# 4 Wojskowy Szpital Kliniczny z PoliklinikąSamodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

**50-981 Wrocław**

**ul. Weigla 5**

**Znak sprawy: 11/Log./2014**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)**

**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

W postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym na podstawie przepisów

ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.), zwanej dalej również PZP oraz przepisów wykonawczych do PZP

**W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO PONIŻEJ 134 000 EURO**

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

Wykonawcą może być osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna,

nieposiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie.

Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.

**Zatwierdził:**

 dnia .................2014r. ……................................................

 podpis i pieczęć Kierownika

 Zamawiającego lub osoby upoważnionej

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

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

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

**INFORMACJE OGÓLNE**

* Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
* Na podstawie art. 27 ust.1 PZP Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się oprócz formy pisemnej również w formie faksu, o ile SIWZ nie stanowi inaczej, z tym jednak zastrzeżeniem, że wnioski, oświadczenia, zawiadomienia oraz informacje przesłane tą drogą należy jednocześnie potwierdzić pisemnie.
* W sprawach nieuregulowanych w SIWZ pierwszeństwo mają przepisy PZP i aktów wykonawczych do PZP.

**Rozdział I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Zamówienie obejmuje **dostawę artykułów spożywczych**
2. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych (oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie wymagania Zamawiającego o wszystkich parametrach nie gorszych niż te określone w SIWZ, tzn. takich które gwarantują zachowanie tych samych norm, parametrów i standardów), jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia wynika, że przedmiot zamówienia określony został poprzez wskazanie znaku towarowego, pochodzenia lub patentu oraz w zakresie wskazanym w art. 30 ust. 1-3 PZP.

Jeżeli Wykonawca powoła się na rozwiązania równoważne to zgodnie z art. 30 ust. 5 PZP, jest zobowiązany wykazać, że oferowany przedmiot zamówienia spełnia wymogi Zamawiającego poprzez załączenie do oferty dokumentów potwierdzających ten stan rzeczy wydanych przez podmioty niezależne np. Ekspertyz Rzeczoznawczych.

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert wariantowych.
2. Zamawiający **nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.**
3. Zamawiający nie przewiduje zamówienia uzupełniającego, o którym mowa w art. 67 ust.1 pkt. 7 PZP.
4. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
5. Przedmiot zamówienia został opisany w rozdziale **V SIWZ** oraz w **załączniku nr 2** do niniejszej SIWZ.
6. Szczegółowe zasady podpisania, realizacji umowy oraz jej zakończenia zawarte są we wzorze umowy - **załącznik nr 3** do SIWZ.

ROZDZIAŁ II. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Wykonawca obowiązany jest przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami SIWZ.

1. Każdy Wykonawca (lub podmioty występujące wspólnie) może złożyć tylko jedną ofertę, zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Złożenie przez jednego Wykonawcę lub podmioty występujące wspólnie, więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającą rozwiązania alternatywne spowoduje jej odrzucenie

2. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w swojej ofercie części zamówienia (zakresu), których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom ( załącznik nr 1).

3. Osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnik muszą złożyć podpisy:

1. na wszystkich stronach (zapisanych) oferty,
2. na załącznikach,
3. w miejscach, w których Wykonawca naniósł zmiany.

4. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile upoważnienie nie wynika z innych dokumentów dołączonych do oferty (odpisu z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej).

5. W przypadku gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy w oryginale lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.

6. Wymagane dokumenty należy przedstawić w formie oryginałów albo kserokopii.

7. Dla uznania ważności, oferta musi zawierać: wszystkie wymagane w SIWZ dokumenty lub poświadczone za zgodność z oryginałem ich kopie oraz oświadczenia wynikające z jej treści (Rozdz. IV). Poświadczenie musi być opatrzone imienną pieczątką i podpisem osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy, datą i opatrzone klauzulą „za zgodność z oryginałem”.

8. Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy przedstawiona przez wykonawcę kserokopia dokumentów jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości, a Zamawiający nie może sprawdzić jej prawdziwości w inny sposób.

9. Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności (zgodnie z art. 9 ust. 1 i 2 PZP).

10. Wszystkie dokumenty i oświadczenia oraz inne materiały informacyjne w językach obcych należy dostarczyć przetłumaczone i poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

11.Oferta powinna być sporządzona w formie pisemnej przy użyciu nośników pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów.

12. Załączniki do SIWZ stanowiące integralna część SIWZ.

13.Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki cyfr i liczb należy pisać wyrazami.

14. Do oferty należy załączyć **spis treści.**

15. Wszystkie strony oferty należy ponumerować, trwale spiąć i ostemplować pieczątką firmową lub imienną (dotyczy stron zapisanych oraz wszelkich załączników ).

16.Dokumenty i informacje składane w trakcie postępowania stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w myśl art. 11 ust. 4 Ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji z dnia 16.04.1993r. (tj. Dz. U. z 2003r. nr 153 poz. 1503 z późn. zm.), które nie mogą być udostępniane - powinny być oznaczone klauzulą: „nie udostępniać innym uczestnikom postępowania informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” i załączone jako odrębna część nie złączona z ofertą w sposób trwały. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4. PZP

17. Kopertę należy zaadresować:

4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SP ZOZ

50 – 981 WROCŁAW ul. Weigla 5

„Przetarg nieograniczony”

NIE OTWIERAĆ W KANCELARII ”

## Znak sprawy 11/Log./2014

***„Oferta na dostawę artykułów spożywczych”***

nie otwierać przed dniem **14.03.2014r.** godz. 1100

Ilość stron ..... (określić, ile stron znajduje się w kopercie)

**ROZDZIAŁ III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I SPOSÓB OCENY ICH SPEŁNIANIA.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

**1.Wykażą brak podstaw do wykluczenia, na podstawie art. 24 PZP.**

**2. Spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust 1 PZP**

**3. Sposób dokonywania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu:**

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

**ROZDZIAŁ IV. WYKAZ :**

* + - 1. **DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ POTWIERDZAJĄCYCH PODMIOTOWE WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają odpowiednio przepisy Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19.02.2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 19.02.2013r., poz. 231) zwane dalej Rozporządzeniem.

1. **Do oferty należy załączyć w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia:**
2. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia**,** sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do SIWZ;
3. aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji w celu wskazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust 1 pkt. 2 PZP, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
4. listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 PZP, albo oświadczenie o tym, że nie należy do grupy kapitałowej wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do SIWZ.
5. **Do oferty należy załączyć w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:**
6. oświadczenie o spełnianiu przez Wykonawcę warunków określonych w art. 22 ust. 1 PZP, sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do SIWZ,

**3) Wykonawca, w zakresie wskazanym przez Zamawiającego**, zobowiązany jest wykazać nie później niż na dzień składania ofert, spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP, oraz brak podstaw do wykluczenia z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 PZP (art. 26 ust. 2a PZP).

