



SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

DOSTAWA

**mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich do Centrum Kształcenia i Wychowania
Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi**

(KOD CPV: - główny: 15100000-9,
- dodatkowe: 15130000-8, 15110000-2, 15112000-6, 15131135-0)

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy – prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r. poz. 1579).

**DYREKTOR
CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OHP W GOŁDAPI**

/-/ mgr Urszula Jankowska

Gołdap, dnia 27 grudnia 2017 roku



Rozdział I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi
ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap
NIP: 8471443876
REGON: 511283608
E-mail: zamowienia-goldap@ohp.pl

Rozdział II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości przekraczającej kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy – prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r. poz. 1579).

Rozdział III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi. Dostawy będą odbywały się do dwóch lokalizacji:

- 1) ul. Boczna 1;
- 2) ul. Promenada Zdrojowa 7.

Termin realizacji zamówienia:

Wykonawca zrealizuje dostawę objętą przedmiotem zamówienia w terminie od dnia zawarcia umowy **31.12.2018 roku**.

Częstotliwość dostaw:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw, sukcesywnie, partiami zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Dostawa będzie odbywała się na koszt Wykonawcy.
2. Termin i wielkość dostawy każdej partii towaru będą wynikiem jednostronnej dyspozycji Zamawiającego, określającej ilość towaru, przekazanej Dostawcy drogą telefoniczną/e-mailową.
3. Dostawa będzie odbywała się 2-3 razy w tygodniu w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie/e-mailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.
4. W wyjątkowych, nieprzewidzianych sytuacjach Zamawiający zastrzega możliwość złożenia dodatkowego zamówienia.

Opakowanie i znakowanie:

1. Jeśli Zamawiający nie wskazał w opisie preferowanej ilości produktu w opakowaniu, oznacza to, że Wykonawca może dostarczyć produkty w opakowaniu dowolnej wielkości (z zastrzeżeniem ilości zamówionej przez Zamawiającego).
2. Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
3. Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
4. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.
5. Zamawiający wymaga aby na opakowaniach znajdował się opis w języku polskim zawierający następujące informacje: nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Transport:

1. Wykonawca dostarczać będzie mięso, drób i wędliny własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi.
2. Wykonawca dostarczy towar specjalistycznym transportem, spełniającym wymogi higienicznego przewozu produktów.
3. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
4. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
5. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji dostaw z rozładunkiem.



Warunki płatności:

1. Dostawa objęta niniejszym przedmiotem zamówienia będzie opłacona każdorazowo zgodnie z wartością odebranej partii dostawy.
2. Zapłata za dostarczoną partię dostawy nastąpi w formie polecenia przelewu w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na numer konta wskazany na fakturze.

Jakość:

1. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczane mięso, drób i wędliny są I gatunku, wolne od wad jakościowych. Zamawiający nie dopuszcza produktów zawierających dodatek MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), składników pozaklasowych, z chrząstkami, ścięgnami itp.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
3. Dostarczane produkty muszą być bezwzględnie wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.
4. Jakość organoleptyczną produktów, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przez Zamawiającego przy produkcji potraw. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w karcie gwarancji jakości (reklamacyjnej).
5. Dopuszczalna jest nieznaczna zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.).
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Zamawiający wymaga aby produkty dostarczane w ramach dostawy były dobrej jakości, świeże, właściwie przechowywane i przewiezione do Zamawiającego.

Mięso surowe dostarczane musi być niezakrwawione, niepostrzępione, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna. Zamawiający nie dopuszcza obecności oślizgłości czy nalotu pleśni. Mięso musi być czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa od jasnoróżowej do czerwonej (w zależności od rodzaju), nigdy - odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Nie dopuszcza się zapachu obcego (płciowego, moczowego).

Mięso drobiowe świeże – w całości lub w określonych częściach, mięśnie właściwie wykształcone, prawidłowo wykonana obróbka wstępna (bez resztek upierzenia, prawidłowo wykrwawione, ocieknięte, bez zabrudzeń i krwi), powierzchnia czysta, linie cięcia równe, gładkie, możliwe niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Kolor mięsa naturalny, jasnoróżowy / różowy, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach charakterystyczny dla świeżego drobiowego mięsa. Kiełbasy - produkty, w których mięso stanowi nie mniej niż 83% wsadu surowcowego, wędzona, parzona – różne rodzaje, w skład których wchodzi mięso oraz przyprawy charakterystyczne dla danego wyrobu. Zamawiający nie dopuszcza stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Produkt w osłonkach przylegających do farszu, w kolorze charakterystycznym do użytego mięsa i przypraw. Bez oznak psucia się, pleśni, zawilgocenia. Wędliny wędzone: przetwory mięsne bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowane z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowane lub solone, wędzone lub nie wędzone, suszone, surowe, parzone, pieczone. Wędliny dostarczane w ramach dostawy muszą posiadać cechy charakterystyczne dla danego wyrobu, z charakterystycznym zapachem i smakiem. Kształt wędliny w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu lub nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta. Przy produktach rozdrobnionych Zamawiający nie dopuszcza składników pozaklasowych lub z chrząstkami, ścięgnami itp. Wędliny podrobowe - przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub



formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone. Bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).

