

SAMODZIELNY PUBLICZNY SZPITAL WOJEWÓDZKI
IM. PAPIEŻA JANA PAWŁA II
W ZAMOŚCIU
ul. ALEJE JANA PAWŁA II 10
22 – 400 ZAMOŚĆ
tel. (0-84) 677 – 33 – 33
fax (0-84) 638 – 66 – 69
strona internetowa www.szpital.zam.pl

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
dot.
Przetargu nieograniczonego
na dostawę mięsa i wędlin
dla
**Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego
im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu**

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera:

1. Opis przedmiotu zamówienia wraz z instrukcją dla wykonawców.
2. Formularz „Oferta wykonawcy”
3. Formularze cenowe
4. Wzór oświadczenia wstępnego wykonawcy składanego na podstawie art. 25a ust. 1 PZP
5. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO
6. Wzór umowy
7. Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP

Zamość, 22 lutego 2019 r.

I. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i wędlin dla Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu.

CPV:

- 15100000-9 – Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
- 15131130-5 – Wędliny

Ofertę można składać na całość przedmiotu zamówienia lub na dane zadanie oddzielnie (oferta częściowa). Przedmiot zamówienia został podzielony na 4 oddzielne zadania:

Zadanie nr 1 – Mięso wieprzowe

Lp.	Asortyment	Ilości w kilogramach
1	Karkówka wieprzowa bez kości	1 700
2	Schab wieprzowy bez kości	1 300
3	Szynka wieprzowa bez kości	5 000
4	Boczek surowy bez żeberek i skóry	20
5	Żeberka wieprzowe z kością, paski	100
6	Połądniczki wieprzowe słodkie	100
7	Nogi wieprzowe	100
8	Ozory wieprzowe	300
9	Serca wieprzowe	300
10	Wątroba wieprzowa	300
11	Smalec wieprzowy Pakowny w niejadalną osłonkę. Waga 1 szt o 0,50 kg do 1 kg	200
12	Słonina bez skóry	200

Wymagania:

- * gatunek I
- * wyrób w 100% uzyskany z wieprzowiny -surowiec bez zawartości substancji konserwujących, dodatków itp.
- * produkt wyłącznie świeży (nie mrożony),
- * konsystencja -jędrna, elastyczna bez przerostów tłuszczu,
- * zapach-charakterystyczny dla mięsa wieprzowego,
- * barwa mięśni- jasnoczerwona do ciemnoczerwonej,
- * powierzchnia- czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon,
- * do każdej dostawy dołączona czytelna i trwała metka/etykieta zawierająca minimum informacji: nazwę, datę pakowania/produkcji, datę przydatności do spożycia, wagę, nazwę dostawcy/producenta, szczegółowy skład z wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych, nr partii, warunki przechowywania,
- * minimalny termin przydatności do spożycie (w momencie dostawy) – mięso 72 godziny
podroby 48 godz.

Cechy niedozwolone:

- * obce posmaki, zapach,
- * oślizłość,
- * nalot pleśni,
- * nie świeży wygląd,
- * zmieniona barwa mięsa,

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek,
- zamówienia surowca zapakowanego w worki foliowe typu Vacuum lub MAP

Dostawca jest zobowiązany do:

1. wskazania w ofercie: producenta, używanej nazwy handlowej, deklarowanego minimalnego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do odbiorcy,
2. dostarczenia szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji) – dokument składany na wezwanie Zamawiającego
3. dostarczenia dokumentu potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP - wydanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej – dokument składany na wezwanie Zamawiającego
4. realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP.
5. realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem,