**4)** **Wykonawcy mogą wspólnie** ubiegać się o udzielenie zamówienia (art. 23 ust. 1 PZP). Za podmioty występujące wspólnie uważa się spółki cywilne oraz konsorcja. W tym przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika (art. 23 ust. 2 PZP). Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie niniejszego zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność względem Zamawiającego za należyte wykonanie umowy oraz żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówieni składają jedną ofertę, przy czym:

1. wymagane oświadczenia i dokumenty wskazane w Rozdz. IV pkt 1 ppkt1) SIWZ składa osobno każdy z Wykonawców,
2. oświadczenia i dokumenty wskazane w Rozdz. IV pkt 1 ppkt2), Rozdz. IV pkt 2 SIWZ składają Wykonawcy wspólnie.

**5) Wykonawca zagraniczny** (mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej) składa dokumenty wymienione w Rozdz. IV pkt 1 ppkt 1) lit a i c SIWZ, a zamiast dokumentów wskazanych w Rozdz. IV pkt 1 ppkt1 lit. b) SIWZ – składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania,

potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów wskazanych Wykonawca składa dokument zawierający oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania – wystawione z odpowiednią datą wymaganą dla tych dokumentów

* + - 1. **POZOSTAŁYCH DOKUMENTÓW:**
1. Wypełniony bez wyjątku formularz ofertowy stanowiący Załącznik Nr 1 do SIWZ.
2. Pełnomocnictwo w przypadku, gdy umocowanie do złożenia oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy nie wynika z dokumentów wymienionych Rozdz. IV pkt 1 ppkt1 lit. b).
3. Zaleca się dołączyć zaakceptowany wzór umowy.

**Rozdział V. USZCZEGÓŁOWIENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

 **Określenie** **przedmiotu** **zamówienia: dostawa artykułów spożywczych wg poniższego opisu**.

**Kod CPV:** 15331400-1, 15332200-6, 15400000-2, 15600000-4, 15613000-8, 15800000-6, 15860000-4, 15870000-7, 15872000-1

1. **Każde opakowanie musi być oryginalne z nadrukiem zawierającym następujące dane:**
* nazwę środka spożywczego
* dotyczące składników występujących w środku spożywczym
* datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
* sposób w jaki należy przygotować lub zastosować dany produkt
* dane identyfikujące:
	+ producenta środka spożywczego
	+ kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
* zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
* warunki przechowywania ( w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
* oznaczenie partii produkcji
* klasę jakości handlowej
1. **Każdy produkt:**
	* wytwarzany będzie zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia
	( tj. Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn.zm.) i podległymi mu aktualnymi Rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
	* Realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP
2. **Cechy dyskwalifikujące produkt:**
* obce posmaki i zapachy,
* smak stęchły,
* niedostateczna ocena organoleptyczna produktu
* objawy zapleśnienia i psucia
* obecność zanieczyszczeń mechanicznych
* brak oznakowania opakowania
* zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne opakowania np. pęknięcia
* opakowanie zstępcze z naklejoną etykietą
1. **Każdy dostarczony produkt ma być I kl. i zgodny z polską normą.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa towaru | Nr. CPV | Polska norma branżowa | Wymagania |
| 1 | **Barszcz biały ( żurek )** | 15891400 - 4 | PN-A-94050 | 1. Opakowania : jednostkowe -torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 50-70g, 1000g zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe lub karton
2. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak-kwaśny z posmakiem wędzonki, barwa -kremowobeżowa z widocznymi cząstkami przypraw, zapach-lekko przyprawowy

c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, zbrylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 2 | **Bazylia** | 15872300 - 4 |  PN- A-86958 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 5g-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 3 | **Budyń**  produkt otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych, mleka w proszku i innych substancji które po przyrządzeniu stanowią budyń - deser gotowy do spożycia | 15893200 - 6 | PN-A-94051 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 40-50g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach-charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego np. wanilia c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 4 | **Chrzan konserwowy tarty** produkt otrzymywany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru. | 15331400 - 1 | PN-V-74016 | 1. Opakowania : jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała lub biało kremowa, smak lekko piekący, kwaśno słodki.
3. Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
 |
| 5 | **Cukier kryształ biały** **produkt krystaliczny, wysokiej czystości** | 15831200- 4 | PNA -74850 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze:10kg zgrzewy termokurczliwe lub papier b) Wymagania klasyfikacyjne: zawartość sacharozy nie mniej niż 98,5%, barwa- biała, konsystencja sypka, kryształki bez grudekc) Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 6 | **Cukier waniliowy****mieszanka cukru buraczanego i wanilii** | 15830000 - 5 | PNA -74852 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-50g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach-charakterystyczny dla wanillic) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 7 | **Cynamon**produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych kawałków kory drzewa Cinnamonum | 15872200 - 3 | BN-68/8132-09 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, jednolity proszek, smak, barwa, - jasnobrązowa do brunatnej, jednolitac) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, trwałe zbrylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 8 | **Ćwikła marynowana** produkt otrzymany z przetartych buraków ćwikłowych oraz świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru | 15331400 - 1 | PN-V-74016 | a) Opakowania : jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: smak lekko piekący, kwaśno słodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2,0 % wagi.c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), obecność zanieczyszczeń mechanicznych  |
| 9 | **Dżem ( truskawkowy, porzeczkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy)-** otrzymany z owoców – typowych dla danego smaku o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L - askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. | 15332291 -0 | PN-A \_75100 | a)Opakowania : jednostkowe słoik 250-300g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ekstraktu ogólnego nie mniej niż 63% , zżelowany, zapach i smak owoców1. Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), gorzki smak
 |
| 10 | **Fasola biała drobna**  | 03212210 - 5 | PN-75/R-65031 | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszona i zawilgocona, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 11 | **Groch łuskany**  | 03212213 - 6 | PN-53/A-74600 | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 400-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszony i zawilgocony, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 12 | **Groszek konserwowy**produkt otrzymywany ze świeżego groszku, przypraw aromatyczno –smakowych zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. | 15331462 - 3 | PN-76/A-77803 | 1. Opakowania : jednostkowe, puszka 200-400g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne,chrupkie bez plam chorobowych

c) Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren |
| 13 | **Herbata granulo.** | 15863000 - 3 | PN-ISO 3720 | a) Opakowania : jednostkowe woreczki foliowe 100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8%c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzenie, obce posmaki ,zapachy,  |
| 14 | **Herbata owocowa**. produkt wytworzony naturalnego suszu.(mięta, hibiskus, malina truskawka, wiśnia) | 15860000 -4 | PN-ISO 1572 | a) Opakowania : jednostkowe - saszetki 2g kartonik po 20szt zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8%c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzenie, obce posmaki ,zapachy,  |
| 15 | **Kakao** produkt uzyskany przez sproszkowanie kuchu kakaowego | 15841100 - 6 | PN-A--74016 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa lub kartonik z wkładem z folii 100-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, jednolity proszek bez grudek, barwa – jasnobrązowa, zawartość suchej masy nie mniej niż 93%, zawartośc tłuszczu 10-12%c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie , trwałe zbrylenie , obce zapachy, posmaki |
| 16 | **Kasza gryczana prażona**produkt otrzymywany z oczyszczonego, obłuszczonego i rozdrobnionego ziarna gryki. | 15613000 - 8 | PN-76/A 74204 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa żółtawa lub brązowobiała, przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,4 mm, 90% co najmniej.c) Cechy dyskwalifikujące: smak kwaśny, gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, stęchlizny |
| 17 | **Kasza jęczmienna łamana** produkt otrzymywany z oczyszczonego, obłuszczonego i pokrojonego ziarna jęczmienia. | 15613000 - 8 | PN-87/A-74203 | a)Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,2 mm, 80% co najmniej i 1,8mm, 20% najwyżejc) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty |
| 18 | **Kasza kukurydziana**produkt z ziaren kukurydzy w postaci drobnego grysiku. | 15613100-9 | PN-A-74205 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 0,5kg-1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa żółta - do pomarańczowej, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek, smak i zapach swoisty, wilgotność, nie więcej niż: 14,5c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości  |
| 19 | **Kasza manna** produkt otrzymywany przez rozdrobnienie ziaren przenicy | 15613000 - 8 | PN-88/A-74036 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem żółtawym, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudekc) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 20 | **Kawa naturalna produkt** otrzymany przez upalenie ziarna kawy surowej i następnie zmielenie jej, bez użycia żadnych dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter | 15861000 – 1 | PN-93/A-76100 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 100-250g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartoniki b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, proszek drobniziarnisty o wyrównanym stopniu granulacji bez grudek, barwa –brązowa, c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzenie, zjełczenie, obce posmaki ,zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna jakości naparu |
| 21 | **Kawa zbożowa** produkt otrzymany z prażonego żyta, jęczmienia, cykorii i buraka cukrowego | 15613310 - 4 | PN-A-94013 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa brązowa, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek,c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości, słaba esensjonalność |
| 22 | **Ketchup** produkt otrzymywany z koncentratu pomidorowego, cukru, octu, naturalnych przypraw i zagęstników, konserwowany chemicznie | 15871230 – 5 | PN-A-94050 | 1. Opakowania : jednostkowe słoik lub butelka plastykowa 500g,1000g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, lekko kremowa, bez rozdziału składników, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%

c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej |
| 23 | **Kisiel** - produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych i innych substancji , które po przyrządzeniu stanowią kisiel - deser gotowy do spożycia | 15893200 - 6 | PN-A-86967 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 40g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach-charakterystyczny dla owocu c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 24 | **Kompot ( truskawkowy,****wiśniowy, z aronii, porzeczkowy)** produkt otrzymywany za świeżych, zdrowych owoców- poddanych procesowi pasteryzacji. | 15332100 -5 | PN-75-A-75953 | 1. Opakowania: jednostkowe słoik 900-1000g ,

 zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe 1. Wymagania klasyfikacyjne: ekstrakt ogólny nie mniej niż 20%,masa owoców odciekniętych z zalewy mni.45%,smak słodki, zalewa klarowna, widoczne cale owoce z tendencją do skupiania się w górnej części słoika
2. Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
 |
| 25 | **Koncentrat pomid.30%** produkt otrzymywany w wyniku konfekcjonowania pasty pomidorowej o wyższej zawartości ekstraktu , w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, utrwalony termicznie w procesie pasteryzacji , bez zagęszczaczy  | 15331427 - 6 | PN-75/A-77061 | a) Opakowania : jednostkowe słoik 200-1000g , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja - jednolita gęsta przetarta masa, barwa- od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z brunatnym odcieniem, smak- słodkawo- kwaskowy, dopuszcza się posmak słonawy, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 4% wagc) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kwaśny, gorzkawy , uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 26 | **Kukurydza konserwowa** produkt otrzymywany ze świeżej kukurydzy, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. | 15331470 - 2 | PN-V-74016 | 1. Opakowania : jednostkowe, puszka 200-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne, chrupkie bez plam chorobowych

c) Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren |
| 27 | **Kwasek cytrynowy** | 15871110 -8 | PN-81/A-79734 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, smak- silnie kwaśny, zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5 %c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrylenie, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasu |
| 28 | **Liść Laurowy** | 15872300 - 4 | PN-82R-78011 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, ostry, gorzkawy barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 29 | **Majeranek** | 15872300 - 4 | PN-A-86958 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, gorzkawy barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 30 | **Majonez** Produkt otrzymywany przez zemulgowanie oleju roślinnego w fazie wodnej w obecności jaj żółtka kurzego, konserwowany chemicznie, bez zagęszczaczy mącznych. | 15871273 - 8 | PN-A-86950 | a) Opakowania : jednostkowe słoik 400g ,700g, 900 g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe 1. Wymagania klasyfikacyjne: barwa –jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, zapach i smak – łagodny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5%-78,5%, zawartość żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6%, zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50%

c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropli oleju, objawy zjełczenia psucia |
| 31 | **Makaron - świderki, kolanka** produkt wytwarzany z mąki wody i jaj | 15851100- 9 | PN-A-74131 | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 1-5kg zbiorcze: 10-25kg zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: po przegotowaniu produkt o odpowiedniej konsystencji i sprężystości, zwiększający swoją objętość barwa jasnokremowa c) Cechy dyskwalifikujące: opakowania uszkodzone, produkt zabrudzony, po przegotowaniu produkt nie zwiększający swojej objętości lub rozpadający się |
| 32 | **Margaryna mleczna** produkt otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, przeznaczony do smażenia lub pieczenia | 15431100 -9 | PN-92/A-86907 | a) Opakowania : kostka w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej 200g, 250 g zbiorcze: karton 10kg b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa – kremowa, żółta , jednolita w całej masie, zawartość: soli nie więcej niż 0,6%, tłuszczu minimalnie 60%c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienie składników |
| 33 | **Masło roślinne** produkt otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, przeznaczony do smarowania | 15412200 - 1 | PN-A-86155 | a) Opakowania : kostka w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej 200g, 250 g zbiorcze: karton 10kg b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja w tem.200Cstała lekko mazista, barwa – kremowa, żółta ,jednolita w całej masie, zawartość: tłuszczu minimalnie 55%c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienie składników |
| 34 | **Mąka pszenna typ 500** produkt otrzymany z rozdrobnionych ziaren pszenicy | 15612100 - 2 | PN-A- 74022A1 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem kremowym, zawartość mokrego glutenu 25%, wilgotność nie większa niż 14%c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki, kwaśny, nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 35 | **Mąka kukurydziana** otrzymana jest przez zmielenie ziaren kukurydzy. | 15612210-6 | PN-A-74205 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 0,5kg-1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa – żółta, cechy smakowe występują tylko w mące wadliwej.c) Cechy dyskwalifikujące: nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 36 | **Mąka ziemniaczana** produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie ziaren skrobi od pozostałych części składowych ziemniaka | 15313000 - 5 | PN 93/A-74710 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z krystalicznie lśniącym połyskiem, bez śladów obcych zapachów i posmaków.c) Cechy dyskwalifikujące: nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 37 | **Miód** produkt wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi | 03142100-9 | PN-88/A-77626 | a)Opakowania : jednostkowe słoik 300-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: Barwa : od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowejKonsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skrystalizowana |
| 38 | **Musztarda** przyprawa otrzymywana z jednego gatunku ziarna gorczycy, wody, soli, octu i składników smakowo-zapachowych. | 15871250 - 1 | PN-A-86964 | 1. Opakowania : jednostkowe słoik lub butelka plastykowa 150g 200g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, kremowa, gęsta, smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy, zawartość soli nie więcej niż 3-5%