Antrykot wołowy b/k - część zasadnicza wołowiny, mięso bez kości, z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5cm odcięte: od przodu – po linii między szóstym i siódmym kręgiem piersiowym, od tyłu – po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym, od dołu – po linii odcięcia szpondra. W skład antrykotu wchodzi mięśnie – najdłuższy grzbietu między szóstym a trzynastym kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych. Mięso jędrne, elastyczne, czyste, bez zanieczyszczeń. Powierzchnia cięć powstała przy podziale możliwie gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu bez odłamków kości i przekrwionych powierzchni. Wołowina kl. I - otrzymana z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, całkowicie odkostniona (lub z kością, wg zamówienia), pozbawiona tłuszczu i błon ścięgniastych, mięso w regularnych blokach. Powierzchnia cięć gładka, bez luźnych strzępów mięśni i tłuszczu oraz odłamków kości i przekrwień. Mięso jędrne, elastyczne, czyste, bez zanieczyszczeń, nalotu pleśni lub oślizgłości. Kolor jasnoczerwony, czerwony, ciemnoczerwony do wiśniowego. Zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa, bez zaparzenia i oznak psucia się. Kiełbasa biała z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, parzona, niewędzona, otrzymana z mięsa wieprzowego, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, w osłonkach naturalnych. Zawartość mięsa wieprzowego w gotowym produkcie nie mniej niż 83%. Konsystencja ścisła, lekko krucha, kolor i smak charakterystyczny dla tego rodzaju surowców.

Łopatka wieprzowa b/k - część wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego, całkowicie odkostniona, skóra i słonina całkowicie zdjęta. Powierzchnia gładka niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień.

Karkówka wieprzowa b/k - część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, całkowicie odkostniona, słonina całkowicie zdjęta. Mięso jędrne, elastyczne. W skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Powierzchnia karkówki gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, bez oznak psucia się. Kolor jasnorożowy do czerwonego.

Schab wieprzowy b/k - część wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy, całkowicie odkostniony. Słonina ze schabu całkowicie zdjęta. Mięso jędrne, elastyczne, czyste, bez śladów zanieczyszczeń. Kolor jasnorożowy do czerwonego. Powierzchnia gładka, bez zacięć, przekrwień, opiłków kości, połyskująca, bez oznak psucia się.

Filet z piersi drobiu – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, bez zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna bez głębokich rozerwań i nacięć. Kolor jasnorożowy, zapach charakterystyczny, świeży, bez oznak psucia się.

Wątroba drobiowa - z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych, bez skrzepów krwi, czysta, jędrna. Kolor beżowy do brunatno-wiśniowego, zapach charakterystyczny dla świeżej wątroby.

Udka drobiowe wędzone ze skórą, z dodatkiem przypraw, parzone oraz wędzone, gotowe do spożycia na zimno lub na ciepło po podgrzaniu. Mięso miękkie, kruche, soczyste, bez zabrudzeń, pleśni, uszkodzeń. Smak i zapach typowy dla mięsa kurczaka, dodanych przypraw i wędzenia.

Parówka drobiowa - kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców mięsno-tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej. Zamawiający nie dopuszcza użycia MDOM. Kolor różowy do jasnobrażowego, konsystencja zwarta. Szynka drobiowa – wyrób w osłonce przylegającej do mięsa, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM. Ćwiartka z kurczaka - element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach. Szynka wieprzowa mielona Konserwa blokowa o kształcie zastosowanego opakowania, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 83%.

Polędwica wieprzowa wędzona - wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia częściowo pokryta



cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Polędwica miękka, rozciągliwa, na powierzchni różowa do czerwonej z odcieniem złocistym, po przekrojeniu różowa do czerwonej. Szyńka wędzona wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni szynki wieprzowej bez kości, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego, parzona, wędzona. Wędzonka w kształcie nieforemnego walca, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Konsystencja krucha, ścisła, możliwy niewielki tłuszcz śródmięśniowy. Powierzchnia szynki brązowa, po przekrojeniu różowa lub ciemnoróżowa, tłuszcz biały do lekko różowego. Szyńka wieprzowa konserwowa - konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 83%. Konsystencja szynki dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone. Bez mięsa pozaklasowego, zbyt rozdrobnionego, ścięgien i chrząstek. Boczek wędzony parzony b/k - wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberek, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona. Kształt zbliżony do prostokąta (w dużych płatach) w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu. Zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry, bez resztek szczeciny. Konsystencja miękka, soczysta, krucha, możliwe nieznaczne rozdzielanie się po przekrojeniu w miejscach łączenia mięśni. Kolor mięsa różowy, tłuszczu biały z możliwym odcieniem różowego. Żeberka wieprzowe - część odcięta z odcinka piersiowego półtuszy. Odcinając od półtuszy boczku wraz z żeberkami - żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem od półtuszy boczku z żebrami i schabu. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. W skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka. Powierzchnia żeberek powinna być gładka, bez krwi i postrzępień oraz pomiażdżonych kości. Szyńka wieprzowa - część wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, z odcięciem golenką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego. Wycięte kręgi kości oraz fałd tłuszczu pachwinowego. Tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty (możliwa niewielka warstwa tłuszczu o gr. do 2cm). Kolor szynki jasnoróżowy lub czerwony, tłuszczu biały z odcieniem kremowego lub lekko różowego. Mięso wieprzowe od szynki b/k drobne - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, otrzymane z szynki wieprzowej b/k. Opis jak wyżej - w szynce wieprzowej. Golenka wieprzowa z/k lub b/k - tylna, odcięta od szynki na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego. Mięśnie pokryte warstwą skóry i tłuszczu. Mięso czyste, jędrne, elastyczne. Powierzchnia cięta gładka, bez postrzępień zakrwawień, zmiażdżonych kości, opłków, nalotu pleśni i oślizgłości. Skóra dokładnie oczyszczona oraz pozbawiona szczeciny. Ozorki wieprzowe - czyste, o ściślejszej jędrnej konsystencji, długie i wąskie, na powierzchni wyraźnie widoczne dość liczne brodawki, powierzchnia lekko wilgotna dopuszczalna lekko obsuszona, bez śladów pleśni lub oślizgłości. Kolor szaroróżowy, popielaty lub brunatny. Pasztet wieprzowy pieczony - wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie. Zawartość mięsa wieprzowego w gotowym produkcie powinna być nie mniejsza niż 69%. Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony, bez przypaleń, zabrudzeń, oślizgłości, zapleśnień. Konsystencja jednolita, lekko smarowna, stała, krajalna, nie mazista. Bez części kostek, komór powietrznych, skupisk galarety lub wytopionego tłuszczu. Kolor zewnętrzny: beżowy / brązowy, po przekrojeniu szaro beżowa do brązowej z odcieniem różowym. Smak charakterystyczny dla wyrobu, z wyczuwalnym smakiem użytych składników i przypraw. Smalec - produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego, zbieranego. Smalec może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji. Masa netto produktu powinna wynosić 250g. Słonina - podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Słonina surowa - słonina nie poddana żadnym procesom technologicznym (z wyjątkiem chłodzenia i mrożenia). Powierzchnia



niepostrzępiona, bez zacięć głębokich, bez przekrwień, zanieczyszczeń mechanicznych, nalotu pleśni. W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość. Kolor po przekrojeniu – matowy, biały z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Słonina jędrna, miękka, odkształcająca się o swoistym, charakterystycznym smaku i zapachu. Kaszanka - wędlina podrobowa, wyprodukowana z masek i mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy gryczanej, z dodatkiem krwi spożywczej, bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), parzona. Kolor brunatny, smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników.

ZESTAWIENIE ILOŚCIOWE:

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Promenada Zdrojowa 7	Razem
1.	Boczek surowy	kg	180	150	330
2.	Kości schabowe	kg	100	350	450
3.	Karkówka wieprzowa b/k niezapakowana	kg	320	500	820
4.	Słonina	kg	50	100	150
5.	Antrykot	kg	-----	10	10
6.	Wołowina b/k kl.I	kg	200	50	250
7.	Wołowina z/k kl.I	kg	100	-----	100
8.	Ozory wieprzowe	kg	120	-----	120
9.	Wątróbka drobiowa	kg	150	10	160
10.	Podgardle	kg	100	100	200
11.	Schab wieprzowy b/k niezapakowany	kg	700	500	1200
12.	Szynka wieprzowa b/k i b/s niezapakowany	kg	400	1000	1400
13.	Łopatka b/k i b/s niezapakowany	kg	1500	1350	2850
14.	Żeberka wieprz. extra pasy	kg	300	200	500
15.	Kurczak ćwiartka	kg	1800	1800	3600
16.	Filet z piersi kurczaka	kg	1400	850	2250
17.	Kurczak świeży	kg	90	100	190
18.	Porcje rosółowe	kg	800	250	1050
19.	Skrzydółka kurczaka	kg	250	50	300
20.	Podudzie kurczaka świeże	kg	380	-----	380
21.	Szynka drobiowa	kg	120	500	620
22.	Ścinki drobiowe	kg	-----	400	400
23.	Filet z piersi indyka	kg	50	50	100
24.	Udziec indyka	kg	450	50	500
25.	Porcja z kaczki	kg	-----	100	100
26.	Podudzie wędzone z kurczaka	kg	110	-----	110
27.	Podgardle wędzone	kg	90	20	110
28.	Kiełbasa domowa/ min. 83% mięsa	kg	250	100	350
29.	Kiełbasa szynkowa	kg	150	300	450
30.	Kiełbasa biała rusztowa	kg	150	-----	150
31.	Kiełbasa biała	kg	-----	300	300
32.	Kiełbasa grill	kg	-----	100	100
33.	Kiełbasa kanapkowa	kg	-----	300	300
34.	Szynka wieprzowa mielona	kg	140	250	390
35.	Szynka gotowana / min. 83% mięsa	kg	120	50	170
36.	Serdelki	kg	-----	600	600
37.	Parówka cienka drobiowa min. 71% mięsa	kg	350	300	650
38.	Boczek wędzony b/zeber w dużych płatach	kg	130	100	230
39.	Ogonówka wędzona	kg	-----	50	50



