# 4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

**50-981 Wrocław**

**ul. Weigla 5**

**Znak sprawy: 67/Log/2016**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)**

**NA DOSTAWĘ MIĘSA i JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW.**

W postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym na podstawie przepisów

ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015r., poz. 2164 ze zm.), zwanej dalej również PZP oraz przepisów wykonawczych do PZP

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

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

Wykonawcą może być osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna, nieposiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie. Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.

Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy

**Zatwierdził:**

dnia .................2016r. ……................................................

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.
* 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 jednoczenie potwierdzić pisemnie. Zamawiający nie dopuszcza składania oświadczeń woli i wiedzy w formie elektronicznej.
* W sprawach nieuregulowanych w SIWZ pierwszeństwo mają przepisy PZP i aktów wykonawczych do PZP.

**Rozdział I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Zamówienie obejmuje dostawę:

**-mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów**

1. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych (oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie wymagania Zamawiającego o wszystkich parametrach nie gorszych niż te określone w SIWZ, tzn. takich, które gwarantują zachowanie tych samych norm, parametrów i standardów), jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia wynika, że przedmiot zamówienia określony został poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów oraz w zakresie wskazanym w art. 30 ust. 4 PZP Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.
2. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.
3. Jeżeli Wykonawca powoła się na rozwiązania równoważne to, 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.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert wariantowych.
5. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych**
6. Zamawiający nie przewiduje zamówienia, o którym mowa w o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 PZP
7. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
8. Przedmiot zamówienia został opisany w rozdziale **V SIWZ** oraz w **załączniku nr 2** do niniejszej SIWZ.
9. 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 i podania przez wykonawcę firm podwykonawców (załącznik nr 1). Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
3. Osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnik muszą złożyć podpisy:
4. na wszystkich stronach (zapisanych) oferty,
5. na załącznikach,
6. w miejscach, w których Wykonawca naniósł zmiany.
7. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile upoważnienie nie wynika z innych dokumentów dołączonych do oferty (odpisu z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej).
8. W przypadku gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy w oryginale lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
9. Wymagane dokumenty należy przedstawić w formie oryginałów albo kserokopii.
10. 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”.
11. 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.
12. Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności (zgodnie z art. 9 ust. 1 i 2 PZP).
13. Wszystkie dokumenty i oświadczenia oraz inne materiały informacyjne w językach obcych należy dostarczyć przetłumaczone i poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
14. Oferta powinna być sporządzona w formie pisemnej przy użyciu nośników pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów.
15. Załączniki do SIWZ stanowią jej integralną część.
16. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki cyfr i liczb należy pisać wyrazami.
17. Do oferty należy załączyć **spis treści.**
18. Wszystkie strony oferty należy ponumerować, trwale spiąć i ostemplować pieczątką firmową lub imienną (dotyczy stron zapisanych oraz wszelkich załączników ).
19. Dokumenty i informacje składane w trakcie postępowania stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w myśl art. 11 ust. 4 Ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji z dnia 16 kwietnia 1993 r. (tj. Dz. U. z 2003r. nr 153 poz. 1503 z późn. zm.), które nie mogą być udostępniane - powinny być oznaczone klauzulą: „nie udostępniać innym uczestnikom postępowania informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” i załączone jako odrębna część nie złączona z ofertą w sposób trwały. Wykonawca musi wykazać nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 PZP. Powyższe stosuje się odpowiednio do konkursu.
20. 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 67/Log./2016

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

nie otwierać przed dniem **08. 09.2016r** godz. 1100

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

**ROZDZIAŁ III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. **Wykażą brak podstaw do wykluczenia, na podstawie art. 24 PZP**
2. **Spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust 1 pkt 2) PZP.**
3. **Sposób dokonywania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu:**

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

**ROZDZIAŁ IV. WYKAZ :**

* + - 1. **DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE PODMIOTOWYCH WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają odpowiednio przepisy Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dn. 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenia zamówienia, zwane dalej Rozporządzeniem.

1. **Do oferty należy załączyć w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia:**
2. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia**,** sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do SIWZ,
3. oświadczenie o spełnianiu przez Wykonawcę warunków określonych w art. 22 ust. 1pkt2) PZP, sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do SIWZ,
4. Oświadczenie wykonawcy wg Załącznika nr 5 do SIWZ o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca przekaże zamawiającemu (bez dodatkowego wezwania) w terminie **3 dni** od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 PZP **(**w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu),
5. Wykonawca wskaże stronę internetową (Załącznik nr 4 do SIWZ), z której można pobrać odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji
6. **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:
7. wymagane oświadczenia i dokumenty wskazane w Rozdz. IV pkt 1 ppkt 1) SIWZ składa osobno każdy z Wykonawców,
8. oświadczenia i dokumenty wskazane w Rozdz. IV pkt 1 ppkt 2), Rozdz. IV pkt 2 SIWZ składają Wykonawcy wspólnie.

**2. DOKUMENTÓW PRZEDMIOTOWYCH:**

Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty następujące dokumenty i oświadczenia:

Oświadczenie **(zawarte w Załączniku nr 1 do SIWZ )**, że oferowane wyroby będą:

1. Wytwarzane zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi Rozporządzeniami i aktami wykonawczymi (t.j Dz. U. z 2015r., poz. 594)
2. Realizowane zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP
3. Uwzględniać poniższe rozporządzenia:

-Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1441/2007 z dnia z dnia 5 grudnia 2007r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych ( Dz. U. L 322 z 07.12.2007, s 12 z późn. zm.)