Informujemy, iż posiadamy wdrożoną normę ISO 22000 - Bezpieczeństwo Żywności

Zadanie nr 2 - Wędliny

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Poładwica sopocka Wędzonka otrzymana z peklowanej poładwicy wieprzowej. Wędzona, pieczona, bez osłonki. Kształt spłaszczonego walca o przekroju maksymalnym 8 cm. Konsystencja mięsa ścisła, nie może się rozpaść po pokrojeniu w plastry. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego i pieczonego, zapach wędzenia wyczuwalny. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	120
2	Baleron wieprzowy wędzony Wędzonka otrzymana z peklowanego mięsa z karku wieprzowego, bez kości, wędzony, gotowany, bez osłonki. Konsystencja mięśni dość ścisła, nie może się rozpaść po pokrojeniu w plastry. Mięso może lekko oddzielać się od tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z mięsa peklowanego, wędzonego i gotowanego. Smak lekko słony z wyczuwalnym wędzeniem. Produkt soczysty. Wędzonka w kształcie nieformowanego walca. Przekrój wyrobu właściwy dla wyrobów z karkówki wieprzowej przerośniętej tłuszczem. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%	120
3	Boczek wędzony Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberka, bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu. Mięso powinno stanowić, co najmniej 30% powierzchni przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, zapach wędzenia wyraźnie wyczuwalny, bez dodatku sztucznie aromatyzujących związków chemicznych.	260
4	Kielbasa krakowska Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób	350

	w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 70 mm, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, wędzonej i parzonej. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.	
5	Kielbasa golonkowa Kielbasa wieprzowa w osłonce białkowej, poddana wędzeniu i parzeniu. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 40 %. Ścisła konsystencja produkt pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry	350
6	Pieczeń rzymska Produkt garmazeryjny z mięsa wieprzowo – drobiowego. Zawartość mięsa minimum 65%, średnio rozdrobniona. Uformowany w kształt użytej do zapiekania formy. Farsz doprawiony mieszanką przypraw i ziół. Ścisła konsystencja produkt pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry.	250
7	Kielbasa szynkowa Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 80 mm. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, wędzonej i parzonej. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.	2 500
8	Kielbasa łopatkowa Kielbasa parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce barierowej. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 50%. Ścisła konsystencja, produkt pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry.	450
9	Kielbasa mortadela Kielbasa wieprzowa, wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniejsza niż 55%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 6 do 7 cm. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów.	100
10	Kielbasa podwawelska Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła. Farsz dobrze wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wieprzowej wędzonej i parzonej. Wyczuwalne naturalne przyprawy. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.	300
11	Kielbasa zwyczajna Kielbasa wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, w skład której wchodzi minimum 60 % mięsa wieprzowego. Soczysta po podgrzaniu.	300
12	Szynka wieprzowa konserwowa Wyrób z mięsa wieprzowego, peklowanego, parzonego, grubo rozdrobniona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Kształt zbliżony do prostokąta, w osłonce. Konsystencja ścisła pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry.	400
13	Kielbasa parówkowa Kielbasa wieprzowa, wędzona, parzona, drobno rozdrobniona lub homogenizowana. Przygotowana z mięsa wieprzowego w ilości nie mniejszej niż 60% składu surowcowego, bez mięsa drobiowego. Wyrób w osłonkach naturalnych.	700

14	Kaszanka gryczana cienka Wyrób podrobowy parzony w osłonce naturalnej, dzielony na części o wadze od 120 do 150 g. Wyrób przygotowany m. in. podrobów wieprzowych, kaszy gryczanej, naturalnych przypraw. Konsystencja luźna- charakterystyczna dla wyrobów tego rodzaju.	200
15	Kielbasa pasztetowa Wędlna podrobowa, parzona, w osłonce naturalnej, Wyrób przygotowany m.in. z wątroby wieprzowej, mięsa wieprzowego, tłuszczu wieprzowego. Przyprawiona głównie przyprawami naturalnymi. Wyrób homogenizowany. Konsystencja krajalno - smarowna. Smak i zapach charakterystyczny dla wędlin podrobowych.	130
16	Salceson Wędlna otrzymana z podrobów wieprzowych, mięsa wieprzowego i przypraw. W osłonce naturalnej. Struktura plastra dość ścisłą.	200
17	Golonka konserwowa wieprzowa Wędlna w formie bloku o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%, bez mięsa drobiowego. Konsystencja dość ścisła. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać.	100
18	Parówki drobiowe Wyrób drobno rozdrobniony, w osłonce sztucznej, dzielone na części o wadze od 100 do 110 g. Zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 84%. Bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu.	1 000
19	Połędwica z piersi kurczaka Wędlna otrzymana z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych kurczaka, Pieczona lub parzona, w formie bloku. Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 70%.	950
20	Połędwica drobiowa z warzywa Wyrób drobiowy homogenizowany, parzony w osłonce nie jadalnej O zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 25%, z dodatkiem warzyw (papryki, marchwi, ogórka, pieczarek) w zmiennych proporcja, ale nie mniej niż 14% składu surowcowego. Surowce drobno rozdrobnione. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać i oddzielać od warzyw.	1 100
21	Szynka wieprzowa gotowana Wędlna gotowana w kształcie spłaszczonego walca, w siatce elastycznej. Konsystencja ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, gotowanego. Nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	900
22	Kielbasa toruńska Kielbasa wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70% wsadu surowcowego. Wędlna wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego peklowanego. Wyczuwalny smak przypraw i zapach wędzenia.	50
23	Salami Wędlna dojrzewająca o zawartość mięsa wieprzowego min. 95%, w cienkiej osłonce. Produkowana w minimum 3 rodzajach posypek - do wyboru przez Zamawiającego.	10

