|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| logo_gold | **SZPITAL SPECJALISTYCZNY w JAŚLE** | LOGO IQNeta | LOGO CSQa |
|  | ISO 9001:2008  9122.SZPI |

**Nr sprawy: PN / 14 /2018**

***SPECYFIKACJA***

***ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA***

***SIWZ***

**postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone**

**w trybie przetargu nieograniczonego**

**zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.**

**Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 1579 z późn.zm.), zwanej w treści SIWZ „PZP”**

**o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach**

**wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Pzp**

**którego przedmiotem jest:**

**dostawa mięsa i wędlin dla Szpitala Specjalistycznego w Jaśle**

**ZATWIERDZAM:**

***Z - ca Dyrektora***

***ds. Administracyjno- Ekonomicznych***

***Szpitala Specjalistycznego w Jaśle***

***mgr Zbigniew Betlej***

**Jasło, dn. 2018-04-25**

1. **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

Szpital Specjalistyczny w Jaśle, 38 – 200 Jasło, ul. Lwowska 22

NIP: 685-19-50-733

REGON: 370444486

fax: 13/ 44 37 655

e-mail: zamowienia@szpital.jaslo.pl

Strona internetowa: [www.szpital.jaslo.pl](http://www.szpital.jaslo.pl)

1. **TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony na podstawie art. 39 Pzp.

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
   1. Przedmiotem zamówienia jest:

**Dostawa mięsa i wędlin dla Szpitala Specjalistycznego w Jaśle:**

**PAKIET 1 – mięso drobiowe (**noga z kurczaka, filet z kurczaka, udziec indyczy, wątróbka, porcje   
 rosołowe).

**PAKIET 2 – wędliny** **drobiowe (**kiełbasa drobiowa krakowska, szynka drobiowa, filet z indyka  
 w galarecie).

**PAKIET 3** – **mięso wieprzowe, wołowe** (schab, karkówka, flaki wołowe, łopatka, polędwica, smalec, słonina, boczek)

**PAKIET 4** – **wędliny wieprzowe** (kiełbasa, polędwica, kiełbasa krakowska sucha, parówki z szynki)

zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

**Wymagania w zakresie opakowań:** pojemniki plastikowe, czyste, bez obcych zapachów, powinnybyć przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniach w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający elastyczny wygląd gotowego wyrobu.

zgodnie z Załącznikiem nr 1 – formularz cenowy i Załącznikiem nr 2 – opis przedmiotu zamówienia o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

* 1. Nazwa i kod wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): *15100000-9 – produkty zwięrzecę, mięso   
      i produkty mięsne.*

1. **TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**
   1. Termin wykonania zamówienia – 12 miesięcy od podpisania umowy.
   2. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia określono w Załączniku nr 3 do SIWZ (wzór umowy).
2. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**
   1. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:
      1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
         1. nie podlegają wykluczeniu;
         2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
   2. **kompetencji lub uprawnień** do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający nie stawia w tym zakresie wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
   3. **zdolności technicznej lub zawodowej**: Zamawiający nie stawia w tym zakresie wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
   4. **sytuacji ekonomicznej lub finansowej**: Zamawiający nie stawia w tym zakresie wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
   5. Wykluczenie Wykonawcy z postępowania:
      1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:
         1. Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu.
         2. Wykonawcę, który nie wykazał braku podstaw wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13 – 23 Pzp.

5.2.2 Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą (art.24 ust.4 Pzp).

**6. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA**

6.1 Wykonawca dołącza do oferty aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 4 do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu.

6.1.1 W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 6.1 SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

6.1.2 Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 6.1. SIWZ.

6.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Zobowiązanie, o którym mowa w zdaniu poprzednim wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą.

6.1.1 Zamawiający oceni, czy udostępnienie wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwolą na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 13-22 oraz ust. 5 pkt. 1 ustawy Pzp.

6.1.2 W ramach niniejszego zobowiązania wykonawca zobowiązany jest wykazać, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, w związku z tym, z oświadczenia powinno wynikać:

6.1.1.1 zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu,

6.1.1.2 sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu   
 zamówienia publicznego,

6.1.1.3 zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego,

6.1.1.4 czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

**6.3 Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23) Pzp.**

Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór oświadczenia będzie udostępniony przez Zamawiającego na stronie internetowej wraz z informacją z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 Pzp.

6.4 Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym **niż 5 dni,** terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 Pzp, tj..

* + 1. Oświadczeń i dokumentów na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:

**6.4.1.1.** kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Nie dotyczy.

**6.4.1.2.** sytuacja finansowa lub ekonomiczna: Nie dotyczy.

**6.4.1.3**. zdolność techniczna lub zawodowa: Nie dotyczy.

**6.4.2.** Spełnienie przez oferowane dostawy wymagań określonych przez zamawiającego, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 2 Pzp, tj:

Zamawiajacy nie wymaga.

**6.4.3** W zakresie potwierdzenia braku podstaw wykluczenia o których mowa w art.24 ust.1 Pzp:

Zamawiający nie będzie żądał od wykonawcy przedłożenia oświadczeń i dokumentów na potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia wykonawcy.

* 1. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1) i 3) Pzp, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014r. poz. 1114 oraz z 2016r. poz. 352).

**6.6.** Jeżeli będzie to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów o których mowa w pkt 6.4 SIWZ, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.

**6.7.** Stosownie do § 16 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia, dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Interpretacja treści dokumentów składnych w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski, będzie realizowana w oparciu o przedmiotowe tłumaczenie.

**7. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

* 1. Zamawiający dopuszcza, aby komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywała się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. Prawo pocztowe (Dz.U.2016.1113), osobiście, za pośrednictwem posłańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną - pocztą elektroniczną (Dz.U.2016.1030 j.t. ze zm.).
  2. Adres do korespondencji Zamawiającego, adres poczty elektronicznej, zostały podane w pkt 1 SIWZ.
  3. Jeżeli Zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U.2016.1030 j.t. ze zm.), każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
  4. W przypadku wezwania przez Zamawiającego do złożenia, uzupełnienia lub poprawienia oświadczeń, dokumentów lub pełnomocnictw, w trybie art. 26 ust. 2, ust. 3 lub 3a PZP, oświadczenia, dokumenty lub pełnomocnictwa należy przedłożyć (złożyć/uzupełnić/ poprawić) w formie wskazanej przez Zamawiającego w wezwaniu. Forma ta winna odpowiadać wymogom wynikającym ze stosownych przepisów.
  5. Osoby upoważnione przez Zamawiającego do kontaktowania się z wykonawcami:
     1. Osobą ze strony Zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami oraz potwierdzenia dostarczenia oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą poczty elektronicznej jest: Krystyna Tuchowska.

**8. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Wykonawca przystępujący do niniejszego postępowania nie jest obowiązany wnieść wadium.

**9. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

9.1 Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni,** licząc od dnia wyznaczonego jako dzień składania ofert.

9.2 Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą z tym że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy niż 60 dni.

**10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

10.1 Oferta musi spełniać następujące wymogi:

10.1.1 Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w formie elektronicznej.

10.1.2 Oferta ma być sporządzona w języku polskim. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty oraz innych dokumentów w jednym z języków powszechnie używanych w handlu międzynarodowym. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

10.1.3 Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.

10.1.4 Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu (ów) określającego (ych) status prawny wykonawcy (ów) lub pełnomocnictwa (pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób dokumenty wchodzące w skład oferty oraz dokumenty lub oświadczenia uzupełniane w wyniku wezwania lub samodzielnie przez Wykonawcę muszą być podpisane przez wszystkie te osoby,

10.1.5 Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi wynikać z właściwego rejestru. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z właściwego rejestru stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo w formie oryginału wystawione przez osoby do tego upoważnione lub potwierdzoną notarialnie kopię pełnomocnictwa.