- Rozporządzenie Komisji (UE) NR 696/2014 z dnia 24 czerwca 2014 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek udostępnić wymagane dokumenty   
**w terminie 3 dni** od dnia otrzymania pisemnego wezwania, pod rygorem odstąpienia umowy.

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

1. **POZOSTAŁYCH DOKUMENTÓW:**
2. Pełnomocnictwo w przypadku, gdy umocowanie do złożenia oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy nie wynika z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej
3. Zaleca się dołączyć zaakceptowany wzór umowy.

**Rozdział V. USZCZEGÓŁOWIENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Określenie** **przedmiotu** **zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest **dostawa dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów,** które zostały szczegółowo opisane **w załączniku nr 2** do niniejszej SIWZ.

**Kody CPV:** 15113000-3, 15111100-0, 15131220-3, 15114000-0, 15131133-6, 15131135-0, 15131310-1, 15112130-6, 15112200-8, 15112300-9, 15114000-0, 15112220-4.

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

| Lp. | Nazwa towaru | Nr.  CPV | Wymagania |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Schab z/k**  PN 86/A82002 | 15113000-3 | Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy, z rozbioru młodych sztuk , pozbawiony okrywy tłuszczowej, obrobiony kulinarnie bez strzępów mięśni i pozacinań, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 2 | **Karkówka b/k** PN86/A82002 | 15113000-3 | Element uzyskany zgodnie z normą z rozbioru młodych sztuk bez kości , schłodzony, nie mrożony , obrobiony kulinarnie, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 3 | Wołowina b/k PN 88/A82003 | 15111100-0 | Mięso z ćwierćtuszy tylnej młodego bydła odbłonione i usunięty tłuszcz wewnętrzny, bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 4 | **Łopatka b/k bez skóry** PN 86/A82002 | 15113000-3 | Mięso z łopatki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego, bez golonki i skóry, powierzchnia bez przekrwień i pozacinań, barwa jasnoróżowa do czerwonej, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 5 | Żeberka płaty PN 86/A82002 | 15113000-3 | Element uzyskany zgodnie z normą ze sztuk młodych schłodzony, nie mrożony, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 6 | **Boczek wędz.parzony**  PN-A-82007;1996 | 15131220-3 | Boczek wieprzowy łuskany, odtłuszczony, wędzony, parzony,; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki oraz w postaci galaretowatej substancji występującej między tkanką mięsną a tłuszczową, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 7 | **Flaki woł. krojone mroż**.  PN 86/A82004 | 15114000-0 | Zgodne z normą, opakowanie pierwotne- worki PAPE (mrożone ) |
| 8 | Kieł. szynkowa PN-A-82007;1996 | 15131133-6 | Grubo rozdrobniona; czysto wieprzowa w osłonce białkowej wędzona, parzona o zawartości białka nie mniejszej niż 16% i tłuszczu nie więcej niż 25% powierzchnia gładka barwy od jasnobrązowej do brązowej; konsystencja ścisła; smak umiarkowanie słony; przyprawy oraz wędzenie wyczuwalne; duże kawałki mięsa /do 4 cm/ |
| 9 | **Kieł. sucha krak**.  PN-A-82028;2002 | 15131133-6 | Grubo rozdrobniona; czysto wieprzowa podsuszana do uzyskania 65% wydajności w stosunku do surowca , zawartość białka nie mniej niż 18% , tłuszczu nie więcej niż 30%– batony w osłonkach naturalnych lub osłonce białkowej; barwa powierzchni od brązowej do ciemnobrązowej z odcieniem wiśniowym; powierzchnia sucha, czysta, osłonka naturalna ściśle przylegająca do masy mięsnej, równomiernie pomarszczona; konsystencja dość twarda; smak wyraźnie słony; wyczuwalność przypraw i wędzenia; widoczne duże kawałki mięsa |
| 10 | **Kieł. biała surowa**  PN-A-82007;1996 | 15131133-6 | Średnio rozdrobniona surowa; wieprzowo (90%)- wołowa (10%) , w osłonce naturalnej zawartość białka nie mniej niż 12%, tłuszcz nie więcej niż 30% ,wody nie więcej niż 66%, wyraźnie wyczuwalne przyprawy; konsystencja ścisła Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm i średnicy 32 – 36 mm: Wygląd na przekroju – barwa mięsa: charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych: barwa tłuszczu: biała: rozdrobnienie i układ składników: kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 11 | Kieł. śląska PN-A-82007;1996 | 15131133-6 | kiełbasa w jelicie cienkim wieprzowym Ø 26-28 mm, wędzona, parzona; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; osłonka z jelita niefarbowanego; wędlina o wysokich walorach smakowych; na powierzchni przekroju plastra przeważająca ilość mięsa wieprzowego chudego o rozdrobnieniu Ø 8-13 mm; masa wiążąca nie może przekraczać 20% udziału powierzchni przekroju plastra zawartość białka nie mniej niż 13% ,tłuszczu nie więcej niż 35%, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 12 | **Parówka cieńka drob.**  PN-A-82007;1996 | 15131135-0 | Drobno rozdrobniona homogenizowana czysto drobiowa, wędzona, parzona w osłonce wiskozowej wymagania klasyfikacyjne - wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla parówek drobiowych,  wygląd – batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w równych odcinkach 14 – 16cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowej do jasnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu,  na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione lub homogenizowane, równo rozłożone, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 13 | Salceson PN-A-82007;1996 | 15131133-6 | Salceson gotowany czysto wieprzowy w osłonkach naturalnych ( w żołądku wieprzowym) zawartość tłuszczu nie więcej niż 35,5%, wyraźnie wyczuwalne przyprawy; konsystencja dość ścisła; bez chrząstek; niedopuszczalne skupiska galarety; przekrój szlachetny, konsystencja soczysta, Plaster o grubości 5 mm nie powinien się rozpadać. |
| 14 | **Szynka kon.**  PN-A-82007;1996 | 15131133-6 | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl.I pochodzące tylko z trybowania szynek, Skład surowcowy: szynka wieprzowa – 5%, tłuszczu, 16,5% białko Wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej- sztucznej, o długości  38 cm, średnicy 120 mm. Barwa na przekroju różowa. Osłonka powinna ściśle przylegać do batonu. Surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne zacieki galarety. Konsystencja ścisła. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. |