c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej |
| 39 | **Ocet** spirytusowy rektyfikowany 10% wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego | 15871100 - 5 | PN-A-79733 | a) Opakowania : jednostkowe butelka plastykowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne; ocet spirytusowy rektyfikowany 10%, wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia roślinnegoc) Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne. |
| 40 | **Ogórek konserwowe całe** produkt otrzymywany ze świeżych ogórków przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. | 15331500 - 2 | PN-A-77801 | 1. Opakowania : jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: smak słodko – kwaśny, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5% wagi.

c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 41 | **Olej uniwersalny** produkt otrzymywany z oleju rzepakowego , który został poddany procesom rafinacyjnym | 15411200 - 4 | PN-A -86908 | a) Opakowania : jednostkowe butelka plastykowa 1L zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: olej o obniżonej zawartości kwasu erukowego nie więcej niż 8%, rafinowany, konsystencja w temp.200C – płynna, przejrzysty, klarowny c) Cechy dyskwalifikujące: mętny, uszkodzone opakowanie. |
| 42 | **Papryka marynowana** produkt otrzymywany z papryki świeżej półsłodkiej , słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno- smakowych i poddanych procesowi pasteryzacji. | 15331500 - 2 | PN-V-74016 | a) Opakowania : jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: papryka jędrna lekko mięka smak słodko kwaśny złagodzony olejem, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1, % wagi.c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 43 | **Papryka mielona słodka** | 15872300 - 4 | PN-A-86955:1997 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona |
| 44 | **Pieprz czarny mielony**przyprawa sporządzona z owoców pieprzu czarnego | 15872100 - 2 | PN-A-869645 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek o ciemnoszarym kolorze, smak- palący c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzały |
| 45 | **Pieprz ziołowy** produkt w którego skład wchodzi sproszkowana kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, cząber, bazylia, majeranek | 15872300 - 4 | PN-A-86952-1997 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona |
| 46 | **Płatki owsiane** produkt otrzymany poprzez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie go obróbce hydrotermicznej | 15613380 - 5 | PN-82/A 74037 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa szarawobiaława o różnych odcieniach, smak swoisty lekko orzeszkowyc) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty |
| 47 | **Przyprawa do flaków**  | 1587120 - 7 | PN-A-86967 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, olejku w mieszankach (ml/100g) nie więcej niż 0,2,popiołu nierozpuszczalnego , produkt otrzymywany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw do jakich jest przeznaczonyc) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 48 | **Przyprawa do gyrosa** |
| 49 | **Przyprawa do kurczaka**  |
| 50 | **Przyprawa do ryb**  |
| 51 | **Przyprawa w płynie** ( Maggi )aromatyczna przyprawa w płynie | 15871200 - 6 | PN-A-94050 | a) Opakowania : jednostkowe butelka szklana 500g -1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne; barwa- brązowa, zapach intensywny charakterystyczny dla lubczyka ogrodowegoc) Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne, zwietrzały smak i zapach |
| 52 | **Ryż biały** **długoziarnisty** | 15614100 - 6 | PN-A-74220 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała , ziarno całe, brak obcych zapachówc) Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 53 | **Sól**  | 15872400-5 | PN-C-84081 -02 | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe1kg , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, zapach wolny od obcych , konsystencja sypkac) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki,  |
| 54 | **Szczaw konserwowy** produkt spożywczy otrzymywany ze świeżych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej utrwalony przez pasteryzację | 15331400 - 1 | PN-A-77701 | a) Opakowania : jednostkowe słoik 900g , 500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja - jednolita przetarta masa, o barwie oliwkowo zielonej do ciemno zielonej, smak- lekko słonawy, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2% wagc) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kwaśny, stęchły , uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 55 | **Szpinak mrożony** produkt uzyskany przez zamrożenie zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku | 15331170-9 | PN-A 75051 | a) Opakowania : Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.zbiorcze - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki od 10kg do 25kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.b) Wymagania klasyfikacyjne: Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji.- w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się; dopuszcza się niewielkie dzielenie się płynu Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji- w stanie rozmrożonym: zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwyRozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókienSmak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki c) Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, , nie dopuszcza się posmaku zapleśnienia, fermentacji lub innych obcych smaków i zapachów .Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie |
| 56 | **Ziele angielskie** | 15872300 - 4 | PN-85R-87018  | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne:, zapach korzenny, zbliżony do zapachu gorczycy, gałki muszkatołowej i goździków, a smak ostry, lekko palący ,w postaci całych ziarenekc) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzały |
| 57 | **Żelatyna naturalna** substancja białkowa pozyskiwana z kości i chrząstek. 15800000-6 | 15800000-6 | PN-93/A-82245 | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20-100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrylenie,  |

**Rozdział VI. WYMAGANY TERMIN WYKONANIA UMOWY**

Realizacja przedmiotu zamówienia:

Realizacja w okresie **12 miesięcy od daty zawarcia umowy**.

**Miejsce dostawy -** 4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SP ZOZ, ul. Weigla 5, 50-981 Wrocław

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

**ICH OCENY**

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

Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie jednym kryterium – **cena (cena brutto pakietu).**

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta z najniższą ceną.