40.	Pieczeń drobiowa luksusowa / min. 83% mięsa	kg	120	200	320
41.	Polędwica sopocka	kg	210	400	610
42.	Polędwica wieprzowa wędzona / min. 83% mięsa	kg	50	15	65
43.	Polędwica kanapkowa	kg	----	200	200
44.	Smalec 250g	kg	60	50	110
45.	Kaszanka	kg	50	100	150
46.	Szynka bankietowa	kg	50	----	50
47.	Szynka wieprzowa konserwowa	kg	80	----	80
48.	Szynka wędzona / min. 83% mięsa	kg	30	50	80
49.	Szynka cygańska / min. 83% mięsa	kg	100	100	200
50.	Golonka	kg	----	100	100
51.	Wołowina b/k kl. II	kg	----	100	100
52.	Ligawa	kg	----	100	100
53.	Pieczeń wieprzowa	kg	30	150	180
54.	Jelita wieprzowe	kg	----	50	50
55.	Pasztet wieprzowy pieczony	kg	----	30	30
56.	Rolada faszerowana	kg	----	50	50

Oznaczenie dostaw w oparciu o Wspólny Słownik Zamówień CPV:

15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15130000-8 - Produkty mięsne

15110000-2 - Mięso

15112000-6 - Drób

15131135-0 - Wędliny drobiowe

Warunki gwarancji i reklamacji:

1. W przypadku wystąpienia braku w przedmiocie dostawy, stwierdzenia uszkodzenia lub dostarczenia towaru niezgodnie z ofertą, Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia dostawy lub wymiany towaru w ciągu 24 godzin od dnia zawiadomienia na wolny od wad.
2. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości towaru na okres trwania umowy.
3. Towar niespełniający warunków jakości, Wykonawca zobowiązany jest wymienić na towar wolny od wad własnym staraniem i na własny koszt.
4. Podstawą uruchomienia procedury gwarancyjnej jest wypełnienie karty gwarancyjnej (która będzie stanowiła załącznik do umowy). W przypadku otrzymania towaru niezgodnego z umową, np. niewłaściwej jakości, w nieodpowiedniej ilości, Zamawiający dokona zgłoszenia na piśmie za pośrednictwem poczty lub na adres e-mail Wykonawcy, załączając wypełnioną kartę gwarancyjną. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie, do potwierdzenia otrzymania zgłoszenia telefonicznie lub zwrotną wiadomością. Strony uzgadniają, że w przypadku nieotrzymania potwierdzenia zgłoszenia ze strony Wykonawcy, uznaje się, że zgłoszenie zostało złożone skutecznie.

Każdy Wykonawca ubiegający się o zamówienie składa ofertę w pełnym zakresie ilościowo – jakościowym. Zawarte w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia ilości dostaw mogą ulec zmianie w związku z bieżącą działalnością prowadzoną przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości (bez skutków finansowych i prawnych dla Zamawiającego) zmniejszenia ilości dostarczanych produktów o nie więcej niż 20% od planowanej ilości dostaw.

Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

Zamawiający żąda wskazania w ofercie części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy/podwykonawcom i podania przez Wykonawcę nazwy/nazw (firm) podwykonawców.

Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania zawarte w następujących, aktualnie obowiązujących aktach prawnych:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innymi aktami wykonawczymi do tej ustawy,



- ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych,
- rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- rozporządzenie Parlamentu europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Rozdział IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wykonawca wykona zamówienie w terminie: od zawarcia umowy do **31.12.2018 roku**.

Rozdział V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu,
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz SIWZ.

2. Zgodnie z art. 24aa ustawy pzp, Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza zgodnie z kryteriami określonymi w SIWZ, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

3. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunku dotyczącego: **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;**

Zamawiający uzna, iż warunek ten zostanie spełniony jeśli Wykonawca udokumentuje fakt posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności (dostaw mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich) poprzez złożenie:

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914 ze zm.),
lub

- **zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów** zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730),
lub

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego powiatowego lekarza weterynarii** w sprawie zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.).

4. Wykonawca jest obowiązany wykazać spełnienie warunków udziału w postępowaniu określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ, w sposób i za pomocą dowodów określonych w ustawie, w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. U, UE L 3/16) - „Jednolity Dokument”, w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126) oraz w Ogłoszeniu o zamówieniu i w SIWZ.

5. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, który nie wykaże, że spełnia warunki udziału w postępowaniu.



6. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, na zasadach określonych w art. 23 ustawy pzp.
7. Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych, na zasadach określonych w art. 22a ustawy pzp.

Rozdział VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA, Z POSTĘPOWANIA WYKONAWCY W TYM PODSTAWY O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST.5 USTAWY

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu w tym:

- 1) Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy;
- 2) Nie podlegają wykluczeniu na podstawie okoliczności wskazanych w Ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ, spośród okoliczności wskazanych w art. 24 ust. 5 ustawy.