| 15 | Szynka wileńska PN-A-82007;1996 | 15131133-6 | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl.I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20% |
| 16 | Szynka z indyka PN-A-86526;1996 | 15131135-0 | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso drobiowe, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10% wymagania klasyfikacyjne - wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej,  wygląd – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30 – 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu,  na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, z co najmniej 75 **%** częścią składników grubo rozdrobnionych, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą,  konsystencja – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać,  smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia, |
| 17 | Mielonka tyrolski PN-A-82007;1996 | 15131133-6 | Wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej- sztucznej, o długości  od 35 cm do 40 cm, średnicy 120 mm. Barwa na przekroju różowa. Osłonka powinna ściśle przylegać do batonu. Surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne zacieki galarety. Konsystencja ścisła. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Skład surowcowy: szynka wieprzowa – 50 %, łopatka wieprzowa – 50 %, tłuszczu nie więcej niż 30% |
| 18 | **Pasztetowa podwędz.**  PN-A-82007;1996 | 15131310-1 | Pasztetowa gotowana, wędzona, w skład zasadniczy której wchodzi 40% wieprzowiny kl.2, 25% wątroby wieprz. Lub cielęcej, 20% tłuszczu, 5% słoniny,10% kaszy manny , konsystencja smarowna, jednakże umożliwiająca porcjowanie; smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej |
| 19 | **Paszt. drob. niskotłu.**  PN-A-86525;1996 | 15131310-1 | Konserwa sterylizowana drobiowa o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%, konserwa sterylizowana otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla pasztetów drobiowych. Barwa pasztetu różowa do kremowej, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu. Konserwy o wadze od 130 g. |
| 20 | **Polędwica drobiowa**  PN-A-86526;1996 | 15131135-0 | Wędlina drobiowa otrzymana z mięsa uzyskanego z tusz kurczaka lub indyka, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla polędwicy drobiowej. Batony grube z osłonkach sztucznych, o długości 30 – 40 cm i średnicy ok. 70 mm. Powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu. Barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych , z co najmniej 75% częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych, związanych z masą wiążącą. Konsystencja ścisła, zwarta, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa kurczaka z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10% |
| 21 | **Polęd. sopocka wieprz**  PN-A-82007;1996 | 15131133-6 | Wędzonka wieprzowa całomięśniowa, otrzymywana ze schabu obrobionego, zawartość białka nie mniej niż 18%, tłuszczu nie więcej niż 8%, niedopuszczalne farbowanie powierzchni wyrobu |
| 22 | **Baleron drob prasowa**.  PN-A-86526;1996 | 15131135-0 | Grubo rozdrobniony w skład którego wchodzi 100% mięsa z indyka, parzony, zawartość białka nie mniej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 10% Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt nieforemnego walca uzależniony od mięśnia, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, długości do 30cm i przekroju do 12cm  Wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wycieki soku  Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać |
| 23 | Kurczak świeży PN-A-86526 | 15112130-6 | Kurczaki świeże, wielkości 1,5-2 kg schłodzona do temperatury –1 do +4, dokładnie wypatroszone, właściwie umięśnione, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i bez podrobów, resztek upierzenia. Konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień, lekko wilgotna. pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 24 | **Udko z kurczaka. świe.**  PN-A-86524 | 15112200-8 | Uda właściwie umięśnione, linia cięta równa, konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień, lekko wilgotna. pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 25 | Filety z kurczaka PN-A-86524 | 15112200-8 | Mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien. Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów. Powierzchnia czysta, gładka, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna. pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 26 | **Mieso gulaszowe z kurczaka**  PN-92/A/86 522 | 15112200-8 | Mięśnie piersiowe pozbawione kości, chrząstek i skóry, prawidłowo wykrwawione, w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 4 cm. Konsystencja jędrna, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów. tłuszczu nie więcej niż10%, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 27 | **Porcja rosoło ''Korpusy"**  PN-A-86526 | 15112200-8 | Element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i u uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, pakowane próżniowo w worki 1kg – 5kg |
| 28 | **Mięso gulaszowe z indyka**  PN-92/A/86 522 | 15112220-4 | Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm. Konsystencja jędrna, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów, pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 29 | Ogonówka wieprzowa PN-A-82007 |  | Wędzonka wieprzowa, całomięśniowa, otrzymana z szynki tylnej, zawartość białka nie mniej niż 18%, tłuszczu nie więcej niż 8%.Wędzonka w kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. W przekroju struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **30** | **Wątroba drobiowa**  PN-A-86523 | 15112300-9 | Podwójne płaty wątroby bez zanieczyszczeń i skrzepów, schłodzone do temperatury nie wyższej +4 C Konsystencja jędrna, elastyczna. Zapach swoisty charakterystyczny dla wątroby. Powierzchnia gładka, lekko wilgotna, błyszcząca bez ponacinań. |