Cena oferty zostanie przeliczona na wartości punktowe, uwzględniając wagę kryterium cena = 100% i stosując wzór:

**** · 100 pkt.

W - waga kryterium

Cmin - cena minimalna w zbiorze ofert

Cn - cena danej oferty

1. **Zasady wyboru oferty i udzielenia zamówienia**

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:

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

**Rozdział VIII. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY**

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

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

1. Wszystkie wartości netto określone przez Wykonawcę są ustalone na okres ważności umowy i nie wzrosną. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu w przypadku, gdy wartości netto przedmiotu umowy obniżą się, przy czym konsekwencje rachunkowe stosuje się odpowiednio.
2. Urzędowa zmiana stawek podatku VAT obowiązuje z mocy prawa. Zamawiający dopuszcza zmianę zapisów umowy w formie aneksu w przypadku zmiany stawki podatku VAT. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji. W przypadku zmiany stawki VAT, zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena (wartość) brutto umowy, a cena (wartość) netto pozostanie niezmienna. Zamawiający będzie realizował zamówienie tylko do wysokości brutto umowy.
3. Wykonawca wyraża zgodę na przedłużenie okresu obowiązywania umowy w formie aneksu, nie dłużej jednak niż o 12 miesięcy od daty jej zakończenia, pod warunkiem, że ilość nabytych w tym okresie dóbr nie może przekroczyć 40% wartości brutto umowy.
4. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu, jeżeli zmiany będą konieczne i korzystne dla Zamawiającego. Za zmiany korzystne należy uznać wszelkiego rodzaju nowe postanowienia, które wzmacniają pozycję zamawiającego jako wierzyciela z tytułu świadczenia niepieniężnego (np. wydłużenie okresu rękojmi, skrócenie terminu wykonania zamówienia, obniżenie ceny, podwyższenie kar umownych), oraz te zmiany, które prowadzą do wzmocnienia jego pozycji jako dłużnika z tytułu świadczenia pieniężnego (np. wydłużenie terminu zapłaty, obniżenie odsetek za zwłokę, obniżenie wskaźników waloryzacyjnych )
5. Zamawiający dopuszcza w formie aneksu zmianę umowy w przypadku zaniechania produkcji określonego gatunku przedmiotu umowy. Dostarczony zamiennik/równoważnik musi spełniać co najmniej wszystkie wymagania SIWZ lub je przewyższać. Przesłanka niezbędna do takiego działania Zamawiającego jest również brak wzrostu wartości netto danego przedmiotu zamówienia w porównaniu z wartością przedstawioną w umowie. Ilości zamawianego w ten sposób towaru muszą być tożsame z ilościami wynikającymi z umowy.
6. Zamawiający dopuszcza zmianę zapisów umowy w przypadku zmiany numerów katalogowych przez producenta przy jednoczesnym zastrzeżeniu braku zmian cen na wyższe oraz jednoczesnym podtrzymaniu co najmniej parametrów przedmiotu zamawianego.

**Rozdział X. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY**

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

1. W celu wyłonienia najkorzystniejszej oferty w świetle kryterium ceny, Zamawiający do porównania ofert będzie brał pod uwagę cenę brutto oferty.
2. Wymagane jest by cena podana w ofercie obejmowała koszty dostawy do Zamawiającego
 i wszelkie inne koszty związane z przedmiotem zamówienia, w tym:
* koszty transportu krajowego i zagranicznego,
* koszty ubezpieczenia towaru w kraju i za granicą,
* opłat celnych i granicznych,
1. Waluta ceny oferowanej PLN;

**Błąd w obliczeniu ceny spowoduje odrzucenie oferty z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 2. Błąd w obliczeniu ceny jest to błąd powstały w wyniku wszelkich działań matematycznych z zastrzeżeniem, że przyjmuje się, iż prawidłowo podano liczbę jednostek miar (ilość) oraz wartość jednostkową netto. Nieprawidłowe zastosowanie stawki podatku VAT nie jest omyłką rachunkową w obliczeniu ceny, którą można poprawić w trybie art. 87 ust. 2 pkt. 2 PZP i spowoduje sankcję zawartą w art. 89 ust. 1 pkt. 6.**

*Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałyby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.*

**Rozdział XI. INFORMACJE DOTYCZĄCE MIEJSCA I TERMINU SKŁADANIA OFERT**

1. Ofertę w zapieczętowanej kopercie opatrzonej napisami określonymi w Rozdziale I niniejszej SIWZ oraz opatrzonych wyraźną uwagą „**NIE OTWIERAĆ W KANCELARII”** należy złożyć do dnia **14.03.2014r.** do godz. **1000** w **4 Wojskowym Szpitalu Klinicznym z Polikliniką SP ZOZ Wrocław, ul. Weigla 5 – budynek WYDZIAŁU ADMINISTRACJI OGÓLNEJ pok. nr 18.**

2. Oferta powinna być złożona w sposób uniemożliwiający jej przypadkowe otwarcie.

3. Jeżeli oferta zostanie złożona w inny sposób niż wyżej opisany, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłowe skierowanie (skutkujące możliwością niedochowania terminu do składania ofert) czy przedwczesne lub przypadkowe jej otwarcie.

4. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z art. 84 ust. 2 PZP.

**Przedłużenie terminu składania ofert dopuszczalne jest tylko przed jego upływem**

**Rozdział XII. TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ W SPRAWACH DOTYCZĄCYCH SPECYFIKACJI ISTOTNYCHWARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

1. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania Wykonawców.
	* + 1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ zgodnie z art. 38 PZP.
			2. Do kontaktu z Wykonawcami (od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego 7:30 – 15:00) w sprawach jw. upoważnione są tylko niżej wymienione osoby i tylko pod podanymi numerami telefonów i faksów:
* **Józef Kamiński** tel. (71) 7660 535,Kierownik Działu Żywienia (budynek Logistyki) pok. nr 7**–** w sprawach przedmiotu zamówienia
* **Agnieszka Stanisławska** tel. (071) 7660 604, (071) 7660 550 Sekcja Zamówień Publicznych (budynek Logistyki) pok. nr 16 - w sprawach formalnych,
* **Fax.** (071) 7660 119, (071) 7660550

Kontaktowanie się z Zamawiającym pod innym niż ww. numerami telefonów i faksów nie rodzi skutków prawnych określonych w PZP.

Rozdział XIII. TRYB WPROWADZANIA EWENTUALNYCH ZMIAN

 W SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść SIWZ. Dokonane w ten sposób uzupełnienie stanie się częścią SIWZ i będzie wiążące dla Wykonawców. W przypadku, gdy zmiana powodować będzie konieczność modyfikacji oferty, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert, z zastrzeżeniem art. 12a PZP, jeżeli w wyniku modyfikacji treści SIWZ niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach. W takim przypadku wszelkie prawa i zobowiązania Wykonawcy i Zamawiającego będą podlegały nowemu terminowi.

**Rozdział XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

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

**Rozdział XV. MIEJSCE I TRYB OTWARCIA OFERT**

1. **Komisyjne otwarcie ofert nastąpi na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które odbędzie się w 4 Wojskowym Szpitalu Klinicznym z Polikliniką SP ZOZ we Wrocławiu, ul. Weigla 5 w Sali Odpraw (budynek Logistyki) w dniu 14.03.2014r. o godz. 1100. Otwarcie ofert jest jawne**.
2. W trakcie otwarcia ofert zostaną ogłoszone co najmniej:

- kwota, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia

- nazwa i adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana,

- cena oferty, termin wykonania zamówienia,

 - okres ważności, warunki płatności zawarte w ofercie.