10.1.6 Oświadczenia sporządzone wg wzorów dołączonych do niniejszej SIWZ oraz według wzorów udostępnionych/przekazywanych przez Zamawiającego powinny zostać wypełnione i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy.

10.1.7 We wszystkich przypadkach, gdzie mowa jest o pieczątkach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczęci firmowej wykonawcy.

10.1.8 Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

**10.2 Forma oferty:**

10.2.1 Wypełnienia we wzorach dokumentów stanowiących załączniki do SIWZ oraz udostępnionych/ przekazywanych przez Zamawiającego mogą być dokonane komputerowo, maszynowo lub ręcznie.

10.2.2 Dokumenty przygotowywane samodzielnie przez wykonawcę na podstawie wzorów stanowiących załączniki do niniejszej SIWZ oraz udostępnionych/przekazywanych przez Zamawiającego powinny mieć formę wydruku komputerowego, maszynopisu lub uzupełnionych ręcznie dokumentów oraz odpowiadać co do treści wzorom załączonym do SIWZ oraz udostępnionym/ przekazanym przez Zamawiającego.

10.2.3 Zaleca się, aby całość oferty oraz dokumentów lub oświadczeń składanych przez Wykonawcę samodzielnie lub w odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego była złożona w formie uniemożliwiającej jej przypadkowe zdekompletowanie.

10.2.4 Zaleca się, by wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane oraz parafowane przez osobę (lub osoby, jeżeli do reprezentowania wykonawcy uprawnione/ upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę zgodnie z treścią właściwego rejestru określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.

10.2.5 Zaleca się załączenie do oferty spisu treści z wyszczególnieniem ilości stron wchodzących w skład oferty.

10.2.6 Wszelkie miejsca w ofercie oraz w dokumentach lub oświadczeniach składanych przez Wykonawcę samodzielnie lub w odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego, w których wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści (czyli wyłącznie w miejscach, w których jest to dopuszczone przez Zamawiającego) powinny być parafowane przez wykonawcę.

10.2.7 Oświadczenia, o których mowa w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia, dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.

10.2.8 Dokumenty, o których mowa w rozporządzeniu, inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 10.2.7, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

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

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

10.2.11 Wykonawca może zastrzec informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U.2003.1503 j.t. ze zm.) 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. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, nie później niż w terminie składania ofert, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów wskazanych powyżej.

10.2.12 Informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa winny być przez wykonawcę złożone w oddzielnej kopercie z oznakowaniem „TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA” lub zszyte oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.

**10.3 Na zawartość oferty składa się:**

10.3.1 Wypełniony i podpisany **Formularz cenowy** - wzór druku formularza stanowi załącznik nr 1 do SIWZ.

**10.3.2 Opis przedmiotu zamówienia** – wzór druku stanowi załącznik nr 2 do SIWZ.

**10.3.3 Próbki.**

**UWAGA! Próbki muszą być dostarczone najwcześniej w dniu, w którym upływa termin składania ofert, nie później jednak niż do terminu składania ofert. Jeżeli oferta nie będzie zawierała próbek lub będą one niekompletne, Zamawiający odrzuci ofertę i nie będzie dokonywał jej oceny. Próbki służące ocenie w kryterium nie podlegają uzupełnieniu, nie podlegają zwrotowi, koszt próbek uwzględnić w cenie.**

10.3.4 Opisy – dotyczy wędlin (np.: zeskanowane etykiety oferowanych produktów przetworzonych, na których będzie widoczny termin przydatności do spożycia oraz zgodnie z polską normą będą posiadały nazwę handlowa produktu, procentowy skład surowcowy, tj. % zawartości mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji) – celem weryfikacji z opisem przedmiotu zamówienia.

10.3.5 Wypełnione i podpisane **oświadczenie**, o którym mowa w pkt 6.1 SIWZ.

10.3.6 Stosowne **pełnomocnictwo(a)** - w przypadku, gdy Upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z właściwego rejestru.

10.3.7 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokument ustanawiający **Pełnomocnika** do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

10.3.8 Zobowiązanie, o którym mowa w pkt. 6.2. SIWZ (jeśli dotyczy).

**11 MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

**11.1 Miejsce oraz termin składania ofert:**

ofertę należy złożyć w sekretariacie Szpitala Specjalistycznego w Jaśle, ul. Lwowska 22, 38-200 Jasło w nieprzekraczalnym terminie do dnia **08.05.2018r. do godz. 12:30.**

11.1.1 Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu (koperta, paczka) uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania.

11.1.2 Kopertę (paczkę) należy opisać następująco:

###### **„Szpital Specjalistyczny w Jaśle**

***Oferta na przetag nieograniczony na:***

***dostawę mięsa i wędlin dla Szpitala Specjalistycznego w Jaśle - nie otwierać przed terminem otwarcia ofert.”***

***Numer sprawy: PN/ 14 /2018***

***Nie otwierać przed dniem: 08.05.2018r. godz. 13:00”***

11.1.3 Na kopercie (paczce) oprócz opisu jw. należy umieścić nazwę i adres wykonawcy.

11.1.4 Każda złożona oferta otrzyma numer, zgodnie z kolejnością wpływu ofert.

11.1.5 Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas, gdy zostały dokonane przed upływem terminu składania ofert.

11.1.6 Zmiany, poprawki lub modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisane koperty (paczki) zawierające zmiany należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „ZMIANA”. W przypadku złożenia kilku „ZMIAN” kopertę (paczkę) każdej „ZMIANY” należy dodatkowo opatrzyć napisem „zmiana nr .....”.

11.1.7 Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie powiadomienia podpisanego przez wykonawcę. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisaną kopertę (paczkę) zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „WYCOFANIE”.

**11.2 Miejsce oraz termin otwarcia ofert.**

11.2.1 Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego tj. Szpital Specjalistyczny w Jaśle ul. Lwowska 22 – Dział Administracji Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia - pokój nr 7, **w dniu 08.05.2018r. o godz. 13:00.**

11.2.2 Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

11.2.3 W trakcie publicznej sesji otwarcia ofert nie będą otwierane koperty (paczki) zawierające oferty, których dotyczy „WYCOFANIE”. Takie oferty zostaną odesłane wykonawcom bez otwierania.

11.2.4 Koperty (paczki) oznakowane dopiskiem „ZMIANA” zostaną otwarte przed otwarciem kopert (paczek) zawierających oferty, których dotyczą te zmiany. Po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zmiany zostaną dołączone do oferty.

11.2.5 W trakcie otwierania kopert (paczek) z ofertami Zamawiający ogłosi obecnym:

11.2.5.1 kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,

11.2.5.2 firmy oraz adresy wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,

11.2.5.3 ceny, termin wykonania zamówienia, okres gwarancji i warunki płatności zawarte w ofertach.

11.2.6 Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informacje, o których mowa w pkt 11.2.5 SIWZ.

11.2.7 Ofertę złożoną po terminie Zamawiający zwróci niezwłocznie wykonawcy.

**12 OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

12.1 Cena oferty jest kwotą brutto wymienioną w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ. W cenie oferty należy uwzględnić należny podatek VAT, zgodny z obowiązującymi przepisami podatkowymi wg stawki na dzień składania ofert.

12.2 Cena oferty musizawierać wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.

12.3 Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku), jeżeli obliczana cena ma więcej miejsc po przecinku należy ją zaokrąglić w ten sposób, że cyfry od 1 do 4 należy zaokrąglić w dół, natomiast cyfry od 5 do 9 należy zaokrąglić w górę.