24	Parówki z indyka Wyrób drobno rozdrobniony, w osłonce sztucznej, dzielone na części o wadze od 100 do 110 g. Zawartość mięsa indyczego nie mniej niż 84%. Bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu.	500
25	Filet z kurczaka z warzywami w galarecie Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych kurczaka z dodatkiem warzyw (m.in. marchew, ogórek, kukurydza). Otoczone galaretą z żelatyny wieprzowej. Produkt w osłonce sztucznej. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojony w plastry nie może się rozpaść i dzielić.	100
26	Kurczak faszerowany Wędlina drobiowa na bazie grubo-rozdrobnionego fileta z kurczaka, parzona, faszerowana mięsem mielonym drobiowo - wieprzowym. Pakowana w atmosferze ochronnej	300
27	Szynka śniadaniowa Szynka mielona, parzona, w kształcie bloku. Barwa, smak i zapach charakterystyczna dla mięsa peklowanego parzonego. Konsystencja ścisła. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.	100
28	Filet z indyka wędzony Wędlina wędzona, parzona o zawartości mięsa indyczego minimum 60%. Konsystencja ścisła pozwalająca na krojenia nawet na cienkie plastry.	400

Wymagania:

- * gatunek I
- * wędliny wyłącznie świeże,
- * przy każdej dostawie wyroby muszą być oznaczone czytelną i trwałą metką zawierającą min. informacji: nazwę, datę pakowania/produkcji, datę przydatności do spożycia, wagę, nazwę dostawcy/producenta, szczegółowy skład z wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych, nr partii, warunki przechowywania,
- * termin przydatności do spożycia (w dniu dostawy) -min. 5 dni

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na dostawę także we wtorek i czwartek.

Dostawca jest zobowiązany do:

1. wskazania w ofercie: producenta, używanej nazwy handlowej, deklarowanego minimalnego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do odbiorcy,
2. dostarczenia szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji) – dokument składany na wezwanie Zamawiającego
3. do dostarczenia dokumentu potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP - wydanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej – dokument składany na wezwanie Zamawiającego
4. realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP.
5. realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem,

Informujemy, iż posiadamy wdrożoną normę ISO 22000 - Bezpieczeństwo Żywności

Zadanie 3 – Wołowina

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Wołowina pieczeniowa bez kości	150
2	Flaki wołowe krojone, blanszowane, chłodzone, w opakowaniach foliowych	200

Wymagania:

- * gatunek I
- * wyrób w 100% uzyskany z wołowiny -surowiec bez zawartości substancji konserwujących, dodatków itp.
- * surowiec wyłącznie świeże (nie mrożone),
- * konsystencja -jędrna, elastyczna bez przerostów tłuszczu,
- * zapach-charakterystyczny dla mięsa wieprzowego,
- * barwa mięśni- jasnoczerwona do ciemnoczerwonej,
- * powierzchnia- czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon,
- * do każdej dostawy dołączona czytelna i trwała metka/etykieta zawierająca minimum informacji: nazwę, datę pakowania/produkcji, datę przydatności do spożycia, wagę, nazwę dostawcy/producenta, szczegółowy skład z wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych, nr partii, warunki przechowywania,
- * minimalny termin przydatności do spożycie (w momencie dostawy) – min. 5 dni

Cechy niedozwolone:

- * obce posmaki, zapach,
- * oślizłość,
- * nalot pleśni,
- * nie świeży wygląd,
- * zmieniona barwa mięsa,

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek,
- zamówienia surowca zapakowanego w worki foliowe typu Vacuum lub MAP.