**2. Produkcja mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów musi odbywać się na dzień przed dostawą.**

**3. Opakowania:**

Pojemniki plastykowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, przeznaczone tylko do jednego asortymentu, mięso pakowane próżniowo w worki 1kg-2kg, elementy ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

**4. Każde opakowanie musi zawierać następujące dane:**

1. nazwę środka spożywczego
2. dotyczące składników występujących w środku spożywczym
3. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
4. dane identyfikujące:

* producenta środka spożywczego
* kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy

1. zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
2. warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
3. oznaczenie partii produkcji
4. klasę jakości handlowej

**5. Cechy dyskwalifikujące:**

* **wspólne dla mięsa:**

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości.

* **wspólne dla wędlin:**

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędliny,

* **wspólne dla drobiu:**

obce posmaki, krwawe zacieki, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, oślizgłość, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, mięso poszarpane, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, niedokładne oczyszczenie z piór, stosowanie środków konserwujących

**Rozdział VI. WYMAGANY TERMIN WYKONANIA UMOWY**

Realizacja przedmiotu zamówienia:

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

Dostawy sukcesywnie na bieżące potrzeby Zamawiającego.

**Miejsce dostawy i świadczenia usług:**

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

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

**ICH OCENY**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **KRYTERIUM** | **WAGA KRYTERIUM** | **SPOSÓB OCENY** |
| **1.** | **Cena** | **100 %** | **minimalizacja** |
| **OGÓŁEM** | | **100%** |  |

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

1. **Ocena ofert**
2. Wyboru najkorzystniejszej oferty dokonuje Komisja przetargowa po uprzednim sprawdzeniu, porównaniu i ocenie ofert na podstawie kryterium oceny określonym   
   w niniejszym rozdziale, pkt. 1
3. O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje największa ilość punktów uzyskanych przez Wykonawcę, stanowiąca sumę punktów za ww. kryteria.
4. **Punkty za oferowaną cenę** (wartość brutto) wyliczamy wg wzoru:

**** 100 pkt.

W - waga kryterium

Cmin - cena minimalna w zbiorze ofert

Cn - cena danej oferty

1. **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.

Na podstawie art. 144 PZP Zamawiający przewiduje zmianę postanowień zawartej umowy w przypadku:

1. Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, może zastąpić nowy Wykonawca – zmiana możliwa tylko na podstawie sukcesji uniwersalnej w myśl art. 492 kodeksu spółek handlowych (przez przeniesienie całego majątku spółki przejmowanej na inną spółkę przejmującą) oraz przejęcie przedsiębiorstwa na postawie art. 551 i nast. k.c. pod warunkiem, że nowy Wykonawca nie będzie podlegał wykluczeniu na podstawie art. 24 PZP.  Zmiana  ta wymaga aneksu do umowy
2. Wszystkie wartości netto określone przez Wykonawcę są ustalone na okres obowiązywania umowy i nie wzrosną. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu w przypadku, gdy wartości netto przedmiotu umowy obniżą się, przy czym konsekwencje rachunkowe stosuje się odpowiednio.
3. Urzędowa zmiana stawek podatku VAT obowiązuje z mocy prawa, w takim przypadku Zamawiający dopuszcza zmianę zapisów umowy w formie aneksu. W przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT, zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena (wartość) brutto umowy/pakietu, a cena (wartość) netto pozostanie niezmienna. Zamawiający będzie realizował zamówienie tylko do wysokości brutto umowy/pakietu.
4. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji przez okres 12 miesięcy.
5. Zamawiający dopuszcza w formie aneksu wydłużenie terminu obowiązywania umowy nie więcej jednak niż o 12 miesięcy od daty jej zakończenia. przy czym wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w: Załączniku nr 3 - § 4 ust. 4 wzoru umowy może podlegać waloryzacji w trakcie obowiązywania umowy w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz.U. z 2015r. poz. 2008) oraz w przypadku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne pod warunkiem, że zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Waloryzacja nastąpi na pisemny wniosek Wykonawcy skierowany do Zamawiającego wraz z uzasadnieniem oraz szczegółowym wyliczeniem wpływu zmiany na ponoszone przez Wykonawcę koszty wykonania zamówienia. Waloryzacja wynagrodzenia może nastąpić po upływie 60 dni od dnia obowiązywania zmian. W przypadku sporu o zasadność wprowadzenia waloryzacji może zostać wprowadzona waloryzacja sądowa w myśl art. 357 k.c.
6. 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).
7. Zmiana siedziby Wykonawcy nie stanowi zmiany treści umowy i nie wymaga aneksu do umowy.