12.4 W przypadku wykonawcy zagranicznego, który nie jest zarejestrowany w Polsce, Zamawiający w celu dokonania oceny oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny /wartości netto podatek od towarów i usług, który Zamawiający zgodnie z obowiązującymi przepisami zobowiązany jest wpłacić.

12.5 Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest zgodnie z art. 91 ust. 3a Pzp poinformować Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku. Stosowne oświadczenie wykonawca jest zobowiązany złożyć w Formularzu oferty — Załącznik nr 1 do SIWZ.

12.6 Zamawiający, zgodnie z art. 91 ust. 3a Pzp, w celu oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług doliczy do przedstawionej w ofercie ceny podatek od towarów i usług, który Zamawiający miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**13 OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

13.1 Do porównania ofert Zamawiający przyjmuje ceny ofert z podatkiem VAT .

13.2 Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.

13.3 Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej:

**13.3.1 DLA PAKIETÓW: 2, 4.**

**CENA – 60%**

**Maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów za cenę– 60**

**Cmin**

**WpC = 60 % x Cn x 100**

WpC - wartość punktowa ceny

Cn - cena badanej oferty

Cmin - najniższa cena

**JAKOŚĆ - 40%**

**Maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów za jakość– 40**

**Jb**

**WpJ = 40 % x Jmax x 100**

WpJ - wartość punktowa jakości

Jb - ilość punktów za jakość w badanej ofercie

Jmax - maksymalna ilość punktów za jakość

**Wykaz próbek wymaganych przez Zamawiającego do oceny jakości: w ilości po 1 szt. z każdej pozycji Pakietu 2 i Pakietu 4.**

W celu dokonania oceny jakości oferowanych wędlin, Zamawiający żąda przedłożenia próbek oferowanych artykułów wg poniżej przedstawionych zasad:

1. Każda próbka ma być zapakowana w opakowanie szczelne, uniemożliwiające dostęp powietrza.
2. Próbki muszą posiadać czytelne, trwałe metki z nazwą producenta, datą produkcji, wagą, datą przydatności do spożycia, nazwą dostawcy i dostarczanego asortymentu.
3. Minimalna wielkość jednej próbki wynosi 150–200 gram ocenianej wędliny w jednym kawałku.
4. Próbki zostaną poddane ocenie organoleptycznej przez członków komisji. Wyniki tej oceny zostaną zawarte w protokole.
5. **UWAGA! Próbki muszą być dostarczone najwcześniej w dniu, w którym upływa termin składania ofert, nie później jednak niż do godziny terminu składania ofert.**
6. Jeżeli oferta nie będzie zawierała próbek, które służą dokonaniu oceny kryteriów jakościowych, Zamawiający odrzuci ofertę i nie będzie dokonywał jej oceny.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nieprzyleganie osłonki do wędlin itp.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kryterium jakości** | **Ilość pkt** | | | | |
| **5 pkt** | **4 pkt** | **3 pkt** | **2 pkt** | **1 pkt** |
| **Wygląd**  **zewnętrzny** | Bardzo apetyczny,  estetyczny, w kształcie  regularnej bryły,  osłonka ściśle  przylegająca do  farszu, osłonka  daje się łatwo  zdjąć, powierzchnia  równomiernie  pomarszczona,  sucha, czysta,  barwa mięsa  jasnobrązowa do  brązowej z  odcieniem  wiśniowym i  połyskiem,  jednolita | Apetyczny,  estetyczny, w  kształcie regularnej bryły, osłonka ściśle  przylegająca do  farszu, osłonka  daje się łatwo  zdjąć, dopuszczalne  lekkie opalenie,  powierzchnia  pomarszczona,  typowa dla danego  asortymentu, sucha, czysta, barwa mięsa  jasnobrązowa do  brązowej z odcieniem  wiśniowym i połyskiem,  jednolita | Dość estetyczny,  kształt  nieregularny,  powierzchnia  głęboko  pomarszczona,  sucha, osłonka  przylegająca do  farszu,  dopuszczalne  lekkie okopcenie  lub opalenie oraz  pojedyncze  wytryski tłuszczu,  barwa mięsa zbyt  jasna lub zbyt  ciemna dla  danego  asortymentu,  średnio  wyrównana | Mało estetyczny,  kształt  nieregularny,  batony na  powierzchni nie  dowędzone,  osłonka silnie  pofałdowana,  lekko okopcona  lub opalona,  wytryski lub  wycieki tłuszczu,  spore  rozluźnienie  między osłonką a farszem, barwa  mięsa  niewyrównana | Bardzo  nieestetyczny,  kształt  nieregularny,  batony  wyraźnie nie  dowędzone,  duże wycieki  tłuszczu, liczne  wytryski,  opalenie,  okopcenie,  zabrudzenie,  oślizgłość lub  nalot pleśni na  powierzchni,  ogólny wygląd  bardzo  niepożądany |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kryterium jakości** | **Ilość pkt** | | | | |
| **5 pkt** | **4 pkt** | **3 pkt** | **2 pkt** | **1 pkt** |
| **Wygląd na przekroju** | Rozdrobnienie  mięsa, tłuszczu i  przypraw  właściwe,  równomierne  rozmieszczenie kawałków mięsa i tłuszczu na przekroju, związanie plastra bardzo dobre, ogólny wygląd bardzo pożądany, barwa czysta, bardzo wyrównana, intensywna różowa do ciemnowiśniowej, typowa dla danego asortymentu, barwa tłuszczu biała | Rozdrobnienie  mięsa, tłuszczu i  przypraw  właściwe, nieco  nie wyrównane  rozmieszczenie składników na przekroju, dopuszczalne bardzo małe pojedyncze otwory powietrzne związanie plastra dobre, ogólny wygląd pożądany, barwa czysta, wyrównana, różowa do ciemnowiśniowej, typowa dla danego asortymentu, barwa tłuszczu  biała z odcieniem  różowym | Rozdrobnienie  mięsa, tłuszczu i  przypraw nietypowe,  nierównomierne  rozmieszczenie składników na przekroju,  dopuszczalne  otwory powietrzne,  związanie plastra  dostateczne, ogólny wygląd obojętny, barwa mało  wyrównana,  nietypowa dla  danego asortymentu,  niewielkie  odbarwienie  miejscowe  kawałków mięsa,  barwa tłuszczu  biała z odcieniem  kremowym | Rozdrobnienie  mięsa, tłuszczu i  przypraw  niewłaściwe,  nierównomierne  rozmieszczenie składników na przekroju,  otwory  powietrzne,  widoczne ścięgna  oraz zacieki  tłuszczu pod  osłonką,  związanie plastra  dostateczne,  ogólny wygląd  niepożądany,  barwa kawałków  mięsa i farszu  szarawa, barwa  tłuszczu biała z  odcieniem  żółtawym | Rozdrobnienie  mięsa, tłuszczu  i przypraw  niewłaściwe,  bardzo  niejednolite rozmieszczenie składników na  przekroju,  liczne otwory  powietrzne, widoczne  ścięgna, związanie  plastra złe,  plastry rozpadają się, ogólny wygląd  bardzo niepożądany,  barwa kawałków  mięsa i farszu  szara lub  szarozielona,  barwa tłuszczu  żółta |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kryterium jakości** | **Ilość pkt** | | | | |
| **5 pkt** | **4 pkt** | **3 pkt** | **2 pkt** | **1 pkt** |
| **Konsystencja** | Dość twarda lub  bardzo ścisła, typowa dla danego asortymentu,  plastry grubości 2  mm nie mogą się  rozpadać | Ścisła do bardzo  ścisłej, plastry  grubości 2 mm  nie mogą się  rozpadać | Mało ścisła lub  zbyt twarda,  nietypowa dla  danego  asortymentu | Niejednolita,  miękkawa,  nietypowa dla  danego asortymentu,  nieco gąbczasta | Luźna,  gąbczasta |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kryterium jakości** | **Ilość pkt** | | | | |
| **5 pkt** | **4 pkt** | **3 pkt** | **2 pkt** | **1 pkt** |
| **Smak i zapach** | Smak  charakterystyczny  dla danego  asortymentu,  wyraźnie wyczuwalny i  bardzo pożądany  smak przypraw i  wędzenia ogólnie  smakowitość bardzo pożądana, zapach zharmonizowany,  bardzo przyjemny, czysty z wyczuwalnym  zapachem wędzenia i  przypraw | Smak  charakterystyczny  dla danego  asortymentu,  wyczuwalny i  pożądany smak  przypraw i  wędzenia ogólnie  smakowitość  pożądana, zapach zharmonizowany, przyjemny, czysty  z wyczuwalnym  zapachem  wędzenia | Smak nieco nietypowy,  ogólnie smakowitość  obojętna, zbyt słabo lub zbyt silnie wyczuwalny  smak przypraw  lub wędzenia, zapach mało zharmonizowany,  dość przyjemny, nieco nietypowy dla danego  asortymentu, zbyt mocno lub zbyt słabo  wyczuwalny zapach wędzenia i przypraw | Smakowitość  niepożądana lub  wyraźnie  nietypowa dla  danego  asortymentu,  zapach nie  zharmonizowany,  słabo  wyczuwalny lub zbyt silny wędzarniczy | Smak  nieprzyjemny,  obcy, jełki,  smakowitość  bardzo  niepożądana,  zapach obcy,  nieświeży, jełki |