Dostawca jest zobowiązany do:

1. wskazania w ofercie: producenta, używanej nazwy handlowej, deklarowanego minimalnego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do odbiorcy,
2. dostarczenia szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji) – dokument składany na wezwanie Zamawiającego
3. do dostarczenia dokumentu potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP - wydanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej – dokument składany na wezwanie Zamawiającego
4. realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP.
5. realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem,

Informujemy, iż posiadamy wdrożoną normę ISO 22000 - Bezpieczeństwo Żywności

Zadanie nr 4 - Drób

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	<p>Kurczak świeży cały Cały kurczak po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, bez podrobów. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. waga 1 sztuki od 1,80 kg do 2,30 kg* <i>*Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na kurczaki o inne wadze.</i></p>	9 500
2	<p>Filet z piersi kurczaka - mięso drobiowe, świeże, niemrożone, uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i tłuszczu mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Waga jednego podwójnego fileta od 500g do 700 g.</p>	6200
3	<p>Ćwiartka z kurczaka Noga cała kurczaka, obejmująca kość udową, piszczelowa i strzałkową wraz z otaczającymi je mięśniami. Ze skórą, prawidłowo umięśniona, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 380g do 420g</p>	1 200
4	<p>Skrzydółka z kurczaka Bez piór. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.</p>	100
5	<p>Podudzie z kurczaka – pałka z kurczaka wraz z mięśniami i skórą, świeży, niemrożony. Uda powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równa, gładka, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 130 g do 150 g</p>	3 000
6	<p>Filet z indyka świeży Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte. Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego. Waga 1 sztuki od 800g do 1kg</p>	150

Wymagania:

- * gatunek A
- * wyrób w 100% uzyskany z drobiu -surowiec bez zawartości substancji konserwujących, dodatków itp.
- * surowiec wyłącznie świeży (nie mrożony),
- * konsystencja -jędrna, elastyczna,
- * zapach-charakterystyczny dla mięsa drobiowego,
- * barwa mięśni- jasnoczerwona,
- * powierzchnia- czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon,
- * do każdej dostawy dołączona czytelna i trwała metka/etykieta zawierająca minimum informacji: nazwę handlową, datę pakowania/produkcji, datę przydatności do spożycia, wagę, nazwę dostawcy/producenta, szczegółowy skład z wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych, nr partii, warunki przechowywania,
- * minimalny termin przydatności do spożycie (w momencie dostawy) – min. 3 dni

Cechy niedozwolone:

- * obce posmaki, zapach,
- * oślizłość,
- * nalot pleśni,
- * nie świeży wygląd,
- * zmieniona barwa mięsa,

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek,
- zamówienia surowca zapakowanego w worki foliowe typu Vacuum lub MAP.

Dostawca jest zobowiązany do:

1. wskazania w ofercie: producenta, używanej nazwy handlowej, deklarowanego minimalnego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do odbiorcy,
2. dostarczenia szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji) – dokument składany na wezwanie Zamawiającego
3. do dostarczenia dokumentu potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP - wydanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej – dokument składany na wezwanie Zamawiającego
4. realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP.
5. realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.

Informujemy, iż posiadamy wdrożoną normę ISO 22000-Bezpieczeństwo Żywności

Zamawiający informuje, że oferta, która nie będzie odpowiadała opisowi przedmiotu zamówienia, zostanie odrzucona jako nie odpowiadająca treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Zamawiający określił w opisie przedmiotu zamówienia standardy odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia oraz uwzględnił w opisie przedmiotu zamówienia koszty cyklu życia zgodnie z art. 91 ust. 2a ustawy PZP.