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

1. Cena oferty musi być podana w złotych polskich brutto – cyfrowo i słownie z uwzględnieniem podatku VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi w terminie składania oferty przepisami. Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić formularz  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.
2. W celu wyłonienia najkorzystniejszej oferty w świetle kryterium ceny, Zamawiający do porównania ofert będzie brał pod uwagę cenę brutto.
3. Wymagane jest by cena podana w ofercie obejmowała koszty dostawy do Zamawiającego i wszelkie inne`` koszty związane z przedmiotem zamówienia, w tym:

* koszty transportu krajowego i zagranicznego,
* koszty ubezpieczenia towaru w kraju i za granicą,
* opłat celnych i granicznych,

1. Waluta ceny oferowanej PLN;

**Błąd w obliczeniu ceny spowoduje odrzucenie oferty z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 2. Błąd w obliczeniu ceny jest to błąd powstały w wyniku wszelkich działań matematycznych z zastrzeżeniem, że przyjmuje się, iż prawidłowo podano liczbę jednostek miar (ilość) 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 u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku. ich wartość*

*W przypadku, oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, do ceny oferty Zamawiający doliczy podatek od towarów i usług, który Zamawiający miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami i dopiero sprawdzi czy cena oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.*

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

1. Ofertę w zapieczętowanej kopercie opatrzonej napisami określonymi w Rozdziale I niniejszej SIWZ oraz opatrzonych wyraźną uwagą „**NIE OTWIERAĆ W KANCELARII”** należy złożyć do dnia **08.09.2016r.** do godz. **10:00** w **4 Wojskowym Szpitalu Klinicznym z Polikliniką SP ZOZ Wrocław, ul. Weigla 5 – budynek Wydziału Administracji Ogólnej - pokój nr 18 (kancelaria).**
2. Oferta powinna być złożona w sposób uniemożliwiający jej przypadkowe otwarcie.
3. Jeżeli oferta zostanie złożona w inny sposób niż wyżej opisany, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłowe skierowanie (skutkujące możliwością niedochowania terminu do składania ofert) czy przedwczesne lub przypadkowe jej otwarcie.
4. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z art. 84 ust. 2 PZP.

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

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

* + - 1. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania Wykonawców.
      2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ zgodnie z art. 38 PZP.
      3. Do kontaktu z Wykonawcami (od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego 7:30 – 15:00) w sprawach jw. upoważnione są tylko niżej wymienione osoby i tylko pod podanymi numerami telefonów i faksów:

1. **Józef Kamiński** tel. 261 660 535, Kierownik Działu Żywienia – w sprawach przedmiotu zamówienia
2. **Paulina Dziepak-Wiewiórska** tel. 261 660 119 Sekcja Zamówień Publicznych (budynek Logistyki) pok. nr 16 - w sprawach formalnych;
3. **Fax:** 261 660 119, 261 660 550 - Sekcja Zamówień Publicznych.

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

**Rozdział XII. TRYB WPROWADZANIA EWENTUALNYCH ZMIAN**

**W SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

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

W razie zaoferowania przedmiotu zamówienia innego niż pierwotnie wyspecyfikowany a dopuszczonego przez Zamawiającego w wyniku wyjaśnień treści SIWZ czy w przypadku modyfikacji SIWZ należy zaznaczyć źródło tej zmiany (datę wyjaśnień lub modyfikacji i ewentualnie nr pytania).

**Rozdział XIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

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

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

1. **Komisyjne otwarcie ofert nastąpi na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które odbędzie się w 4 Wojskowym Szpitalu Klinicznym z Polikliniką SP ZOZ we Wrocławiu, ul. Weigla 5 w Sali Odpraw (budynek Logistyki) w dniu 08.09.2016r o godz. 11:00. Otwarcie ofert jest jawne**.
2. W trakcie otwarcia ofert zostaną ogłoszone co najmniej:
3. kwota gwarantowana, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia;
4. nazwa i adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana;
5. cena oferty, termin wykonania zamówienia;
6. okres ważności, warunki płatności zawarte w ofercie.

**Rozdział XV. SPOSÓB OCENY OFERT**

1. Po zakończeniu części jawnej – Zamawiający dokona wstępnej weryfikacji ofert, które   
   części są jawne i mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania. W dalszej części dokona badania ofert.
2. Zamawiający zastrzega, że w prowadzonym postępowaniu może najpierw dokonać oceny ofert, a następnie zbadać, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający zbada czy oferta jest zgodna z treścią SIWZ, a następnie dokona oceny ofert spośród ofert nieodrzuconych zgodnie z kryterium określonym w rozdziale VIII.
4. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego ofertę **oceniono** za najkorzystniejszą, do złożenia dokumentów na potwierdzenie czy nie podlega on wykluczeniu (z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 i 4 PZP) o ile takich dokumentów żądał.
5. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów (art. 26 ust. 2 PZP) o ile takich dokumentów żądał
6. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia (art. 22d ust. 2 PZP)
7. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia (art. 24 ust. 12 PZP)
8. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 PZP lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, chyba że rozbieżności wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia.
9. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.
10. Wykonawca może zostać wykluczony na podstawie art. 24 PZP
11. Oferta może zostać odrzucona na podstawie art. 89 PZP z zastrzeżeniem art. 87 PZP.