**W kryterium „jakość” ocena zostanie przeprowadzona przez członków komisji, która dokona obiektywnej oceny próbek, stosując poniższe kryteria:**

* **Wygląd zewnętrzny – 1 – 5 pkt,**
* **Wygląd na przekroju – 1 – 5 pkt,**
* **Konsystencja – 1 – 5 pkt,**
* **Smak i zapach – 1 – 5 pkt.**
* Każda z pozycji asortymentowych w danej ofercie będzie podlegała oddzielnej ocenie punktowej.
* Liczba punktów jaką otrzyma dana oferta będzie stanowić sumę punktów dla wszystkich pozycji asortymentowych przyznanych przez członków komisji podzieloną przez liczbę pozycji asortymentowych i liczbę członków komisji.

**13.3.2 DLA PAKIETOW 1, 3.**

**Cena – 60%**

**Termin dostawy częściowej – 40%**

**Maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów za cenę– 60**

**Cmin**

**WpC = 60 % x Cn x 100**

WpC - wartość punktowa ceny

Cn - cena badanej oferty

Cmin - najniższa cena

**Maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów – 40**

**1 dzień - 40 pkt.**

**2 dni – 0 pkt.**

* 1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie (Kryterium nr 1 + Kryterium nr 2) najwyższą liczbę punktów.

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

14.1 Zawiadomienie wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy i podpisania przez niego umowy.

14.2 Przed podpisaniem umowy wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu:

14.2.1 Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, Zamawiający będzie wymagał przed zawarciem umowy przedłożenia Umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

14.3 Brak przekazania przed podpisaniem umowy powyższych dokumentów będzie jednoznaczny z odmową podpisania umowy przez wykonawcę.

14.4 Przed przystąpieniem do wykonania zamówienia wykonawca zobowiązany jest, o ile są już znane, podać nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w roboty budowlane. Wykonawca zawiadamia zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację robót budowlanych.

**15 ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY.**

Wzór umowy, określający szczegółowe warunki, na których Zamawiający zawrze umowę w sprawie udzielenia zamówienia publicznego, stanowi załącznik nr 3 do SIWZ.

**16 ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCOM W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

16.1 Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI Pzp „Środki ochrony prawnej” (art. 179 198g Pzp), tj. odwołanie do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej oraz skarga do sądu okręgowego właściwego dla siedziby Zamawiającego.

16.2 Środki ochrony prawnej (odwołanie oraz skarga) przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Pzp. Środki ochrony prawnej wobec Ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 Pzp.

16.3 Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami Pzp czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie Pzp. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami Pzp, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

16.4 Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

16.4.1 Określenia warunków udziału w postępowaniu,

16.4.2 Wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,

16.4.3 Odrzucenia oferty odwołującego,

16.4.4 Opisu przedmiotu zamówienia,

16.4.5 Wyboru najkorzystniejszej oferty.

16.5 Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej (02-676 Warszawa, ul. Postępu 17A) w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

16.6 Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w pkt 7.1. SIWZ.

16.7 Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie PZP (komunikacja elektroniczna) albo w terminie 10 dni — jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

16.8 Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień SIWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej.

16.9 Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 17.7 i pkt 17.18 SIWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

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

16.11 Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu okręgowego właściwego dla siedziby Zamawiającego.

16.12 Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. Prawo Pocztowe (Dz.U.2016.1113) jest równoznaczne z jej wniesieniem.

16.13 Skarga powinna czynić zadość wymaganiom przewidzianym dla pisma procesowego oraz zawierać oznaczenie zaskarżonego orzeczenia, przytoczenie zarzutów, zwięzłe ich uzasadnienie, wskazanie dowodów, a także wniosek o uchylenie orzeczenia lub o zmianę orzeczenia w całości lub w części.

**17 OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA**

17.1 Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych na poszczególne Pakiety.

**17.2 Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną część/części lub na cały przedmiot zamówienia.**

**Oferta częściowa na poszczególny pakiet musi być wypełniona we wszystkich punktach (oferty na pakiety niepełne – będą odrzucone).**

**18 MAKSYMALNA LICZBA WYKONAWCÓW (W PRZYPADKU UMOWY RAMOWEJ).**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

**19 OPIS SPOSOBU PRZEDSTAWIANIA OFERT WARIANTOWYCH ORAZ MINIMALNE WARUNKI JAKIM MUSZĄ ODPOWIADAĆ OFERTY WARIANTOWE WRAZ Z WYBRANYMI KRYTERIAMI OCENY.**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

**20 INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ.**

Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a wykonawcą realizowane będą w złotych polskich (PLN).

**21 INFORMACJE DOTYCZĄCE AUKCJI ELEKTRONICZNEJ.**

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

**22 WYSOKOŚĆ ZWROTU KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

**23 WYMAGANIA DOTYCZĄCE UMOWY O PODWYKONAWSTWO:**

Nie dotyczy.

**24 INNE POSTANOWIENIA**

24.1 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:

24.1.1 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, brak podstaw wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 PZP musi być wykazany odrębnie przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie. Warunki udziału w postępowaniu powinny być spełnione łącznie przez wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.

24.1.2 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

24.1.3 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego zobowiązani są do załączenia do oferty pełnomocnictwa ustanawiającego Pełnomocnika, o którym mowa w pkt 24.1.2 SIWZ.

24.1.4 Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.

24.2 Podwykonawstwo:

24.2.1 Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy/ Podwykonawcom.

24.2.2 Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców. Wskazanie niniejszego nastąpi w Formularzu oferty.

24.2.3 Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

**25 WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW**

**25.1 Załącznikami do SIWZ są:**

**25.1.1 Formularz cenowy - wzór druku stanowi Załącznik nr 1.**

**25.1.2 Opis przedmiotu zamówienia – wzór druku stanowi Załącznik nr 2.**

**25.1.3 Projekt umowy - Załącznik nr 3.**

**25.1.4 Oświadczenie wykonawcy na podstawie art. 25a ust. 1 Pzp - wzór druku stanowi Załącznik nr 4.**

25.2 Zamawiający dopuszcza zmiany wielkości pól załączników oraz odmiany wyrazów wynikające ze złożenia oferty wspólnej. Wprowadzone zmiany nie mogą zmieniać treści załączników.