2. Zamawiający działając na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy wykluczy z postępowania Wykonawcę:

W stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez, likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. poz. 978, z późn zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, z późn zm.).

3. W przypadku, gdy Wykonawca polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, Zamawiający - z zastrzeżeniem art. 24aa ustawy - zbada czy nie zachodzą wobec innych podmiotów podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 ustawy, jak również podstawy wykluczenia przewidziane w art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy i które wskazane zostały przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu i w SIWZ. W takim przypadku Wykonawca musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia, na zasadach określonych w art. 22a ustawy.

4. Wykonawca (lub każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie), w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego: <http://www.cki-w-goldap.bip.ohp.pl/> zakładka: zamówienia aktualne, informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy pzp zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy pzp.

5. Wykonawcy, którzy należą do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, podlegają wykluczeniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia.

6. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 ustawy pzp oraz pkt 16-20 ustawy pzp oraz na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych lub kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Art. 24 ust. 8 ustawy Pzp nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.



7. Dla potwierdzenia nie podlegania wykluczeniu z postępowania, Wykonawca jest zobowiązany złożyć wraz z ofertą aktualne oświadczenie w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ w formie Jednolitego Dokumentu.

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

I. Oświadczenia składające się na ofertę:

1. Formularz ofertowy, wzór którego stanowi Załącznik nr 1 do SIWZ.
2. Zamawiający żąda złożenia, wraz z ofertą, aktualnego na dzień składania ofert oświadczenia w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu oraz w SIWZ, stanowiącego wstępne potwierdzenie, że Wykonawca:
 - nie podlega wykluczeniu i
 - spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Dowód wniesienia wadium – kserokopia dowodu potwierdzona za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.
4. Oświadczenie o którym mowa w ust. 2, Wykonawca składa w formie Jednolitego Dokumentu. Wzór Jednolitego Dokumentu określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiające standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. U. L 3/16 z 6.1.2016). Rozporządzenie zawiera także załącznik 1 - Instrukcje, w którym opisano sposób wypełnienia Jednolitego Dokumentu.
5. Wzór Jednolitego Dokumentu zawiera Załącznik Nr 3 do SIWZ dostępny na stronie <http://www.cki-w-goldap.bip.ohp.pl/>. Ponadto Wzór Jednolitego Dokumentu oraz instrukcja jego wypełniania są dostępne pod adresem: <https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/jednolity-europejski-dokument-zamowienia>.
6. Jednolity Dokument musi potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia i musi być podpisany przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
7. W przypadku Wykonawcy, który polega na zdolnościach innych podmiotów, Wykonawca składa także Jednolity Dokument dotyczące każdego z tych podmiotów potwierdzający brak istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz potwierdzający spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, podpisany przez osoby uprawnione do reprezentowania innego podmiotu.
8. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć realizację części zamówienia Podwykonawcy/com wskazuje informację o Podwykonawcach w swoim Jednolitym Dokumentcie.
9. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, jednolity Dokument składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz potwierdzający spełnianie warunków udziału w postępowaniu - w zakresie w jakim każdy z tych Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu. Jednolity Dokument każdego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, podpisuje osoba uprawniona do reprezentowania każdego z tych Wykonawców.

II. Oświadczenia i dokumenty składane przez Wykonawcę na żądanie Zamawiającego:

1. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia, oświadczeń lub dokumentów:
 - 1) potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz
 - 2) potwierdzających brak podstaw wykluczenia
2. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności lub czynności zawodowej** (dostaw mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich), Zamawiający żąda następujących dokumentów:
 - **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową



kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914 ze zm.),
lub

- **zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów** zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730).

lub

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego powiatowego lekarza weterynarii** w sprawie zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.)

3. Dla wykazania braku podstaw wykluczenia z postępowania Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 i ust. 5 pkt. 1 ustawy, Zamawiający żąda złożenia następujących dokumentów

(W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nw. dokumenty składa każdy z Wykonawców występujących wspólnie. W przypadku innego podmiotu, na którego zdolnościach Wykonawca polega, nw. dokumenty Wykonawca składa w odniesieniu do każdego z tych podmiotów.):

1) Informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13,14 i 21 ustawy Pzp wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

2) Odpisu 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 ustawy;

3) Oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo - w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji - dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności;

4) Oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne.

4. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, Wykonawca składa, stosownie do treści art. 24 ust. 11 ustawy, **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej** oraz, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, dowody potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. Przykład Wzoru Oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej zostanie dołączony jako załącznik do informacji z otwarcia ofert.

5. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa:

1) w ust. 3 pkt 1) - składa wyciąg z innego odpowiedniego rejestru lub, w przypadku braku takiego rejestru w państwie, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, innego równoważnego dokumentu wydanego przez właściwy organ sądowy lub administracyjny państwa, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21,

2) w ust. 3 pkt 2) - 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.