**Rozdział XVI. OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO**

* + - 1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:

1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertą w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
2. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni, a w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 PZP, informacja zawiera wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez Wykonawcę, Zamawiający uznał za niewystarczające,
3. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust 4 i 5 PZP, braku równoważności lub braku spełnienia wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności
4. Unieważnieniu postępowania – podając uzasadnienie fatyczne i prawne
   * + 1. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 4, na stronie internetowej.
       2. Terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 PZP, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
       3. Po uprawomocnieniu wyniku postępowania Zamawiający wezwie Wykonawcę do podpisania umowy.

**Rozdział XVII. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ**

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

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

**Rozdział XVIII. JAWNOŚĆ POSTĘPOWANIA**

1. Dokumentacja postępowania zostanie udostępniona wykonawcom w trybie przewidzianym w art. 96 PZP.
2. Zamawiający udostępni wskazane dokumenty na pisemny wniosek.
3. Zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnionych dokumentów i informacji oraz osobę przy której obecności dokonana zostanie czynność przeglądania

**Załączniki do SIWZ, 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 oraz oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (wzór) – Załącznik Nr 4;

**Załączniki do SIWZ:**

1. 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 mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów*”****,**znak sprawy:* ***67/Log/2016***

niżej podpisani, reprezentujący:

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

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

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

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

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

składamy niniejszą ofertę**:**

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

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

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

**Wykonawca zobowiązany jest wypełnić jedno z poniższych oświadczeń (A lub B), które opisuje stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert:**

**A)**

..............................................                                     …….................... dn. ……..........

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE[[1]](#footnote-1)**

Wybór mojej/naszej oferty nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

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

podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub

posiadających pełnomocnictwo

**lub**

**B) OŚWIADCZENIE[[2]](#footnote-2)**

Wybór mojej/naszej oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług,

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

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

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

podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub

posiadających pełnomocnictwo

1. **Ponadto oświadczamy, że:**
2. akceptujemy wskazany w SIWZ czas związania ofertą -  **30 dni**;
3. dostawy będące przedmiotem zamówienia wykonamy sami/z udziałem podwykonawców[[3]](#footnote-3);
4. powierzmy podwykonawcy wykonanie następujących części zamówienia …....... …......................................................................................[[4]](#footnote-4);
5. każdy wyrób:

* wytwarzany będzie zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi Rozporządzeniami i aktami wykonawczymi (t.j. Dz. U. z 2015r. poz. 594)
* realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP
* uwzględniał będzie poniższe rozporządzenia:

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

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

1. akceptujemy zawarte w specyfikacji istotnych warunkach zamówienia projekty umowy (**Załącznik nr 3)** z uwzględnieniem modyfikacji jego treści (jeżeli wystąpiły);
2. zapoznaliśmy się z sytuacją finansowo-ekonomiczną Zamawiającego.
3. **Ofertę niniejszą składamy na ……… kolejno ponumerowanych stronach.**
4. **Oświadczamy,** że wszystkie załączniki stanowią integralną część oferty.

**Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż wszystkie załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert (art. 297 ustawy z dnia 6 czerwca 1997r. Kodeks karny (t.j. Dz. U. z 1997r. Nr 88, poz. 553 z późn. zm.)).**

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

(podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

uprawniającym do występowania w obrocie prawnym

lub posiadających 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 – 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 wciągu roku | Cena netto za jm. | Wartość netto | Cena brutto |
| 1 | Baleron drob pras | kg | 800 |  |  |  |
| 2 | Boczek wędz. | kg | 200 |  |  |  |
| 3 | Filety z kurczaka | kg | 700 |  |  |  |
| 4 | Flaki woł. kroj mroż. | kg | 200 |  |  |  |
| 5 | Karkówka b/k | kg | 1200 |  |  |  |
| 6 | Kieł. biała | kg | 90 |  |  |  |
| 7 | Kieł. sucha krak. | kg | 30 |  |  |  |
| 8 | Kieł. szynkowa | kg | 300 |  |  |  |
| 9 | Kieł. śląska | kg | 400 |  |  |  |
| 10 | 'Korpusy" | kg | 2000 |  |  |  |
| 11 | Kurczak świeży | kg | 5000 |  |  |  |
| 12 | Łopatka b/k bez skóry | kg | 1900 |  |  |  |
| 13 | Mielonka tyrolski | kg | 500 |  |  |  |
| 14 | mięso gulasz z ind | kg | 2400 |  |  |  |
| 15 | Mięso gulasz z kur | kg | 2800 |  |  |  |
| 16 | Ogonówka | kg | 300 |  |  |  |
| 17 | Parówka cień drob. | kg | 600 |  |  |  |
| 18 | Paszt. drob. niskotłu. | kg | 1800 |  |  |  |
| 19 | Pasztetowa podwę | kg | 500 |  |  |  |
| 20 | Polęd. sop wieprz | kg | 30 |  |  |  |
| 21 | Polędwica drobiowa | kg | 1600 |  |  |  |
| 22 | Salceson | kg | 600 |  |  |  |
| 23 | Schab z/k | kg | 2500 |  |  |  |
| 24 | Szynka kon. | kg | 2000 |  |  |  |
| 25 | Szynka wileńska | kg | 2000 |  |  |  |
| 26 | Szynka z idyka | kg | 1900 |  |  |  |
| 27 | Udko z kurcz. świe. | kg | 500 |  |  |  |
| 28 | Wołowina b/k | kg | 500 |  |  |  |
| 29 | Wątroba drobiowa | kg | 150 |  |  |  |
| 30 | Żeberka wiep.platy | kg | 100 |  |  |  |
| RAZEM | | | | |  |  |