***Załącznik nr 2 do SIWZ***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PAKIET I – DRÓB**

**OPIS JEDNAKOWY dla mięsa drobiowego: UDZIEC, NOGA, FILET, PORCJE ROSOŁOWE.**

1.1 Zakresy– j.n.

1.2 Normy powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

(ad1) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad2) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

(ad3) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz. U. L 157 z 16.06.2008, s 46 z późn. zm.)

2.2 Wymagania chemiczne - Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad2).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad1).

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

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek - Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad3).

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych - Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy - Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu - Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

nazwę produktu,

termin przydatności do spożycia,

nazwę dostawcy – producenta, adres,

warunki przechowywania,

oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**NOGA Z KURCZAKA**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania nogi z kurczaka. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego nogi z kurczaka przeznaczonej dla szpitala.

1.2 Normy powołane - jw.

1.3 Definicja

Noga z kurczaka - Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

**FILET Z PIERSI KURCZAKA**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi kurczaka. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi kurczaka przeznaczonego dla szpitala.

1.2 Normy powołane – jw.

1.3 Definicja - Filet z piersi kurczaka - Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

**UDZIEC TRYBOWANY Z INDYKA**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udźca trybowanego z indyka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udźca trybowanego z indyka przeznaczonego dla pacjentów szpitala.

1.2 Normy powołane – jw.

1.3 Definicja - Udziec trybowany z indyka - Element tuszki indyczej obejmujący mięśnie piersiowe, pozbawione skóry, kości i ścięgien.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

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

**WĄTROBA Z KURCZAKA**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wątroby z kurczaka. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wątroby z kurczaka przeznaczonej dla szpitala.

1.2 Normy powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

(ad1)PN-A-86523 Produkty drobiarskie. Podroby drobiowe.

(ad2) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad3) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

1.3 Definicja

Wątroba z kurczaka - Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. | PN-A-86523 |
| 2 | Barwa | Beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

2.2 Wymagania chemiczne - Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad3)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem(ad2).

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

3 Trwałość - Okres przydatności do spożycia wątroby z kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek - Wg normy PN-A-86523

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według normy podanej w Tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

nazwę produktu,

termin przydatności do spożycia,

nazwę dostawcy – producenta, adres,

warunki przechowywania,

oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**PORCJE ROSOŁOWE Z KURCZAKA, KRÓTKIE LUB DŁUGIE**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania porcji rosołowych z kurczaka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego porcji rosołowej dla szpitala.

1.2 Normy powołane – jw.

1.3 Definicja - Porcja rosołowa - Korpus z kurczaka, obejmujący szyję ale pozbawiony atrakcyjniejszych elementów tuszki kurczaka.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd | Korpus z kurczaka, nie zmiażdżone, z obecną szyją, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; |
| 2 | Barwa | Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. |

........................ , dn. ................. .............................................

Podpis i pieczęć Wykonawcy

***Załącznik nr 2 do SIWZ***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PAKIET 2 – WĘDLINY DROBIOWE**

**OPIS JEDNAKOWY dla wędlin drobiowych: KIEŁBASA, SZYNKA, FILET W GALARECIE.**

1.1 Zakresy – j.n.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

(ad1) PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

(ad2) PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne

(ad3) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad4) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

(ad5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad4).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad3).

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

3 Trwałość - Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych - Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.

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

5.1.2 Opakowania transportowe

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

nazwę produktu,

wykaz składników,

termin przydatności do spożycia,

nazwę dostawcy – producenta, adres,

warunki przechowywania,

oznaczenie partii produkcyjnej

wartość odżywczą,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**KIEŁBASA KRAKOWSKA DROBIOWA Z FILETA**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy krakowskiej drobiowej z fileta.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy drobiowej krakowskiej przeznaczonej dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane – jw.

1.3 Definicja

Kiełbasa krakowska drobiowa z fileta

Produkt otrzymany z gruborozdrobnionych peklowanych filetów drobiowych, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla danego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)

Zawartość mięsa z kurczaka minimum 90%.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Energia: 75 -150 kcal

Białko: min. 18g (Metody badań według PN-A-04018)

Tłuszcz: do 6 g

Węglowodany: do 5 g

Sól: do 3g

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki | PN-A-82062 |
| 2 | Barwa | Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa |
| 3 | Rozdrobnienie i układ składników | Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką |
| 4 | Konsystencja | Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**SZYNKA DROBIOWA**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki drobiowej. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki drobiowej przeznaczonego dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane – jw.

1.3 Definicja

Szynka drobiowa

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

Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 70%.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Energia: 80 - 160 kcal

Białko: min. 18 g (Metody badań według PN-A-04018)

Tłuszcz: do 8 g

Węglowodany: do 5 g

Sól: do 3g

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta. | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja | Dość ścisła, soczysta, krucha. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. |

**FILET Z INDYKA W GALARECIE**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z kurczaka w galarecie. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z kurczaka w galarecie przeznaczonego dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane – jw.

1.3 Definicja

Filet z kurczaka w galarecie

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

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Energia: 60 -140 kcal

Białko: min. 12 g (Metody badań według PN-A-04018)

Tłuszcz: do 4 g

Węglowodany: do 3 g

Sól: do 3g

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm z obu stron zaklipsowany, powierzchnia czysta. | PN-A-82062 |
| 2 | Struktura i konsystencja | Ścisła, soczysta, galareta nie odpadająca od kawałków mięsa, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać. |
| 3 | Barwa | Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędliny z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

........................ , dn. ................. .............................................

Podpis i pieczęć Wykonawcy

***Załącznik nr 2 do SIWZ***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PAKIET 3 – MIĘSO WIEPRZOWE I WOŁOWE**

**OPIS JEDNAKOWY dla mięsa wieprzowego: schab, karkówka, łopatka, polędwica.**

1.1 Zakres – jn.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

(ad1) PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

(ad2) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad3) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.).

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad3).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem(ad2).

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

3 Trwałość - Okres przydatności do spożycia schabu wieprzowego z/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek - Według PN-A-82000.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych - Według norm podanych w Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

nazwę produktu,

termin przydatności do spożycia,

nazwę dostawcy – producenta, adres,

warunki przechowywania,

oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**SCHAB WIEPRZOWY B/K**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania schabu wieprzowego b/k. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego schabu wieprzowego bk przeznaczonego dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane – jw.

1.3 Definicja

Schab wieprzowy b/k

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

od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym,

od góry – po linii podziału tuszy,

od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej,

od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna).

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Powierzchnia | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000 |
| 2 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 4 | Barwa  mięśni  tłuszczu | -jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy  -biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy |

**KARKÓWKA WIEPRZOWA B/K**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karkówki wieprzowej b/k. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karkówki wieprzowej b/k przeznaczonej dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane – jw.

1.3 Definicja - Karkówka wieprzowa b/k

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

- od przodu – po linii oddzielenia głowy,

- od tyłu – po linii oddzielenia schabu,

- od góry – po linii podziału tuszy,

- od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych; następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu .

2. Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Powierzchnia | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000 |
| 2 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3 | Barwa mięśni  tłuszczu | - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy  - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym . |
| 4 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy |

**FLAKI WOŁOWE**

1.1.Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania flaków wołowych. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego flaków wołowych przeznaczonych dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

(ad1) PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania

(ad2) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad3) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

(ad4) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja

Flaki wołowe - Flaki wołowe uzyskuje się z żołądków wołowych oczyszczonych i pokrojonych w cienkie poprzeczne paski.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd ogólny | Oczyszczone żołądki wołowe, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, bez dodatków innych podrobów, poddane procesowi blanszowania |
| 2 | Barwa | jasno lub ciemnoszara |
| 3 | Zapach | Naturalny, charakterystyczny dla flaków wołowych |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad3)

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem(ad2).

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

3 Trwałość - Okres przydatności do spożycia świeżych flaków wołowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek - Wg normy PN-A-82000.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych - Według normy podanej w Tablicy 1.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

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

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

6.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

nazwę produktu,

termin przydatności do spożycia,

nazwę dostawcy – producenta, adres,

warunki przechowywania,

oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania łopatki wieprzowej b/k. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego łopatki wieprzowej b/k przeznaczonej dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane –jw.

1.3 Definicja Łopatka wieprzowa b/k

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego;

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Powierzchnia | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni | PN-A-82000 |
| 2 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 4 | Barwa mięśni  tłuszczu | -jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy  -biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 5 | Zapach | Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy |

**POLĘDWICA WIEPRZOWA**

1.1. Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania polędwicy wieprzowej. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego polędwicy wieprzowej przeznaczonej dla szpitala

1.2. Dokumenty powołane –jw.

1.3 Definicje

Polędwica wieprzowa - Część zasadnicza wieprzowiny, oddzielona od ćwierćtuszy tylnej w okolicy kości biodrowej bez uszkodzenia mięśni, dalej w kierunku przodu – polędwicę stanowią: cały mięsień wewnętrzny i część biodrowego z otaczającą tkanką łączną.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Obróbka | Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtusz lub ćwierćtusz na części zasadnicze powinna być gładka; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe | PN-A-82000 |
| 2 | Powierzchnia | Gładka, bez pomiażdżonych kości oraz głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, |
| 3 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 4 | Barwa mięśni | Jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie |
| 5 | Konsystencja | Jędrna i elastyczna |
| 6 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy |

**SMALEC**

Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania smalcu wieprzowego. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego smalcu wieprzowego przeznaczonego dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

(ad1) PN-EN ISO 662 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych;

(ad2) PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości;

(ad3) PN-EN ISO 5555 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek;

(ad4) Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z póżn. zm.)

(ad5) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z poźn. zm.)

(ad6) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2075/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad7) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

Definicja

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

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

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP. | Cechy | Wymagania | Metoda badawcza wg |
| 1 | Barwa w temperaturze 18-20°C | Biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym | pkt. 4.2.3 |
| 2 | Konsystencja w temperaturze 18-20°C | Stała, miękka, smarowna |
| 3 | Struktura w temperaturze 18-20°C | Jednorodna, gładka, dopuszczalna lekka kaszkowatość |
| 4 | Smak i zapach w temperaturze 18-20°C | Charakterystyczny dla określonego rodzaju tłuszczu i sposobu wytopu, wolny od obcych zapachów i posmaków, dopuszczalny lekko skwarkowy |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP. | Cechy | Wymagania | Metoda badawcza wg |
| 1 | Liczba kwasowa mg KOH/g nie więcej niż | 1,1 | PN-EN ISO 660 |
| 2 | Zawartość wody oraz wody i substancji lotnych % nie więcej niż | 0,25 | PN-EN ISO 662 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad 4, ad5, ad7).

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad6). Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu.

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek - Pobieranie próbek według PN-EN ISO 5555.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych

Smak, zapach, barwę, strukturę i konsystencję ocenia się organoleptycznie w temperaturze około 20°C. Ocenę barwy, konsystencji i struktury należy wykonać w świetle lampy do porównywania barw lub w rozproszonym świetle dziennym, w dobrze oświetlonym pomieszczeniu, w temperaturze 18-20°C. Pomieszczenie powinno być wolne od obcych zapachów. Barwę należy ocenić wzrokowo, przez oględziny. Strukturę tłuszczu oceniać doustnie. Konsystencję oceniać przez naciśnięcie i rozsmarowanie. Smak i zapach należy ocenić przez wąchanie i wzięcie do ust niewielkiej ilości tłuszczu. Przy ocenie należy używać określeń: - barwa: biała do białej z odcieniem jasnoniebieskim lub jasnokremowym, biała z odcieniem szarym, jasnokremowa, żółta - konsystencja: stała, twarda, miękka, krucha, oleista, smarowna, rozsypująca się - struktura: gładka, kaszkowata - smak i zapach: charakterystyczny, charakterystyczny z posmakiem i zapachem skwarkowym, wędzonkowym, tłuszczu solonego, tłuszczu otokowego, przypalony, obojętny, starego tłuszczu, zjełczały, tranowaty.

4.2.4 Oznaczanie cech chemicznych - Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowanie jednostkowe

Produkt pakowany w papier pergaminowy lub folię wielowarstwową. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

5.1.2 Opakowanie transportowe

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

5.2 Znakowanie - Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**SŁONINA**

Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zmówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania słoniny. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego słoniny przeznaczonej dla szpitala.

Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

(ad1) PN-A-85800 Słonina

(ad2) PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości

(ad3) PN-EN ISO 5555 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Pobieranie próbek

(ad4) Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG ( Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad5) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

(ad6) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2075/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

Definicja

Słonina – podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Słonina surowa- słonina nie poddana żadnym procesom technologicznym (z wyjątkiem chłodzenia i mrożenia)

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

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

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badawcze wg |
| 1 | Kształt, masa, wymiary | Płaty lub kawałki bez skóry o masie nie mniej niż 0,25kg, szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniej niż 10cm, a kawałka słoniny nie mniej niż 5cm, grubość słoniny bez skóry nie mniejsza niż 1,5cm | PN-A-85800 |
| 2 | Barwa powierzchni | Niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jełczenia, matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 3 | Czystość powierzchni | Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni lub zamulenia |
| 4 | Barwa przekroju poprzecznego | Matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 5 | Konsystencja | Jędrna, miękka, odkształcająca się |
| 6 | Smak i zapach | Swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej |

2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metoda badawcza wg |
| 1 | Liczba kwasowa mg KOH/g nie więcej niż | 1,7 | PN-EN ISO 660 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad 4 i ad 5)

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad 6)

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

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

4 Badania

4.1 Pobieranie próbek - Pobieranie próbek według PN-EN ISO 5555.

4.2 Metody badań

4.2.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.2.3 Oznaczanie cech organoleptycznych - Według norm podanych w Tablicy 1.

4.2.4 Oznaczanie cech chemicznych - Według norm podanych w Tablicy 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

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

5.2 Znakowanie

Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

nazwę produktu,

nazwa zakładu produkcyjnego,

data produkcji,

termin przydatności do spożycia,

nazwę dostawcy – producenta, adres,

warunki przechowywania,

oznaczenie partii produkcyjnej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**BOCZEK WĘDZONY PARZONY**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania boczku wędzonego parzonego b/k. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego boczku wędzonego parzonego b/k przeznaczonego dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami)

(ad1) PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne

(ad2) PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

(ad3) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad4) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

(ad5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicje

1.3.1 Wędzonka

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

1.3.2 Boczek wędzony parzony b/k

Wędzonka(1.3.1) otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberek, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca nie więcej niż 90%.

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badawcze wg |
| 1 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry; niedopuszczalne resztki szczeciny | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju |
| 3 | Barwa:  Mięsa tłuszczu | -różowa  -biała z dopuszczalnym odcieniem różowym |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania chemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metoda badawcza wg |
| 1 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 4,0 | PN-A-82112 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad4).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad3).