**Rozdział XVI. SPOSÓB OCENY OFERT**

1. Po zakończeniu części jawnej – Zamawiający dokona wstępnej weryfikacji ofert, które
części są jawne i mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania. W dalszej części dokona badania ofert.
2. W pierwszym etapie postępowania Komisja Przetargowa powołana przez Zamawiającego bada czy Wykonawcy nie podlegają wykluczeniu (nie złożyli wymaganych dokumentów podmiotowych i oświadczeń z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 i 4 PZP). Następnie Komisja sprawdza oferty Wykonawców niewykluczonych i odrzuca oferty nie spełniające wymagań i warunków określonych w SIWZ. Komisja dokona oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty spośród ofert nie odrzuconych, zgodnie z kryterium określonym w rozdziale VIII.
3. W celu ustalenia czy oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny Zamawiający może się zwrócić do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień w określonym przez niego terminie.
4. Wykonawca może zostać wykluczony na podstawie art.24 PZP.
5. Oferta może zostać odrzucona na podstawie art. 89 PZP z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 PZP

**Rozdział XVII. OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO**

1. . Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający jednocześnie zawiadamia wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

* wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację (powyższą informację Zamawiający umieszcza również na swojej stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie),
* wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
* wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
* terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 PZP, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
1. Po uprawomocnieniu wyniku postępowania Zamawiający wezwie Wykonawcę do podpisania umowy.

**Rozdział XVIII. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ**

Środki ochrony prawnej przysługują wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy. W postępowaniach których wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w art. 11 ust. 8 PZP, zastosowanie mają przepisy art. 180 ust.2 PZP.

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

**Rozdział XIX. JAWNOŚĆ POSTĘPOWANIA**

1. Dokumentacja postępowania zostanie udostępniona wykonawcom w trybie przewidzianym w art. 96 PZP.
2. Zamawiający udostępni wskazane dokumenty na pisemny wniosek.
3. Zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnionych dokumentów

 i informacji oraz osobę przy której obecności dokonana zostanie czynność przeglądania

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

1. Formularz ofertowy- załącznik nr 1
2. Zestawienie asortymentowo – cenowe - załącznik nr 2
3. Wzór umowy - załącznik nr 3 (zaleca się)
4. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału (art. 44 PZP) oraz oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (wzór) – załącznik nr 4
5. Oświadczenie o przynależności do grup kapitałowych – (wzór) - Załącznik nr 5

**Załącznik nr 1**

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

 *(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy) (Miejscowość)*

**ZAMAWIAJĄCY:**

4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką –

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

50-981 Wrocław, ul. R. Weigla 5

**OFERTA**

**Nawiązując do przetargu nieograniczonego na:**

**„ dostawę artykułów spożywczych”**

*Znak sprawy 11/Log./2014*

niżej podpisani, reprezentujący:

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

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

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

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

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

składamy niniejszą ofertę**:**

**1**. Oświadczamy, że oferujemy do sprzedaży, **dostawę artykułów spożywczych** zgodnie z wymogami zawartymi w SIWZoraz formularzem cenowym za:

wartość netto........................................zł (słownie:…..……....………………………złotych)

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

**2. Ponadto oświadczamy, że :**

1. akceptujemy wskazany w SIWZ czas związania ofertą -  **30dni**
2. dostawę będącą przedmiotem zamówienia wykonamy sami\* / z udziałem podwykonawców\* ( \**właściwe podkreślić)*,
3. powierzmy podwykonawcy wykonanie następujących części zamówienia …....... …...................................................................................... \* (\**wypełnić w przypadku udziału podwykonawców)*.
4. Akceptujemy zawarty w specyfikacji istotnych warunkach zamówienia projekt umowy (**Załącznik Nr 3)** z uwzględnieniem modyfikacji jego treści (jeżeli wystąpiły),
5. każdy dostarczony produkt :
* będzie I kl. i będzie zgodny z polską normą.
* wytwarzany będzie zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(tj. Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn.zm.) i podległymi mu aktualnymi Rozporządzeniami i aktami wykonawczymi.
* realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP.
1. Zapoznaliśmy się z sytuacją finansowo-ekonomiczną Zamawiającego.
2. **Ofertę niniejszą składamy na ……… kolejno ponumerowanych stronach.**
3. **Oświadczamy,** że wszystkie załączniki stanowią integralną część oferty.

**Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż wszystkie załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert (art. 297 KK).**

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

(podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

uprawniającym do występowania w obrocie prawnym

lub posiadających pełnomocnictwo)