**Proszę wypełnić poniższą tabelę:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa asortymentu | Termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości | Temperatura przechowywania produktu | Temperatura w czasie transportu wewnątrz pojazdu |
| 1 | Baleron drob pras |  |  |  |
| 2 | Boczek wędz. |  |  |  |
| 3 | Filety z kurczaka |  |  |  |
| 4 | Flaki woł. kroj mroż. |  |  |  |
| 5 | Karkówka b/k |  |  |  |
| 6 | Kieł. biała |  |  |  |
| 7 | Kieł. sucha krak. |  |  |  |
| 8 | Kieł. szynkowa |  |  |  |
| 9 | Kieł. śląska |  |  |  |
| 10 | 'Korpusy" |  |  |  |
| 11 | Kurczak świeży |  |  |  |
| 12 | Łopatka b/k bez skóry |  |  |  |
| 13 | Mielonka tyrolski |  |  |  |
| 14 | mięso gulasz z ind |  |  |  |
| 15 | Mięso gulasz z kur |  |  |  |
| 16 | Ogonówka |  |  |  |
| 17 | Parówka cień drob. |  |  |  |
| 18 | Paszt. drob. niskotłu. |  |  |  |
| 19 | Pasztetowa podwę |  |  |  |
| 20 | Polęd. sop wieprz |  |  |  |
| 21 | Polędwica drobiowa |  |  |  |
| 22 | Salceson |  |  |  |
| 23 | Schab z/k |  |  |  |
| 24 | Szynka kon. |  |  |  |
| 25 | Szynka wileńska |  |  |  |
| 26 | Szynka z idyka |  |  |  |
| 27 | Udko z kurcz. świe. |  |  |  |
| 28 | Wołowina b/k |  |  |  |
| 29 | Wątroba drobiowa |  |  |  |
| 30 | Żeberka wiep.platy |  |  |  |

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

podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

uprawniającym do występowania w obrocie prawnym

lub posiadających pełnomocnictwo

**Załącznik nr 3**

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

***oraz § 6 ust.3)***

**UMOWA nr ………/67/Log./2016**

**kupna – sprzedaży**

Zawarta w dniu **………………2016 r.** we Wrocławiu pomiędzy:

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

**Komendanta - płk lek. Wojciecha Tańskiego**

a

…………………………………………………………………………………………………

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

REGON: …………………., NIP: …………………..

zwanym dalej **WYKONAWCĄ**,

reprezentowanym przez:

1………………………………….

2………………………………….

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U.   
z 2013r. poz. 907 z późń. zm.) o wartości poniżej 135 000 EURO. Umowa będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

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

**§ 2**

**Prawo opcji**

1. Wykonawcy nie przysługuje względem Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia. Niezrealizowana część umowy nie będzie większa niż 50% ceny brutto umowy. Zamówienie gwarantowane wynosi 50% ceny brutto umowy. Jeżeli Zamawiający skorzysta z prawa opcji Wykonawca zobowiązuje się umożliwić Zamawiającemu zakup dodatkowych ilości towaru na takich samych zasadach jak dostawy objęte zamówieniem gwarantowanym.
2. Zamawiający zastrzega, że część zamówienia określona jako prawo opcji jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Zamawiający może nie skorzystać z opcji w przypadku braku rzeczywistych potrzeb przedmiotu umowy, bądź braku środków finansowych na ten cel.
3. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga aneksowania przedmiotowej umowy. Pisemna forma powiadomienia Wykonawcy o skorzystaniu z prawa opcji przez Zamawiającego, jest wiążąca dla Wykonawcy w zakresie realizacji wszystkich warunków określonych w niniejszej umowie dla zakupu realizowanego w ramach opcji. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji postanowienia niniejszej umowy obowiązują odpowiednio.
4. W przypadku nie zrealizowania w okresie obowiązywania umowy całej wartości brutto zamówienia, na żądanie Zamawiającego Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania aneksu przedłużającego okres obowiązywania umowy maksymalnie o dalsze 36 miesięcy.