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

3 Trwałość - Okres przydatności do spożycia boczku wędzonego parzonego b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych - Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

5.1.2 Opakowania transportowe

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

nazwę produktu,

wykaz składników,

termin przydatności do spożycia,

nazwę dostawcy – producenta, adres,

warunki przechowywania,

oznaczenie partii produkcyjnej,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

........................ , dn. ................. .............................................

Podpis i pieczęć Wykonawcy

***Załącznik nr 2 do SIWZ***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PAKIET 4 – WĘDLINY WIEPRZOWE**

**OPIS JEDNAKOWY DLA WĘDLIN WIEPRZOWYCH.**

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

5.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.

5.1.2 Opakowania transportowe

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

5.2 Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

nazwę produktu,

wykaz składników,

termin przydatności do spożycia,

nazwę dostawcy – producenta, adres,

warunki przechowywania,

oznaczenie partii produkcyjnej

wartość odżywczą

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**KIEŁBASA WIEPRZOWA CIENKA W JELICIE NATURALNYM**

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy wieprzowej. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy wieprzowej przeznaczonej dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

(ad 1) PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

(ad 2) PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne

(ad 3) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad 4) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

(ad 5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicja Kiełbasa toruńska

Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 80% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w skład której wchodzi ok. 80% mięsa wieprzowego, nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 80%.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Energia: 210 -330 kcal

Białko: min. 13 g (Metody badań według PN-A-04018)

Tłuszcz: do 28 g

Węglowodany: do 5 g

Sól: do 3g

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami | PN-A-82062 |
| 2 | Wygląd na przekroju  - barwa mięsa  -barwa tłuszcz  - rozdrobnienie i układ składników | -różowa do ciemnoróżowej  -biała, dopuszczalny odcień różowy  -około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad4).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad3).

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

3 Trwałość

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

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**POLĘDWICA WIEPRZOWA**

1.1 Zakres

Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania polędwicy wieprzowej. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego polędwicy wieprzowej sopockiej przeznaczonej dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

(ad 1) PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

(ad2) PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne

(ad3) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad4)Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

(ad5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

1.3 Definicje

1.3.1 Wędzonka

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

1.3.2 Polędwica wieprzowa

Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej, na której mogą znajdować się niewielkie ilości tłuszczu, wędzona, parzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. Zawartość mięsa wieprzowego w gotowym produkcie powinna być nie mniejsza niż 85 %.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Energia: 80 - 220 kcal

Białko: min. 20g (Metody badań według PN-A-04018)

Tłuszcz: do 12g

Węglowodany: do 3 g

Sól: do 3g

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
| 1 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Miękka, krucha; plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać |
| 3 | Barwa  - na powierzchni  - na przekroju | - różowa  - różowa |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad4).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad3).

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

3 Trwałość - Okres przydatności do spożycia polędwicy wieprzowej sopockiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych - Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy krakowskiej podsuszanej. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy krakowskiej podsuszanej przeznaczonej dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

(ad1) PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko

(ad2) PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne

(ad3) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad4) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

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

1.3 Definicje Kiełbasa krakowska sucha

Kiełbasa suszona – przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczowego, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony.

Kiełbasa suszona - o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego oraz tłuszczu wieprzowego, bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych

Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 70%.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Energia: 150 -310 kcal

Białko: min. 20 g (Metody badań według PN-A- 04018)

Tłuszcz: do 19 g

Węglowodany: do 3 g

Sól: do 3g

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Wygląd ogólny | Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm | PN-A-82062 |
| 2 | Konsystencja i struktura | Ścisła |
| 3 | Barwa | Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej  Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym |
| 4 | Smak i zapach | Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad4).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad3).

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

3 Trwałość - Okres przydatności do spożycia szynki wieprzowej konserwowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych - Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**PARÓWKI WIEPRZOWE Z SZYNKI**

1.1 Zakres - Niniejszym opisem przedmiotu zamówienia objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania parówek z szynki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego parówek z szynki przeznaczonych dla szpitala.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

(ad1) PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko.

(ad2) PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.

(ad3) PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego.

(ad4) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)

(ad5) Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

(ad6) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ( Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.);

1.3 Definicje

Parówka z szynki

Kiełbasa wieprzowa homogenizowana bez osłonki, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców wieprzowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie.

Zawartość mięsa z szynki nie mniej niż 91%.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Energia: 250 -300 kcal

Białko: min. 13 g (Metody badań według PN-A-04018)

Tłuszcz: do 25 g (Metody badań według PN-ISO 1444)

Węglowodany: do 3 g

Sól: do 3g

2 Wymagania

2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań wg |
| 1 | Wygląd ogólny | Produkt bez osłonki, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, nie lepka. | PN-A-82062 |
| 2 | Struktura i konsystencja | Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. |
| 3 | Barwa | Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa wieprzowego. |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |

2.2 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (ad5).

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem(ad4).

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

3 Trwałość - Okres przydatności do spożycia parówek drobiowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu.

4 Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania - Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

4.2 Sprawdzenie masy netto - Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, chemicznych - Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

........................ , dn. ................. .............................................

Podpis i pieczęć Wykonawcy

***Załącznik nr 3 do SIWZ***

***PROJEKT UMOWY DOSTAWY***

**UMOWA nr / 2018**

**dostawy na zamówienie publiczne**

**dokonane w trybie przetargu nieograniczonego**

zawarta w dniu …………r. w Jaśle pomiędzy:

**Szpitalem Specjalistycznym w Jaśle, 38-200 Jasło, ul. Lwowska 22**

zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

……………………………..

a

**……………………………………………………………………………** wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez ……………………………………… , pod numerem KRS ……………, kapitał zakładowy w wysokości …………… zł, NIP: …………, Regon: …….. zwaną dalej Wykonawcą, reprezentowaną przez:

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

o następującej treści:

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest **dostawa ………………….** zgodnie z Załącznikiem do niniejszej umowy, ofertą i SIWZ.
2. W przypadku nie posiadania przez Wykonawcę zamówionego przedmiotu umowy lub nieterminowej dostawy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu tego towaru u innego Wykonawcy, a ewentualną różnicę cenową pokryje Wykonawca.

**§ 2**

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu umowy, sukcesywnie na koszt i ryzyko Wykonawcy do Magazynu Szpitala Specjalistycznego w Jaśle w czasie nie dłuższym niż … dni od momentu telefonicznego lub pisemnego (fax) złożenia zamówienia przez Zamawiającego, od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00 do 9.30.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania zapotrzebowania transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe przedmiotu umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia badań mikrobiologicznych przywożonego towaru na koszt Wykonawcy w przypadku wystąpienia istotnych wątpliwości Zamawiającego co do jakości artykułów.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia badań na zawartość poziomu białka w najbliższym akredytowanym laboratorium żywności (dotyczy wędlin) na koszt Wykonawcy.

**§ 3**

1. Umowa została zawarta na okres od dnia …………..r. do ………….r. z zastrzeżeniem ust.2.
2. Umowa wygasa z chwilą wyczerpania ilości zamówionego towaru wg załącznika albo kwoty nominalnej umowy lub zakończenia okresu, na który została zawarta.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych ilości towaru nie więcej jednak niż o 30% w porównaniu do ilości podanych w umowie.
4. W przypadku, gdy Zamawiający nie zamówi w okresie obowiązywania niniejszej umowy, całości przedmiotu zamówienia, okres obowiązywania umowy może ulec przedłużeniu do czasu całkowitego zrealizowania umowy, nie dłużej jednak niż na okres 3 miesięcy od dnia jej podpisania, z zastrzeżeniem ust. 3.