Zamawiający będzie określał odrębnymi zleceniami na piśmie lub za pośrednictwem faksu lub za pomocą poczty elektronicznej asortyment i ilość zapotrzebowanego przedmiotu umowy.

Wymagany przez Zamawiającego termin płatności to 60 dni licząc od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT.

Termin realizacji zamówienia – 12 miesięcy licząc od daty zawarcia umowy.

II. Warunki udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia.

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wykonawcy, którzy:

1. nie podlegają wykluczeniu,
2. spełniają warunki udziału w postępowaniu.

Warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

A/ kompetencji lub uprawnień do prowadzenia działalności zawodowej, o ile wynikają z odrębnych przepisów – Zamawiający nie określa tego warunku.

B/ sytuacji ekonomicznej lub finansowej – Zamawiający nie określa tego warunku.

C/ zdolności technicznej lub zawodowej – Zamawiający nie określa tego warunku.

Zamawiający wykluczy z przedmiotowego postępowania Wykonawców, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Na mocy art. 24 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych z przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający wykluczy również wykonawcę:

1. w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2017 r. poz. 1508 oraz z 2018 r. poz. 149, 398, 1544 i 1629) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 2344 i 2491 oraz z 2018 r. poz. 398, 685, 1544 i 1629).

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy są zobowiązani złożyć następujące dokumenty i oświadczenia:

Razem z ofertą:

Oświadczenie wstępne o braku podstaw do wykluczenia składane na podstawie art. 25a ust 1 ustawy PZP.

Na wezwanie Zamawiającego skierowane do wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona:

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

Zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy, Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej. W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt 1 składa dokument, wystawiony w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentu, o którym mowa w pkt 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsca zamieszkania tej osoby. Dokument, o którym mowa w pkt 1, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający ma prawo zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

Wykluczenie wykonawcy następuje:

1. w przypadkach, o których mowa w art. 24 w ust. 1 pkt 13 lit. a – c i pkt 14 ustawy PZP, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach została skazana za przestępstwo wymienione w art. 24 ust. 1 pkt 13 lit. a – c, jeżeli nie upłynęło 5 lat od dnia uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia;

2. w przypadkach, o których mowa:

a) w art. 24 ust. 1 pkt 13 lit. d i pkt 14 ustawy PZP, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach, została skazana za przestępstwo wymienione w ust. 1 pkt 13 lit d,

b) w art. 24 ust. 1 pkt 15 ustawy PZP,

- jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia odpowiednio uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia lub od dnia w którym decyzja potwierdzająca zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia stała się ostateczna;

3. w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 18 i 20 ustawy PZP, jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;
4. w przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 21, jeżeli nie upłynął okres, na jaki został prawomocnie orzeczony zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
5. w przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 22 ustawy PZP, jeżeli nie upłynął okres obowiązywania zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne.

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

Wykonawca nie będzie podlegał wykluczeniu, jeżeli zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy, uzna za wystarczające dowody, o których mowa wyżej.

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

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji 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. Przedmiotowe zobowiązanie należy złożyć wraz z „Oświadczeniem wstępnym wykonawcy składanym na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy PZP”.**

Zamawiający ocenia, czy udostępnione wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13 – 22 i ust. 5 pkt 1 ustawy PZP. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego swoje zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający będzie żądał, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego: 1/ zastąpił ten podmiot innym podmiotem

lub 2/ zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną potwierdzającą spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w § 5 pkt 4 i 10 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu, albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego.** Jeżeli oferta wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania umowy regulującej współpracę tych wykonawców przed zawarciem umowy o udzielenie zamówienia publicznego.

W przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności ww. oświadczeń lub dokumentów w formie elektronicznej pod określonymi adresami ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.

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

Dokumenty, informacje i oświadczenia, które musi zawierać oferta:

1. Formularz „Oferta Wykonawcy” (sporządzony według załączonego wzoru integralnej części SIWZ).
2. Oferta cenowa sporządzona w sposób podany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia str. 14 i zawierająca wszystkie elementy, o których w nich mowa.

Zamawiający informuje, że niezłożenie dokumentów określonych w pkt. 1 i 2 spowoduje odrzucenie oferty jako nieodpowiadającej treści SIWZ.

Wymagane przez Zamawiającego dokumenty potwierdzające, że oferowana dostawa odpowiada określonym przez Zamawiającego wymaganiom składane na wezwanie Zamawiającego skierowane do wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona:

- 1) Szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów. Wskazane alergeny muszą być zgodne z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji).
- 2) Dokumentu potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad **systemu HACCP - wydanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej.**
- 3) Oświadczenie Wykonawcy, że dostawy będą realizowane środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi.

W przypadku dokumentów składanych na wezwanie Zamawiającego, określonych w pkt. 1 – 3, Zamawiający przed odrzuceniem oferty zastosuje uprzednio art. 26 ust. 3 i 4 ustawy PZP.

Do oferty wykonawca dołącza aktualne na dzień składania ofert Oświadczenie wstępne wykonawcy składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy PZP – wg wzoru przedstawionego w SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

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 wstępnym.**

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców Oświadczenie wstępne składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

Przed udzieleniem zamówienia Zamawiający będzie wzywał 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.

Jeżeli jest to niezbędne Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli będą zachodzić uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.

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

Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

III. Terminy i wymagania co do sposobu sporządzania, składania i otwarcia ofert.

Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej. Złożenie oferty wariantowej spowoduje jej odrzucenie jako niezgodnej z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Oferta musi być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Oferta powinna być sporządzona w jednym egzemplarzu, a zadrukowane strony oferty ponumerowane. Zaleca się, aby wykonawca zbroszował ofertę. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa powinny być odpowiednio zabezpieczone np. w oddzielnej kopercie lub skoroszytcie (teczce). Oferta musi być podpisana przez wykonawcę tj. osobę (lub osoby) uprawnioną do reprezentowania firmy (zgodnie z wpisami do akt rejestrowych), bądź osobę upoważnioną przez wykonawcę na piśmie, w tym parafowane wszystkie strony oferty (wszystkie załączniki i dołączone dokumenty wymagane przez zamawiającego) oraz wszelkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany.

Pełnomocnictwo dla osoby reprezentującej w tym podpisującej ofertę w imieniu wykonawcy może być przedstawione w formie oryginału bądź kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie lub przez osobę uprawnioną do reprezentowania wykonawcy zgodnie z wpisami do akt rejestrowych. Przedmiotowe pełnomocnictwo musi być złożone wraz z ofertą i stanowi jej integralną część.

Dokumenty i oświadczenia dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

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

Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów lub oświadczeń, gdy złożona kopia dokumentów jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

Wykonawcy są zobowiązani do zachowania niżej podanego sposobu obliczania ceny (sporządzania oferty cenowej):

Nazwa mięsa lub wędliny (jeżeli używana nazwa handlowa jest inna niż podana przez Zamawiającego należy ją podać), jednostka miary, ilość, cena jednostkowa netto, stawka VAT, cena jednostkowa brutto, łączna cena netto pozycji (wynik pomnożenia ceny jednostkowej netto przez ilość), łączna cena brutto pozycji (łączna cena bez podatku VAT powiększona o VAT), producent, deklarowany minimalny terminu przydatności do spożycia w momencie dostawy do odbiorcy. Cena za mięso i wędliny (suma cen wszystkich pozycji) musi być podana w wartości netto (bez podatku VAT) i wartości brutto (z podatkiem VAT).

Ceny muszą być wyrażone w polskich złotych, i muszą być podane zgodnie z obowiązującym w Polsce systemem monetarnym (zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku).

Zamawiający informuje, iż rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone tylko w złotych polskich.

Jeżeli zaoferowana cena, lub jej istotne części składowe, wydadzą się zamawiającemu rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i będą budziły wątpliwości co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego

lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający będzie się zwracał o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, w szczególności w zakresie:

- oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie art. 2 ust. 2 – 3 ustawy z dnia 10 października 2002 r o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
- pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów,
- wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie,
- wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska,
- powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

W przypadku gdy cena całkowita oferty będzie niższa o co najmniej 30% od:

- wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 ustawy Pzp lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa wyżej, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia,
- wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa wyżej.

Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na wykonawcy.

Zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

Oferty należy składać w nieprzejrzyistych zaklejonych kopertach w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia. Należy stosować koperty podwójne zewnętrzne i wewnętrzne. Koperta zewnętrzna winna być zaadresowana na Zamawiającego - Samodzielny Publiczny Szpital Wojewódzki im. Papieża Jana Pawła II, 22 - 400 Zamość ul. Aleje Jana Pawła II 10 pok. 248 i powinna być oznakowana następująco: „Przetarg nieograniczony – dostawa mięsa i wędlin. Nie otwierać przed **4 marca 2019 r, godz. 12:00**” zadanie nr ...”, oraz powinna zawierać nazwę i dokładny adres wykonawcy. Koperta wewnętrzna musi być oznakowana identycznie jak koperta zewnętrzna.

Ofertę należy złożyć w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Wojewódzkim im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu ul. Aleje Jana Pawła II 10 pok. 248 (Kancelaria Szpitala).

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że zamawiający otrzyma powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane, opieczetowane i oznaczone w sposób podany wyżej, a koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniami „Zmiana” lub „Wycofanie”. Wykonawca nie może wycofać oferty lub wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert. Oferty mogą być doręczone osobiście

lub przesłane pocztą, za pośrednictwem kuriera, z tym że nie będzie brana pod uwagę data stempla pocztowego, oferta w sposób fizyczny musi wpłynąć w wyznaczonym terminie do siedziby zamawiającego. Zamawiający niezwłocznie zwróci ofertę, która została złożona po terminie.

Termin składania ofert upływa dnia 4 marca 2019 r, godz. 11:00.

Wykonawca pozostanie związany ofertą przez 30 dni. Bieg terminu rozpocznie się wraz z upływem terminu składania ofert. Co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą zamawiający może zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu ul. Aleje Jana Pawła II 10, w dniu **4 marca 2019 r, godz. 12:00, pok. 210.**

Otwarcia ofert dokona Komisja Przetargowa powołana Zarządzeniem Dyrektora Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu ul. Aleje Jana Pawła II 10. Otwarcie ofert jest jawne.

Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert będą podawane nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny. Informacje te będą odnotowywane w protokole postępowania.

W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od wykonawców udzielenia wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

Zamawiający będzie poprawiał w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia za pośrednictwem faksu zawiadomienia nie zgodzi się na poprawienie omyłki polegającej na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:

1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację.
2. wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
3. wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia, oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5 ustawy Pzp, braku równoważności lub braku spełnienia wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
4. unieważnieniu postępowania
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Zamawiający udostępni na swojej stronie internetowej informacje, o których mowa w pkt. 1, 4.

Wyniki przetargu obowiązują po ich zatwierdzeniu przez Dyrektora Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu, ul. Aleje Jana Pawła II 10.

IV. Warunki przeprowadzenia przetargu w tym kryteria oceny.

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 (dwa) dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie po upływie terminu składania wniosku, lub dotyczyć będzie udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.

W uzasadnionych przypadkach w każdym czasie przed upływem terminu do składania ofert zamawiający może zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji zamawiający udostępni na stronie internetowej.

Zamawiający przedłuży określony termin składania ofert jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zmiany zamieści na stronie internetowej.

W tym przypadku wszelkie prawa i zobowiązania Zamawiającego i wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonego terminu będą podlegały nowemu terminowi.

Zamawiający nie będzie zwoływał zebrania wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Pracownikiem upoważnionym przez zamawiającego do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami są: mgr Małgorzata Choma tel. 84 677 30 99 – w sprawie oferowanego przedmiotu zamówienia, mgr inż. Monika Magdziak – w sprawach formalnych tel. 84 677 32 81, pok. 215 od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:30 do 15:00 – Samodzielny Publiczny Szpital Wojewódzki im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu ul. Aleje Jana Pawła II 10. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje będą przekazywane faksem i za pośrednictwem operatora pocztowego. Zamawiający wymaga niezwłocznego potwierdzenia przekazywanych faxem oświadczeń, wniosków zawiadomień oraz informacji. Nr faksu Zamawiającego na który należy kierować korespondencję - **84 638 66 69**.