 **Załącznik nr 2**

**Zestawienie asortymentowo - cenowe przedmiotu zamówienia**

\* Cena brutto, będąca podstawą do wyliczenia punktów za cenę – otrzymujemy ze wzoru: wartość jednostkowa netto razy ilość zakupu – daje wartość netto, z której to wartości liczymy podatek vat i po dodaniu podatku vat do wartości netto otrzymujemy cenę brutto.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Jm. | Ilość  | Cena netto za 1 kg/szt/l | Wartość netto ( d x e ) | Wartość brutto ( f x % Vat ) | Termin przydatności do spożycia |
| a | b | c | d | e | f | g | h |
| 1 | Barszcz biały(żurek) | kg | 130 |  |  |  | 6 m-cy |
| 2 | Bazylia | kg | 6 |  |  |  | 6 m-cy |
| 3 | Budyń | kg | 100 |  |  |  | 6 m-cy |
| 4 | Chrzan konserwowy | kg | 20 |  |  |  | 6 m-cy |
| 5 | Cukier kryształ biały | kg | 6200 |  |  |  | 1 rok |
| 6 | Cukier waniliowy | kg | 15 |  |  |  | 6 m-cy |
| 7 | Cynamon | kg | 2 |  |  |  | 6 m-cy |
| 8 | Ćwikła marynowana | kg | 25 |  |  |  | 6 m-cy |
| 9 | Dżem  | kg | 750 |  |  |  | 6 m-cy |
| 10 | Fasola biała drobna | kg | 120 |  |  |  | 5 m-cy |
| 11 | Groch łuskany | kg | 130 |  |  |  | 5 m-cy |
| 12 | Groszek konser. | kg | 600 |  |  |  | 10 m-cy |
| 13 | Herbata granulo. | kg | 230 |  |  |  | 12 m-cy |
| 14 | Herbata owoco. | szt. | 36000 |  |  |  | 12 m-cy |
| 15 | Kakao | kg | 150 |  |  |  | 8 m-cy |
| 16 | Kasza gryczana  | kg | 250 |  |  |  | 5 m-cy |
| 17 | Kasza jęczmien. | kg | 800 |  |  |  | 5 m-cy |
| 18 | Kasza kukury. | kg | 20 |  |  |  | 5 mc-y |
| 19 | Kasza manna  | kg | 1100 |  |  |  | 5 m-cy |
| 20 | Kawa naturalna | kg | 120 |  |  |  | 10 m-cy |
| 21 | Kawa zbożowa | kg | 550 |  |  |  | 6 m-cy |
| 22 | Ketchup | kg | 230 |  |  |  | 6 m-cy |
| 23 | Kisiel  | kg | 120 |  |  |  | 6 m-cy |
| 24 | Kompot  | kg | 50 |  |  |  | 6 m-cy |
| 25 | Koncentpomid.30% | kg | 1400 |  |  |  | 6 m-cy |
| 26 | Kukurydza konser. | kg | 30 |  |  |  | 10 m-cy |
| 27 | Kwasek cytrynowy | kg | 35 |  |  |  | 10 m-cy |
| 28 | Liść Laurowy | kg | 6 |  |  |  | 6 m-cy |
| 29 | Majeranek | kg | 20 |  |  |  | 6 m-cy |
| 30 | Majonez  | kg | 30 |  |  |  | 3 m-cy |
| 31 | Makaron | kg | 2100 |  |  |  | 5 m-cy |
| 32 | Margary. Mlecz | kg | 1700 |  |  |  | 2 m-ce |
| 33 | Masło roślinne | kg | 3600 |  |  |  | 2 m-cy |
| 34 | Mąka 550 Poznańska | kg | 3500 |  |  |  | 5 mc-y |
| 35 | Mąka kukury | kg | 20 |  |  |  | 5 mc-y |
| 36 | Mąka ziemniaczana | kg | 250 |  |  |  | 10 m-cy |
| 37 | miód | kg | 245 |  |  |  | 3 m-cy |
| 38 | Musztarda | kg | 360 |  |  |  | 6 m-cy |
| 39 | Ocet 10% | l | 350 |  |  |  | 12 m-cy |
| 40 | Ogórek konserwo. | kg | 150 |  |  |  | 6 m-cy |
| 41 | Olej 1L | l | 750 |  |  |  | 4 mc-y |
| 42 | Papryka marynowana | kg | 150 |  |  |  | 6 m-cy |
| 43 | Papryka miel. | kg | 7 |  |  |  | 6 m-cy |
| 44 | Pieprz natur. | kg | 28 |  |  |  | 6 mc-y |
| 45 | Pieprz ziołowy | kg | 10 |  |  |  | 6 m-cy |
| 46 | Płatki owsiane | kg | 850 |  |  |  | 5 m-cy |
| 47 | Przyprawa do flaków | kg | 4 |  |  |  | 6 m-cy |
| 48 | Przyprawa do gyrosa | kg | 1,5 |  |  |  | 6 m-cy |
| 49 | Przyprawa do kurczaka | kg | 18 |  |  |  | 6 m-cy |
| 50 | Przyprawa do ryb | kg | 12 |  |  |  | 6 m-cy |
| 51 | Przyprawa w płynie 1L | l | 600 |  |  |  | 12 m-cy |
| 52 | Ryż biał długoziarnisty | kg | 2600 |  |  |  | 12 m-cy |
| 53 | Sól | kg | 1900 |  |  |  | 7 m-cy |
| 54 | szczaw konserwowany | kg | 50 |  |  |  | 6 m-cy |
| 55 | Szpinak mroż | kg | 1200 |  |  |  | 3 m-cy |
| 56 | Ziele angielskie | kg | 5 |  |  |  | 6 mc-y |
| 57 | Żelatyna | kg | 6 |  |  |  | 10 m-cy |
| RAZEM |  |  |  |  |

…………..…dnia…………… …………………………….….

( podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

uprawniającym do występowania w obrocie prawnym

 lub posiadających pełnomocnictwo)

**Załącznik nr 3**

***Wzór umowy***

##### UMOWA nr ....... /11/Log./2014

**kupna – sprzedaży**

Zawarta w dniu ………………2014 r. we Wrocławiu pomiędzy:

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

reprezentowanym przez: Komendanta - **płk lek. med. Grzegorza STOINSKIEGO**

zwanym w treści umowy **ZAMAWIAJĄCYM**,

a

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

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

reprezentowanym przez: …………………………………………………………………………

zwanym dalej **WYKONAWCĄ**.

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013r., poz. 970 z późn. zm.) o wartości poniżej 134 000 EURO. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zamawia a Wykonawca przyjmuje do realizacji sprzedaż i dostawę do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (Magazyn Żywnościowy) **artykułów spożywczych** wyszczególnionych w § 5 ust. 3, zwanych dalej przedmiotem umowy lub towarem.
2. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego.
3. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający realizuje umowę do wysokości posiadanych środków finansowych.
5. Wykonawca realizuje przedmiot umowy własnymi siłami. Powierzenie wykonania części przedmiotu umowy innym dostawcom wymaga uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego, jeżeli jednak Wykonawca zleci wykonania niektórych czynności innym podmiotom (chociażby za zgodą Zamawiającego) to ponosi on pełną odpowiedzialność za działania innych dostawców, którym powierzył wykonanie przedmiotu umowy.

**§ 2**

**Dostawa**

1. Dostawa towaru będzie realizowana **raz w tygodniu** **w poniedziałki od 900-1000** wg zapotrzebowania w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego.
2. Dostawa towaru będzie realizowana na podstawie zamówienia złożonego **w piątek w tygodniu poprzedzający dostawę do godziny 12:00**, przekazanego drogą telefoniczną na **nr ………………. i** potwierdzonego faxem na **nr** **………………**. Osoby uprawnione do składania zamówień drogą telefoniczną są: Józef Kamiński, Anna Ernestowicz
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostaw towaru do magazynu szpitala, transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko bez względu na wartość złożonego zamówienia.
4. Przekazanie przedmiotu umowy przez Wykonawcę Zamawiającemu, wymaga każdorazowego pisemnego potwierdzenia przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego ilości zamówionego towaru (dokument PZ).Co będzie podstawą wystawienia faktury. Osoby upoważnione do odbioru towaru: kierownik działu żywienia - Józef Kamiński, magazynier – Anna Ernestowicz lub pomocnik magazyniera.
5. Zamawiający składa reklamacje drogą telefoniczną w terminie **14 dni od daty dostawy** pod **nr ………………..** podając numer faktury i potwierdza je faxem z tego dnia pod **nr ……………………**. Towar niekompletny, uszkodzony lub z terminem ważności niezgodnym z § 5 ust. 3 Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt w terminie **1 dnia** od daty powiadomienia go o zastrzeżeniach drogą telefoniczną pod nr …………………. i fax …………………..
6. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zareklamowanego towaru w terminie określonym w ust. 6 to jest zobowiązany wystawić w terminie 3 dni od upływu terminu wymiany zareklamowanego towaru fakturę korygującą.
7. Towar dostarczany do Zamawiającego muszą być oznakowane odpowiednią etykietą zawierającą następujące dane:
8. nazwę środka spożywczego
9. dotyczące składników występujących w środku spożywczym
10. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
11. sposób w jaki należy przygotować lub zastosować dany produkt
12. dane identyfikujące:
	1. producenta środka spożywczego
	2. kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
13. zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
14. warunki przechowywania ( w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
15. oznaczenie partii produkcji
16. klasę jakości handlowej

Produkty bez odpowiedniego oznakowania nie podlegają odbiorowi.