**§ 4**

1. Wykonawca zapewnia Zamawiającego, że dostarczone przez niego towary są dobrej jakości oraz są zgodne z zamówieniem Zamawiającego.
2. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wady jakościowe i ilościowe towaru na zasadach określonych przepisami Kodeksu Cywilnego.
3. Zamawiający zobowiązany jest poinformować Wykonawcę o ujawnionych wadach towaru w ciągu 1 dnia od daty ich ujawnienia.
4. Wykonawca jest zobowiązany do załatwienia reklamacji w terminie 1 dnia od chwili zgłoszenia.
5. W przypadku nie załatwienia reklamacji w terminie określonym w § 4 ust. 4 i nie dokonania wymiany towaru na wolny od wad Zamawiający może od umowy odstąpić bez wyznaczenia dodatkowego terminu do wymiany towaru.
6. Zamawiający może od umowy odstąpić bez wyznaczenia Wykonawcy dodatkowego terminu do usunięcia wad towaru, jeżeli w trakcie realizacji niniejszej umowy dwukrotnie zasadnie reklamował termin dostawy albo wady jakościowe towaru.
7. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych w dostarczonej partii towaru Wykonawca zobowiązuje się uzupełnić braki w terminie 24 godzin.

**§ 5**

1. Wartość całego zamówienia objętego niniejszą umową wynosi:

**netto: ………… zł** (słownie: …………………………………………………/100 )

**brutto: ………. zł** (słownie: …………………………………………………/100).

1. Ceny jednostkowe zgodnie z przedłożoną ofertą zawiera Załącznik do niniejszej umowy.
2. Zapłata za dostarczone partie towaru dokonywana będzie przelewem w terminie do 60 dni od daty otrzymania faktury.
3. Powyższe ceny pozostają niezmienne przez cały okres trwania umowy z zastrzeżeniem ust. 5, 6.
4. W okresie niezmienności cen, ceny mogą ulec zmianie w przypadku zmiany stawki podatku VAT, zmiana stawki następuje z dniem wejścia w życie aktu prawnego zmieniającego tą stawkę. W razie zmiany stawki podatku VAT po zawarciu umowy, dla Stron wiążąca będzie stawka VAT obowiązująca w dniu wystawienia faktury, a zmiana kwoty ceny brutto z tego tytułu jest akceptowana przez Strony bez konieczności składania dodatkowych oświadczeń.
5. Dopuszcza się dostawę przedmiotu umowy po cenach niższych niż ustalone w umowie z zastrzeżeniem warunków dotyczących ich jakości określonych w SIWZ i umowie.
6. Dopuszcza się zmiany umowy w zakresie przedmiotowym: nazwy produktu przy zachowaniu jego parametrów, sposobu konfekcjonowania, produkt zamienny, w sytuacji gdy: wprowadzony zostanie do sprzedaży przez wykonawcę produkt zmodyfikowany/ udoskonalony, wystąpi przejściowy brak produktu z przyczyn leżących po stronie producenta przy jednoczesnym dostarczeniu produktu zamiennego o parametrach nie gorszych od produktu objętego umową.

Powyższe zmiany nie mogą skutkować zmianą ceny jednostkowej, wartości umowy i nie mogą być niekorzystne dla Zamawiającego.

1. Wykonawca zobowiązuje się do niewstrzymywania dostaw towaru do czasu zapłaty zobowiązania przez Zamawiającego, nie dłużej niż 100 dni liczonych od dnia upływu terminu płatności wynagrodzenia. Warunkiem skorzystania z prawa do wstrzymania dostawy jest złożenie przez Wykonawcę Zamawiającemu w formie pisemnej, pod rygorem nieważności oświadczenia o wstrzymaniu dostaw, po uprzednim wyznaczeniu dodatkowego terminu do zapłaty zadłużenia.

**§ 6**

* + - 1. Strony ustalają, że w razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązywać je będzie odszkodowanie w formie kar umownych z następujących tytułów oraz w następujących wysokościach. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

1. za opóźnienie w dostawie określonego w umowie przedmiotu zamówienia w wysokości 1% wartości brutto towaru niedostarczonego w wyznaczonym terminie - za każdy dzień opóźnienia,
2. za dostarczenie niezgodnego z § 1 przedmiotu zamówienia w wysokości 1% wartości brutto partii towaru za każdy dzień opóźnienia w wymianie towaru chyba, że Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym zobowiąże się do wymiany przedmiotu zamówienia w terminie 24 godzin,
3. za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 20% wartości brutto niezrealizowanej części umowy.

3a) za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 20% wartości brutto niezrealizowanej części danego Pakietu – w przypadku dostawy kilku części (pakietów).

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych.

3. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

**§ 7**

W razie opóźnienia w zapłacie, Wykonawca może naliczyć odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych.

**§ 8**

1. Zamawiający może odstąpić od umowy zgodnie z art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004r. (tekst jednolity Dz. U. z 2017r. poz. 1579 z późn. zm.) w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym.
2. W przypadku odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.

**§ 9**

Każda zmiana umowy wymaga formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem § 5 ust. 5.

**§ 10**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

**§ 11**

W przypadku powstania sporu na tle niniejszej umowy organem rozstrzygającym będzie Sąd właściwy dla Zamawiającego.

**§ 12**

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

**WYKONAWCA: ZAMAWIAJĄCY:**

*................................................*  ***Załącznik nr 4 do SIWZ***

*(pieczęć wykonawcy)*

**Oświadczenie wykonawcy**

**na podstawie art. 25a ust. 1 Pzp**

1. **DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **„dostawa mięsa i wędlin dla Szpitala Specjalistycznego Jaśle”,** prowadzonego przez Szpital Specjalistyczny w Jaśle, oświadczam/-y, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam/-y, że nie podlegam/-my wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13-22 oraz ~~24 ust. 5  
 pkt 1 Pzp.~~

*....................................................................... .....................................................................*

*Miejscowość, data*  *(podpis i pieczęć osoby uprawnionej*   *do reprezentacji Wykonawcy)*

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

…………………………………………………………………………………………..…………………...........………………………………… (należy wymienić wszystkie podjęte środki naprawcze w tym zakresie)

*....................................................................... .....................................................................*

*Miejscowość, data*  *(podpis i pieczęć osoby uprawnionej*   *do reprezentacji Wykonawcy)*

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

Oświadczam/-y, że następujący/-e podmiot/-y, na którego/-ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:……………………………………………… *(należy podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)* nie podlega/-ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1Pzp.

*....................................................................... .....................................................................*

*Miejscowość, data*  *(podpis i pieczęć osoby uprawnionej*   *do reprezentacji Wykonawcy)*

\*należy wypełnić jeżeli dotyczy (w przypadku, gdy nie dotyczy – należy cały zapis o podmiotach przekreślić)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam (-y), że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach – są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu ww. informacji.

*....................................................................... .....................................................................*

*Miejscowość, data*  *(podpis i pieczęć osoby uprawnionej*   *do reprezentacji Wykonawcy)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE POSIADANIA PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO OŚWIADCZEŃ, DOKUMENTÓW I INFORMACJI nt. WYKONAWCY**

Oświadczam/y, że oświadczenia, dokumenty i informacje potwierdzające brak przesłanek wykluczenia wykonawcy w przedmiotowym postępowaniu, dostępne są dla Zamawiającego:

1. u samego Zamawiającego w postępowaniu nr …………………..\*
2. w rejestrach publicznych: …………………………………………. (wskazać „nazwę” rejestru)\*

\*niepotrzebne skreślić

*....................................................................... .....................................................................*

*Miejscowość, data*  *(podpis i pieczęć osoby uprawnionej*   *do reprezentacji Wykonawcy)*