6. Dokumenty, o których mowa w ust. 5 powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

7. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 5, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym,



administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania tej osoby.

8. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

9. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych dokumentów.

10. Oświadczenia i dokumenty, wskazane w niniejszym rozdziale muszą spełniać wymagania określone w ustawie i w przepisach rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126) oraz - w odniesieniu do Jednolitego Dokumentu - wymagania określone w rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. U. L 3/16 z 6.1.2016).

Rozdział VIII. POLEGANIE NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

3. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5 ustawy pzp.

4. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy pzp, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:

- 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
- 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- 4) czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje dostawę, których wskazane zdolności dotyczą.

5. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują dostawy / usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

6. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

7. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa w pkt. 1, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:

- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub



- 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w pkt 1.

Rozdział IX. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się zgodnie z wyborem Zamawiającego za pośrednictwem: operatora pocztowego, osobiście, za pośrednictwem posłańca, lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej z zastrzeżeniem postanowień ust. 2.
2. Wykonawca za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub za pośrednictwem posłańca zobowiązany jest:
- 1) złożyć ofertę - pod rygorem nieważności - w formie pisemnej;
 - 2) złożyć Jednolity Dokument - zgodnie z wzorem standardowego formularza - w formie pisemnej;
 - 3) złożyć oświadczenia, o których mowa w SIWZ i w rozporządzeniu ws dokumentów - dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy - w oryginale;
 - 4) złożyć dokumenty, o których mowa w SIWZ i w rozporządzeniu ws dokumentów - inne niż oświadczenia lub dokumenty, o których mowa w pkt 2.3) - w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem; Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą; Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej;
 - 5) złożyć pełnomocnictwo w formie pisemnej lub kopii poświadczonej notarialnie, bądź przez osoby udzielające pełnomocnictwa;
 - 6) złożyć dokument wadium w oryginale - w przypadku wnoszenia wadium w innej formie niż pieniężna.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekażą - inne niż określone w ust. 2 - oświadczenie, wnioski, zawiadomienia oraz informacje lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu, innych niż oświadczenia, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
5. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w § 10 ust. 1 rozporządzenia ws dokumentów, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.
7. Oświadczenia i dokumenty dla wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia, o których mowa w SIWZ, składane przez Wykonawcę na skutek wezwania Zamawiającego, na podstawie art. 26 ust. 3 ustawy, zostaną złożone odpowiednio w formie i zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie, rozporządzeniu ws dokumentów i w SIWZ. **Zamawiający uzna te dokumenty i oświadczenia za złożone w wyznaczonym terminie, jeżeli ich treść w formie pisemnej dotrze do Zamawiającego przed upływem wyznaczonego terminu.**
8. Zamawiający nie przewiduje zwołania/zebrania wszystkich Wykonawców, w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących SIWZ.
9. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ, tj.: **Nr CKiW.271.PN.9.2017**.
10. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap.
11. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: zamowienia-goldap@ohp.pl ;



12. Wyjaśnienie treści SIWZ:

- 1) Wykonawca może zwrócić się o wyjaśnienie treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 2) Zamawiający udzieli odpowiedzi niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 3) Treść pytań oraz wyjaśnienia zostaną jednocześnie zamieszczone na stronie internetowej zamawiającego oraz przekazane wszystkim wykonawcom (którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia), bez ujawniania źródła zapytania.

13. Modyfikacja treści specyfikacji:

- 1) W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 2) Dokonaną zmianę specyfikacji istotnych warunków zamówienia zamawiający udostępni na stronie internetowej.
- 3) Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania wykonawcy odnośnie do wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.
- 4) Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia, Zamawiający prześle do publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej „ogłoszenie o zmianie ogłoszenia”, przedłużając jednocześnie termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli spełnione zostaną przesłanki określone w art. 12a ust. 1 lub 2 ustawy pzp.
- 5) Niezwłocznie po przekazaniu Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej „ogłoszenia o zmianie ogłoszenia”, zamawiający zamieści informację o zmianach na stronie internetowej.

14. Wyjaśnienia w toku badania i oceny ofert:

- 1) W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 2) Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 3) Zamawiający poprawia w ofercie inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w ofercie, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Oferta wykonawcy, który w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie takiej omyłki podlega odrzuceniu.
- 4) **Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego** co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu w zakresie określonym w art. 90 ust. 1 ustawy pzp.
- 5) Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu, spoczywa na wykonawcy.
- 6) Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

15. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

- 1) W sprawach merytorycznych – Pani Teresa Twarowska; Pani Anna Orłowska;
 - 2) W sprawach formalnych – Pani Małgorzata Maciulewska;
- W dniach od poniedziałku do piątku, od godziny 08:00 do godziny 14:00,
Zamawiający informuje, że nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.



