki galarety, obce posmaki i zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Szynka z indyka. Wyrób o zawartości mięsa indyczego nie mniej niż 75%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersi indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, nie wędzony, parzony. Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton ok. 20cm i średnicy ok. 6-8cm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa do użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.

Filet wędzony z indyka. Wędlina drobiowa bezosłonkowa z mięsa piersi indyczej o barwie jasnoróżowej do różowej, o smaku i zapachu charakterystycznym dla mięsa indyczego, wyczuwalnym

posmaku wędzenia. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące jak przy innych wędlinach.

Szynka konserwowa. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce bezbarwnej sztucznej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa na przekroju różowa, konsystencja dość ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta, osłonka ściśle przylegająca do batonu. Niedopuszczalne skupiska i zacieki galarety. Cechy dyskwalifikujące jak wyżej.

- 2) Dostawy mięsa i wędlin samochodem chłodnią dostosowanym do przewozu w/w produktów w opakowaniach zabezpieczających jakość dostarczanego towaru, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Dostawy będą realizowane od poniedziałku do piątku, od godz. 6-tej do 9-tej do magazynu żywności.
- 3) Każdorazowa dostawa odbywa się na podstawie wcześniejszego telefonicznego zamówienia złożonego dzień wcześniej do godz. 11-tej. Zamówienie określa ilość oraz rodzaj asortymentu.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.
- 5) Dostarczony towar winien odpowiadać normom jakościowym, a także spełniać inne wymagania, zwłaszcza w zakresie oznakowania dostarczonych towarów, a nadto spełniać wszelkie wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny środków spożywczych określone w ogólnie obowiązujących przepisach. Dostarczony towar winien posiadać ważne terminy przydatności (co najmniej 7 dni) oraz posiadać niezbędne dokumenty, atesty dopuszczające do obrotu nimi na terenie kraju.
- 6) Dostarczone produkty muszą być świeże w 1 gatunku, tzn. o charakterystycznej barwie, zapachu, bez odkształceń, nie uszkodzone mechanicznie ani przez szkodniki, bez obecności pleśni oraz procesów gnilnych.
- 7) Przyjęcie każdej dostawy będzie poprzedzone kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku jeżeli jakkolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, towar nie zostanie przyjęty. Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar we własnym zakresie. Przez określenie „niezwłocznie” należy rozumieć załatwienie reklamacji do 2godz.
- 8) Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywności HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
- 9) Towar, który nie będzie odpowiadał wymogom zawartym w opisie zamówienia, może być poddany badaniu. Przy wyniku negatywnym, dostawca zostanie obciążony kosztami badania.
4. W przypadku niedotrzymania terminu dostaw przez Wykonawcę Zamawiający dokona zakupu we własnym zakresie i obciąży Wykonawcę różnicą w poniesionych kosztach. Uprawnienie to nie wyłącza możliwości domagania się przez Zamawiającego kar umownych określonych w § 10.
5. Niezależnie od regulowania zobowiązań finansowych wynikających z umowy, Wykonawca zobowiązany jest do realizowania przedmiotu umowy zgodnie z zawartą umową.

¹§4 zostanie dostosowany do wybranej oferty częściowej

§ 5

Czynności objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Ponadto, Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia dokumentów potwierdzających w/w wymagań na każde żądanie Zamawiającego.

§ 6

1) Osobą realizującą umowę jest:

- a) ze strony Zamawiającego - Kierownik Działu Żywienia WSS Nr 2 - Bożena Kulak
- b) ze strony Wykonawcy - Pan(i).....

§ 7

Wykonawca oświadcza (wg oferty), że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia*):

L.p.	Nazwa części zamówienia

*) W przypadku zadeklarowania w ofercie, że Wykonawca nie powierzy podwykonawcom żadnej części zamówienia - powyższy punkt przyjmie brzmienie:

Wykonawca oświadcza, że wykona całe zamówienie we własnym zakresie.

§ 8

Jakość

1. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad jakościowych i ilościowych oraz posiadać atesty i certyfikaty higieniczno - sanitarne, które Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć na wezwanie Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie przyjęcia towaru, którego jakość odbiega od obowiązujących norm z zastrzeżeniem warunków odbioru określonych w § 9 umowy. W takim przypadku Zamawiający wezwie Wykonawcę do wymiany wadliwego towaru na towar dobrej jakości w terminie podanym w § 4 na własny koszt i ryzyko. Po przekroczeniu w/w terminu Zamawiający dokona zakupu we własnym zakresie i obciąży Wykonawcę różnicą w poniesionych kosztach.