**§ 3**

**Dostawa**

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

- producenta środka spożywczego

- kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy,

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

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

**§ 4**

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

**§5**

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

**§6**

1. Zamawiający za dostarczony i odebrany towar zapłaci Wykonawcy cenę obliczoną zgodnie z cennikiem podanym w § 13.
2. Zapłata za dostarczony towar nastąpi na podstawie wystawionej faktury przelewem na konto **…………………………………….** w terminie **60 dni** od daty jej przyjęcia przez osobę upoważnioną do odbioru po przekazaniu towaru wg §3 ust. 9.
3. **Wartość netto umowy** wynosi: **…………….. zł** (słownie: ……………………..….. …………………………………….. złotych, ………./100),  **cena brutto** (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) wynosi : **………………. zł** (słownie: ………………………………………………………. złotych, …../100)
4. Cena, o której mowa w ust. 3 obejmuje koszt przedmiotu umowy oraz wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia w tym w szczególności koszty przewozu i koszt gwarancji.
5. Urzędowa stawka podatku VAT obowiązuje z mocy prawa.
6. Wykonawca gwarantuje, że wartości netto nie wzrosną przez okres trwania umowy.
7. Od należności nieuiszczonych w terminie ustalonym przez strony, Wykonawca może na podstawie art. 8 ustawy z dnia 8 marca 2013r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (tj. Dz. U. z 2016r., poz. 684), naliczać odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych – odsetki w wysokości równej sumie stopy referencyjnej Narodowego Banku Polskiego i ośmiu punktów procentowych.
8. Za datę zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 7**

**Gwarancja**

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

**§ 8**

**Terminy**

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

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

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

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

**§9**

**Kary umowne**

1. W razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę:

* w wysokości 0,5 % ceny gwarantowanej umowy brutto w przypadku opóźnienia w wykonaniu dostawy za każdy dzień opóźnienia licząc od daty upływu terminu wymienionego w §3 ust. 1 do dnia ostatecznego przyjęcia bez zastrzeżeń przez Zamawiającego zamawianego towaru. W przypadku wykonawstwa zastępczego, o którym mowa w §4,termin ostatecznego przyjęcia będzie oznaczał datę otrzymania towaru od podmiotu, któremu Zamawiający powierzył wykonawstwo zastępcze.
* w wysokości 5% ceny brutto gwarantowanej części umowy, od której realizacji odstąpiono z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy

1. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne.

**§ 10**

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

**§ 11**

**Zmiana umowy**

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

**§ 12**

**Postępowanie polubowne**

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

**§ 13**

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

**§14**

**Pozostałe postanowienia**

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

**§ 15**

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

**Wykonawca: Zamawiający:**

*W przypadku wyboru mojej oferty w trybie przetargu nieograniczonego nr postępowania 67/Log./2016, 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. 25a PZP oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, o których mowa w  art. 22 ust. 1 pkt 2) PZP.

Ponadto oświadczamy, że nie ma podstaw do wykluczenia naszej firmy z postępowania w trybie art. 24 PZP.

Wskazujemy stronę internetową ………………..…., z której można pobrać odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 PZP – w przypadku braku możliwości pobrania dokumentu ze strony internetowej wskazanej przez wykonawcę, należy dostarczyć na wezwanie Zamawiającego, w terminie **5 dni** od daty wezwania (dotyczy Wykonawcy, którego ofertę **oceniono** za najkorzystniejszą);

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

(podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie

uprawniającym do występowania w obrocie prawny lub

posiadających pełnomocnictwo)

**Załącznik nr 5**

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

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

Na podstawie art. 26 ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2013r., poz.907 z późn. zm.) oświadczamy, że należymy / nie należymy[[5]](#footnote-5) 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)

**PROTOKÓŁ INSTALACJI I PRZEKAZANIA**

**do umowy nr …………… z dnia ………………**

Miejscowość: Wrocław data odbioru …………….

1. **Zamawiający:**

4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

ul. Weigla 5

50-981 Wrocław

w imieniu którego odbioru dokonują:

……………………………………………

imię i nazwisko

**Wykonawca:**

………………………………………………………………

………………………………………………………………

………………………………………………………………

w imieniu którego sprzęt przekazuje:

…………………

imię i nazwisko

1. Przedmiot protokołu ………………………………………………………………………typ ……………………, rok produkcji …………, producent ……………:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NAZWA | Typ | ILOŚĆ SZTUK | Numer  seryjny | kod SSM |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Odbiorca potwierdza otrzymanie wraz z dostarczonym sprzętem medycznym :

* instrukcji obsługi i użytkowania w języku polskim w formie papierowej i elektronicznej
* wykazu autoryzowanych punktów serwisowych
* Kopii Certyfikatu CE wydanego przez jednostkę notyfikacyjną (jeżeli dotyczy) wraz z tłumaczeniem w przypadku oryginału w jęz. obcym
* Kopii Deklaracji Zgodności wystawioną przez producenta wraz z tłumaczeniem w przypadku oryginału w jęz. obcym
* karty gwarancyjnej
* paszportu technicznego

1. Szkolenie personelu medycznego w zakresie obsługi, konserwacji, mycia i dezynfekcji przedmiotu przekazania przeprowadzono w dniach:  
   …………………… w godz. ……………  
   …………………… w godz. ……………
2. W szkoleniu tym wzięły udział następujące osoby:

* …………………………………………………………………
* …………………………………………………………………
* …………………………………………………………………
* …………………………………………………………………
* …………………………………………………………………
* …………………………………………………………………
* …………………………………………………………………

Certyfikaty szkolenia zostaną dosłane do 14 dni od daty podpisania protokołu.

1. Niniejszym zgodnie stwierdzamy, ze sprzęt wymieniony w pkt. 2 niniejszego protokołu zostaje przyjęty do eksploatacji **bez zastrzeżeń.**

**Wykonawca: Zamawiający:**

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

up. pracownik Sekcji Sprzętu Medycznego

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

up. pracownik Zakładu Diagnostyki Laboratoryjne

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