Rozdział X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca, przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu na dostawę mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich, zobowiązany jest **wnieść wadium w wysokości: 1.500,00 złotych** (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych).
2. Wadium może być wniesione w:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) poręczeniach bankowych, lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - 3) gwarancjach bankowych;
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2014 r. poz. 1804 oraz z 2015 r. poz. 978 i 1240 ze zm.).
3. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku Spółdzielczym w Olecku Oddział w Gołdapi nr 37933900060040040555920006 z dopiskiem w tytule przelewu: „**wadium w post. Nr CKiW.271.PN.9.2017- dostawa mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich**”.
4. **Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego**, o którym mowa w pkt 3, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).
5. Zamawiający zaleca, aby w przypadku wniesienia wadium w formie:
 - 1) pieniężnej – dokument potwierdzający dokonanie przelewu wadium został załączony do oferty;
 - 2) innej niż pieniądz – oryginał dokumentu został złożony w oddzielnej kopercie, a jego kopia w ofercie.
6. Z treści gwarancji/poręczenia winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie Gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i 5 Ustawy pzp.
7. Oferta wykonawcy, który nie wnieśli wadium lub wnieśli w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona.
8. Okoliczności i zasady zwrotu wadium oraz jego przepadku określa szczegółowo ustawa pzp.

Rozdział XI. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 60 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert - art. 85 ust. 5 ustawy pzp.
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

Rozdział XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza ofert wariantowych oraz nie przewiduje zamówień uzupełniających.
4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej.
5. Oferta powinna być napisana pismem maszynowym, komputerowym albo ręcznym - pismem czytelnym.
6. Dokumenty sporządzone w języku obcym należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski.



7. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
8. Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
9. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
10. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
11. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem "tajemnica przedsiębiorstwa" lub spięte/zszyte oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty i oznaczone „tajemnica przedsiębiorstwa”.
12. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
13. Zmiany w ofercie lub jej wycofanie winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Zmiana oferty winna być opakowana i oznaczona tak, jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA OFERTY”.
14. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu ofert. Odpowiednio opisaną kopertę zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „WYCOFANIE” przed upływem terminu składania ofert.
15. Ofertę należy złożyć w nieprzejrystej, zamkniętej kopercie/opakowaniu, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta/opakowanie zawierające ofertę winny być adresowane na adres: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap i opatrzone nazwą, dokładnym adresem Wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:

**„Oferta dotyczy post. Nr CKiW.271.PN.9.2017 - dostawa mięsa, drobiu
i wyrobów wędliniarskich
nie otwierać do dnia 06.02.2018 r. do godz. 11.15”**

16. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty/opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

Rozdział XIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy składać osobiście, przez posłańca lub drogą pocztową na adres siedziby Zamawiającego tj.: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy, ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap, Sekretariat - pok. 101, **w terminie do 06.02.2018 r. do godz. 11.00.**
2. Oferta złożona po terminie wskazanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w art. 84 ust. 2 Ustawy pzp.
3. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu **06.02.2018 r. do godz. 11.15** w siedzibie Zamawiającego pok. 101.
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach – art. 86 ust. 4 pzp.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronach internetowych:
 - 1) <http://www.cki-w-goldap.ohp.pl/> <http://www.cki-w-goldap.bip.ohp.pl/>Informację dotyczącą:
 - kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
7. W terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy pzp Wykonawca (lub każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie) zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której



mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Ustawy pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Rozdział XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
2. Cena może być tylko jedna; nie dopuszcza się wariantowości cen. **Wszelkie upusty, rabaty winny być od razu ujęte w obliczeniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną**, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń, itp. działań w celu jej określenia.
3. Przy wyliczaniu wartości poszczególnych zakresów dostawy, należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku, na każdym etapie wyliczenia ceny, stosując ogólnie przyjęte zasady zaokrągleń. Kwoty wskazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza się pomija, zaś końcówki 0,5 grosza i wyższe, zaokrągla się do 1 grosza.
4. Cena musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena oferty to cena brutto (z naliczonym podatkiem VAT, jeżeli ustawa taki podatek przewiduje).
6. Cena jednostkowa netto towaru to cena ustalona za jednostkę miary towaru (j. m.), określoną przez Zamawiającego, zgodnie z przepisami o miarach (bez kwoty podatku VAT). Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
ilość towaru x cena jednostkowa netto = wartość netto,
wartość netto + % VAT = wartość brutto.
7. Wartość brutto produktów jest ceną oferty i stanowi ona podstawę oceny oferty.

Rozdział XV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie następującego kryterium oceny ofert:

Kryterium – cena ofertowa brutto (C) – 100%

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

Oferta z najniższą ceną otrzyma 100 pkt, pozostałe oferty zostaną ocenione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wg następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 100$$

gdzie:

C – liczba uzyskanych punktów w kryterium

C_{min} – cena brutto oferty z najniższą ceną

C_{bad} – cena brutto oferty badanej

Kryterium ceny jest zastosowane jako jedyne kryterium oceny ofert, ponieważ w opisie przedmiotu zamówienia określono standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Ponadto, przedmiot zamówienia nie generuje żadnych kosztów w użytkowaniu. Są to produkty zużywane na bieżąco, w związku z czym nie posiadają tzw. cyklu życia.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie pzp, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach (art. 91 ust. 5 i 6 ustawy pzp).