§ 9

Warunki odbioru

1. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa na terenie Zamawiającego w trakcie realizacji dostaw.
2. Dostawy zostaną odebrane na podstawie dowodu dostawy, tj. faktury VAT.
3. Koszty dostawy (w tym koszty opakowania, ubezpieczenia) ponosi Wykonawca.
4. Odbiór przeprowadzony będzie u Zamawiającego i obejmować będzie:
 - sprawdzenie jakości i ilości dostawy,
 - sprawdzenie zgodności dostawy z zamówieniem cząstkowym,
 - sprawdzenie zgodności atestu, jeżeli takie będą wymagane.
5. W przypadku rozbieżności pomiędzy zakresem dostawy, a stanem faktycznym sporządzony zostanie protokół odbioru dostawy, który winien zawierać uzgodnienia poczynione w toku odbioru, jak również będzie stanowił podstawę do zapłaty lub odmowy zapłaty za przedmiot dostawy.
6. Niezależnie od regulowania zobowiązań finansowych wynikających z umowy, Wykonawca zobowiązany jest do realizowania przedmiotu umowy zgodnie z zawartą umową.

§ 10

Kary umowne

1. Strony ustalają, że w razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązującą będą następujące kary umowne:
 - 1) Wykonawca zapłaci kary umowne:
 - a) w wysokości 10% wartości umowy brutto w przypadku odstąpienia od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca;
 - b) w wysokości 5% wartości brutto dostawy w przypadku gdy dana dostawa będzie obejmować towary o złej jakości, towary nie posiadające deklarowanych właściwości oraz towar w ilości niezgodnej z zamówieniem;
 - c) w wysokości 0,2% wartości brutto dostawy jednak nie mniej niż 100,00 złotych za każdy dzień opóźnienia przekraczający termin realizacji dostawy lub termin wymiany wadliwego przedmiotu umowy z uwzględnieniem roszczeń i terminów reklamacyjnych ujętych w § 4 niniejszej umowy;
 - d) w przypadku nie wywiązania się z obowiązku Wykonawcy określonego w § 4 ust. 5 Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2% wartości umowy brutto;
 - e) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy z przyczyn innych niż wymienione w ust. 1 lit. a) do d) Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 5% wartości umowy brutto.
 3. Kary wskazane w § 10 ust. 1 naliczane zostaną niezależnie od regulowania zobowiązań finansowych przez Zamawiającego wynikających z umowy.
-

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody jeżeli szkoda przekracza wysokość kary umownej.
5. Naliczenie przez Zamawiającego kary umownej następuje poprzez sporządzenie noty księgowej. Wykonawca zobowiązany jest w terminie 7 dni od daty otrzymania w/w dokumentów do zapłaty naliczonej kary umownej. Brak zapłaty w powyższym terminie uprawnia Zamawiającego do potrącenia kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy lub innych jego wierzytelności przysługujących Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.
6. Naliczenie przez Zamawiającego bądź zapłata przez Wykonawcę kary umownej nie zwalnia go z zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie sporne sprawy, strony zobowiązują się załatwić polubownie, a w przypadku braku porozumienia przed sądem właściwym dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Zakazuje się zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, za wyjątkiem:
 - 1) korzystania z rabatów cenowych przyznanych przez Wykonawcę w okresie trwania umowy z zastrzeżeniem wymaganych parametrów jakościowych dla danego produktu;
 - 2) zmiany cen jednostkowych produktów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową;
 - 3) zmiany zakresu rzeczowego tj. zastąpienie produktu objętego umową innym produktem synonimem (odpowiednikiem), jednak nie droższym i nie o gorszych parametrach za zgodą Zamawiającego.
5. Zmiana osób, o których mowa w § 6, zmiana siedziby, adresu Wykonawcy nie wymaga zmiany umowy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, z winy Wykonawcy w przypadku dwukrotnego nieuzasadnionego: nie dokonania dostawy, dokonania jej nieterminowo i godzinowo, nie dostarczenia wszystkich przedmiotów zamówienia, dostarczenia towaru o złej jakości lub nie posiadającego deklarowanych właściwości. Postanowienia § 10 ust. 1 pkt. 1 lit. a stosuje się odpowiednio. W tym przypadku Wykonawcy nie przysługuje prawo do jakiegokolwiek odszkodowania (rekompensaty) poza wynagrodzeniem za prawidłowo wykonane obowiązki umowne od chwili rozwiązania umowy.
7. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej już części umowy.
8. Wykonawca nie może wykonywać swego zobowiązania za pomocą takich osób trzecich, które na podstawie art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych są wykluczone z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego. Zawinione naruszenie w/w postanowień stanowi podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.
9. Wszelkie załączniki stanowią integralną część niniejszej umowy.
10. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 - Formularz asortymentowo-cenowy

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA