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:
2. dostarczenia wyłącznie produktów będących przedmiotem umowy (zgodnych ze szczegółowym opisem zgodnym SIWZ)
3. posługiwania się nazewnictwem produktów zawartych w umowie
4. wystawiania faktur w których wymieni: asortyment, ilość towaru, jednostkę miary, jego wartość netto, stawkę VAT, cenę brutto.
5. Obrót opakowania będzie następować na drodze wymiany z Zamawiającym, bez prawa wystawienia rachunków obciążających Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dostaw towaru w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Cena opakowania wliczona zostanie w cenę towaru.
7. Osobą upoważnioną z ramienia Wykonawcy do kontaktu z Zamawiającym jest:
……………………………….

**§ 3**

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówionego towaru w terminie określonym w §2 ust. 1 i ust.5, §6 ust. 2 niniejszej umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu tego towaru u innego Dostawcy.
2. W przypadku gdy cena zakupionego towaru będzie wyższa niż wynikająca z cennika wg §5 ust. 3, Wykonawca na żądanie Zamawiającego, zwróci mu wynikającą z różnicy cen kwotę, w terminie 14 dni od daty wezwania.
3. Zamawiający zobowiązany jest udokumentować Wykonawcy koszt poniesiony na zakup towaru dokonanego w trybie określonym w ust. 1
4. Cena za towar kupiony w trybie wykonawstwa zastępczego zostanie odjęta od ceny brutto umowy.

**§4**

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

**§5**

1. Zamawiający za dostarczony i odebrany towar zapłaci Wykonawcy cenę obliczoną zgodnie z cennikiem podanym w ust. 3 do niniejszej umowy stanowiącym jej integralną część.
2. Zapłata za dostarczony towar nastąpi na podstawie wystawionej faktury po przekazaniu towaru przelewem na konto ……………………………………………… w terminie **…..… (min. 30 dni)** od daty przyjęcia faktury przez Zamawiającego wg §2 ust 4 i5.
3. **Wartość netto umowy** wynosi: **……………. zł** (słownie złotych: …………….… ………………………………………../100), **cena brutto** (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) wynosi : **……………… zł** (słownie złotych: …………………………………………………/100 )

**Zestawienie asortymentowo - cenowe przedmiotu zamówienia**

**( Załącznik nr 2 do SIWZ )**

1. Cena, o której mowa w ust. 4 obejmuje koszt przedmiotu umowy oraz wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia w tym w szczególności koszty przewozu
oraz koszt gwarancji.
2. Urzędowa stawka podatku VAT obowiązuje z mocy prawa.
3. Wykonawca gwarantuje, że wartości netto nie wzrosną przez okres trwania umowy.
4. Od należności nieuiszczonych w terminie ustalonym przez strony, Wykonawca może naliczać odsetki za zwłokę w wysokości określanej na podstawie art. 56 § 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. – Ordynacja podatkowa ( t.j. Dz.U. z 2012 r. poz. 749 ze zmianami)
5. Za datę zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 6**

**Gwarancja**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości i trwałości dostarczanego towaru na okres ważności do spożycia określony w §5 ust. 3 i zapewnia, że dostarczony towar będzie wolny od wad, spełniać będzie wszelkie wymagania określone przez Zamawiającego w specyfikacji, przez właściwe przepisy i instytucje oraz będzie najwyższej jakości.
2. W przypadku dostawy towaru nie posiadającego wskazanego terminu do spożycia lub z terminem ważności nie zgodnym z §5 ust. 3, z wadami, o niskiej jakości, w uszkodzonych opakowaniach Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru z jednoczesnym żądaniem wymiany na towar wolny od wad w terminie 1 dnia.
3. Niniejsza umowa stanowi dokument gwarancyjny w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego.
4. W sprawach nieuregulowanych umową, do gwarancji stosuje się przepisy art. 577
i następnych Kodeksu Cywilnego
5. Do odpowiedzialności Wykonawcy z tytułu rękojmi w terminie ważności stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

**§ 7**

**Terminy**

1. Niniejsza umowa obowiązuje w okresie **12 miesięcy od daty jej zawarcia.**
2. Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli :
3. Wykonawca nie dotrzymuje terminów realizacji przedmiotu umowy wynikające z §2 ust. 1 przez dwa kolejne terminy dostawy,
4. Wykonawca przekroczy termin, o których mowa w §2 ust. 6 i §6 ust. 2 o 7 dni
5. Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z umową lub normami i warunkami prawem określonymi.

**§ 8**

**Kary umowne**

1. W razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę:
2. w wysokości 0,15% ceny brutto umowy w przypadku opóźnienia w wykonaniu dostawy za każdy dzień opóźnienia licząc od daty upływu terminu wymienionego w §2 ust. 1, §2 ust. 6, §6 ust. 2 do dnia ostatecznego przyjęcia bez zastrzeżeń przez Zamawiającego zamawianego towaru. W przypadku wykonawstwa zastępczego, o którym mowa w §3,termin ostatecznego przyjęcia będzie oznaczał datę otrzymania towaru od podmiotu, któremu Zamawiający powierzył wykonawstwo zastępcze.
3. w wysokości 5% ceny brutto umowy, od której realizacji odstąpiono w całości lub w części z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. w wysokości 5% ceny brutto umowy w przypadku opóźnienia w usunięciu wady ujawnionej w okresie gwarancji, za każdy dzień opóźnienia.
5. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne.

**§ 9**

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z umowy niniejszej na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art. 518 Kodeksu cywilnego) umowy poręczenia, przekazu. Art. 54 ust. 5, 6, i 7 ustawy o działalności leczniczej z dnia 15 kwietnia 2011 r. (t.j. Dz.U. z 2013 r. poz. 217) ma zastosowanie.

**§ 10**

**Zmiana umowy**.

1. Zmiana umowy może nastąpić za zgodą obu stron.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

**§ 11**

**Postępowanie polubowne**.

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

**§ 12**

**Pozostałe postanowienia.**

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

**§ 13**

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

**Wykonawca: Zamawiający:**

*W przypadku wyboru mojej oferty w trybie przetargu nieograniczonego nr postępowania 11/Log./2014, zobowiązuję się podpisać z Zamawiającym umowę wg powyższego wzoru.*

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

 podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo

**Załącznik nr 4**

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

 (pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE**

Na podstawie art. 44 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.) oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, o których mowa w  art. 22 ust. 1 ustawy PZP.

Ponadto oświadczamy, że nie ma podstaw do wykluczenia z postępowania.

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

 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo)

**Załącznik nr 5**

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

 (pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

Na podstawie art. 26 ust. 2d ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.) oświadczamy, że należymy / nie należymy[[1]](#footnote-1) do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5.

W przypadku przynależności do grupy kapitałowej o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 załączamy listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.

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

 (podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

 uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

 posiadających pełnomocnictwo)

1. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-1)