Rozdział XVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawiadomi Wykonawców o wyniku postępowania. Zawiadomienie to zostanie przesłane pocztą elektroniczną na adres wskazany w ofercie Wykonawcy. Jeżeli próba przesłania zawiadomienia drogą elektroniczną będzie nieskuteczna, zawiadomienie zostanie przesłane na adres e-mail Wykonawcy, ujawniony na stronie internetowej wskazanej w ofercie lub na stemplu firmowym wykonawcy.
2. Zamawiający podpisze umowę z wybranym Wykonawcą, w terminie określonym w art. 94 ustawy Pzp.
3. **W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający żąda przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.** Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
4. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego (Załącznik nr 4 do SIWZ).
5. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacjom.
6. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 Ustawy pzp.
7. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi Wykonawcę za pośrednictwem poczty elektronicznej bądź telefonicznie.

Rozdział XVII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział XVIII. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Istotne dla stron postanowienia umowy zawiera wzór umowy stanowiący Załącznik nr 4 do SIWZ.
2. Jeżeli Zamawiający dokona wyboru oferty, umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zostanie zawarta z wykonawcą, który spełnia wszystkie postanowienia i wymagania zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz którego oferta okaże się najkorzystniejsza.
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych. Rozliczenia pomiędzy wykonawcą a zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich (PLN).
4. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej specyfikacji oraz danych zawartych w ofercie.
5. Wzór Umowy przed zawarciem umowy zostanie uzupełniony o niezbędne informacje.
6. Wszelkie zmiany treści umowy wymagać będą formy pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Niedopuszczalna jest po rygorem nieważności istotna zmiana postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba, że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.
8. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w formie aneksu w zakresie:
 - a) zmiany nazwy, siedziby Stron umowy, innych danych identyfikacyjnych,
 - b) w przypadku zmian unormowań prawnych powszechnie obowiązujących np. zmiana urzędowej stawki podatku VAT,
 - c) w innych sytuacjach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tzn. takich, o których wiedza na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie wpłynęłaby na krąg podmiotów ubiegających się o to zamówienie lub na wynik postępowania,



d) zmiany cen jednostkowych towarów, wskutek waloryzacji o której mowa w § 3 umowy.

Rozdział XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy pzp, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy pzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy pzp.
3. Odwołanie przysługuje 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 pzp.
4. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

Rozdział XX. UMOWA RAMOWA

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Rozdział XXI. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH O KTÓRYCH MOWA W art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy pzp.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia takiego zamówienia.

Rozdział XXII. INFORMACJE O OFERTACH WARIANTOWYCH

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Rozdział XXIII. ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ LUB STRONY INTERNETOWEJ ZAMAWIAJĄCEGO

Adres poczty elektronicznej: zamowienia-goldap@ohp.pl

Adres strony internetowej Zamawiającego: <http://www.ckiw-goldap.ohp.pl/>

<http://www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/>

Rozdział XXIV. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUTY OBCEJ

Zamawiający nie przewiduje rozliczania się w walucie obcej.

Rozdział XXV. INFORMACJE O AUKCJI ELEKTRONICZNEJ

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Rozdział XXVI. ZWROT KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XXVII. PODWYKONAWSTWO

1. Zamawiający dopuszcza podwykonawstwo w realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia; Wykonawca jest zobowiązany do wskazania części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz do podania informacji o podwykonawcach.
2. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy w takim samym zakresie jak za swoje działania.
3. Wykonawca zobowiązany jest dokonać płatności na rzecz podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy w ciągu 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT.
4. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 2b ustawy pzp, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż



podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

XXVIII. INFORMACJA NA TEMAT WYMAGAŃ, O KTÓRYCH MOWA W ART. 29 UST. 4 USTAWY PZP

Nie dotyczy – Zamawiający nie określa wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy pzp.

XXX. STANDARDY JAKOŚCIOWE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 91 UST. 2a USTAWY PZP
Zostały opisane w Rozdziale III. SIWZ - OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

XXXI. WYMÓG LUB MOŻLIWOŚĆ ZŁOŻENIA OFERT W POSTACI KATALOGÓW ELEKTRONICZNYCH LUB DOŁĄCZENIA KATALOGÓW ELEKTRONICZNYCH DO OFERTY, W SYTUACJI OKREŚLONEJ WART. 10a UST. 2a USTAWY PZP

Zamawiający nie ustanawia wymogu ani nie dopuszcza możliwości składania ofert w postaci katalogów elektronicznych.

XXXII. LICZBA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, NA KTÓRĄ WYKONAWCA MOŻE ZŁOŻYĆ OFERTĘ LUB MAKSYMALNĄ LICZBĘ CZĘŚCI NA KTÓRE ZAMÓWIENIE MOŻE ZOSTAĆ UDZIELONE TEMU SAMEMU WYKONAWCY

Zamawiający nie dzieli zamówienia na dostawę mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich na części.

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW.

- Załącznik nr 1 – formularz ofertowy;
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy;
- Załącznik nr 3 – Jednolity Dokument (wzór);
- Załącznik nr 4 – wzór umowy;