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryterium oceny ofert o znaczeniu:

1. cena – 100 %,

Cena - będzie oceniana na podstawie oferty cenowej. Najwyżej oceniona w danym zadaniu zostanie oferta o najniższej cenie. Porównywane będą ceny ostateczne brutto za całość przedmiotu zamówienia w danym zadaniu.

Sposób obliczania punktów za kryterium ceny: przyjmuje się zasadę poziomu odniesienia - w tym przypadku stosunek ceny minimalnej do ceny oferty badanej. Uwzględniając wartość tego kryterium 100 punktów (1% = 1 pkt.) obliczamy przyznaną liczbę punktów dla danej oferty mnożąc wyliczony współczynnik przez wagę kryterium tj. 100,00 pkt.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów za kryterium oceny cena - 100 %.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

Zamawiający zawrze umowę w terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania faksem zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty. Zamawiający będzie mógł zawrzeć umowę przed upływem terminu, o którym mowa wcześniej, jeżeli w niniejszym przetargu nieograniczonym zaistnieją przesłanki o których mowa w art. 94 ust. 2 pkt. 1 lit./a ustawy.

Zakres świadczenia wykonawcy wynikający z umowy będzie tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie. Umowa podlega unieważnieniu w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień umowy w zakresie określonym we wzorze umowy integralnej części specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana uchylać się będzie od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że znajdą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy. Prawo zamówień publicznych.

W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

Zamawiający może rozwiązać umowę jeżeli zaistnieje co najmniej jedna z następujących okoliczności:

1. zmiana umowy została dokonana z naruszeniem art. 144 ust. 1 – 1b, 1d i 1e ustawy PZP;
2. wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy PZP;
3. Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że państwo polskie uchybiło zobowiązaniom, które ciążyą na nim na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE i dyrektywy 2014/25/UE, z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem przepisów prawa Unii Europejskiej.

Oferta zostanie odrzucona gdy:

– jest niezgodna z ustawą;

Samodzielny Publiczny Szpital Wojewódzki

im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu -

SIWZ - AG.ZP 3320.20.19

Strona 19 z 21

- jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3;
- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
- zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
- została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub niezaprośzonego do składania ofert;
- zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
- wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3;
- wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2, na przedłużenie terminu związania ofertą;
- jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, w tym bezpieczeństwo podmiotów objętych jednolitym wykazem obiektów, instalacji, urządzeń i usług wchodzących w skład infra-struktury krytycznej, o której mowa w art. 5b ust. 7 pkt 1 ustawy z dnia 26 kwietnia 2007 r. o zarządzaniu kryzysowym (Dz. U. z 2018 r. poz. 1401 i 1560), a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
- jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego zostanie unieważnione gdy zaistnieje jedna z okoliczności określonych w art. 93 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wykonawcom, a także innym osobom, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, przysługują środki ochrony prawnej.

Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt. 5 ustawy Pzp.

Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub zaniechaniu czynności do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

Z uwagi na wartość przedmiotowego zamówienia, która jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

- określenia warunków udziału w postępowaniu,
- wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
- odrzucenia oferty odwołującego,
- opisu przedmiotu zamówienia,
- wyboru najkorzystniejszej oferty.

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

Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.

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 się zapoznać z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu faksu.

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 ustawy PZP – przy użyciu faksu albo w terminie 10 dni jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

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

Odwołanie wobec czynności innych niż określone w art. 182 ust. 1 i 2 ustawy wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.

Zamawiający prześle niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub jest udostępniona specyfikacja, wzywając wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.

Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania wskazując stronę, do której przystępuje i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie zamierza zawierać umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Zamawiający nie ustanawia dynamicznego systemu zakupów.

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się za pośrednictwem poczty elektronicznej.