



## 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 poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy – prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2018 poz. 1986).

DYREKTOR  
Centrum Kształcenia i Wychowania  
Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi

*mgr Urszula Jankowska*

Gołdap, dnia 20 listopada 2018 roku



## Rozdział I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi

ul. Boczna 5, 19-500 Gołdap

NIP: 8471443876

REGON: 511283608

Tel. 87 615 03 53, 87 615 05 07

e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

strona: [www.ckiwgol.ayz.pl/Centrum/](http://www.ckiwgol.ayz.pl/Centrum/) [www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/](http://www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/)

## Rozdział II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. 2018 poz. 1986), według zamówień klasycznych, a także wydanymi na podstawie niniejszej ustawy rozporządzeniami wykonawczymi.
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z art. 10 ust. 1 w związku z art. od 39 do 46 ustawy Prawo zamówień publicznych, o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy pzp.

## Rozdział III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

- 1) ul. Boczna 5;
- 2) ul. Promenada Zdrojowa 7.

Zamawiający nie przewiduje podziału zamówienia na części.

Wykonawca zrealizuje dostawę objętą przedmiotem zamówienia w terminie od dnia 01.01.2019 do 31.12.2019 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 dyspozycji Zamawiającego, określającej rodzaj i ilość towaru, przekazanej Dostawcy drogą telefoniczną/emailową.
3. Dostawa mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich będzie odbywała się 2 / 3 razy w tygodniu (zgodnie z deklaracją Wykonawcy złożoną w ofercie – kryterium oceny ofert) w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie/emailowo na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.
4. Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.
5. W wyjątkowych, nieprzewidzianych sytuacjach Zamawiający zastrzega możliwość złożenia dodatkowego zamówienia.

### 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: 14 / 21 / 30 dni (zgodnie z deklaracją Wykonawcy złożoną w ofercie – kryterium oceny ofert) od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na numer konta wskazany na fakturze.

### Transport:

1. Wykonawca dostarczać będzie mięso, drób i wyroby wędliniarskie własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi.
2. Wykonawca dostarczy towar specjalistycznym transportem, spełniającym wymogi higienicznego przewozu określonych 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 wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
5. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji dostaw z rozładunkiem.

### Opakowanie i znakowanie:



1. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia wskazał preferowane opakowania poszczególnych produktów i wymaga aby Wykonawca stosował się do zaleceń. Opisana gramatura jest ściśle związana z potrzebami Zamawiającego w określonym terminie.
2. Jeśli Zamawiający nie wskazał w opisie preferowanej ilości produktu w opakowaniu, oznacza to, że Wykonawca może dostarczyć artykuły w opakowaniu dowolnej wielkości (z zastrzeżeniem ilości zamówionej przez Zamawiającego).
3. Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
4. Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Zamawiający wymaga aby na opakowaniach znajdował się opis w języku polskim zawierający następujące informacje: nazwę produktu (nazwę odmiany), nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania, termin przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
6. Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta, natomiast dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem (Ustawa o towarach paczkowanych).

#### **Jakość produktów:**

1. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczane produkty są I gatunku, wolne od wad jakościowych.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
3. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach lub parametry odnoszące się do Polskich Norm oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.
4. Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.
5. 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).

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 jasnorożowej 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, jasnorożowy / różowy, bez krwawych wylewów, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach charakterystyczny dla świeżego drobiowego mięsa. Kielbasy - 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 ścista, 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 jasnoróżowy 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 jasnoróżowy 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 jasnoróżowy, 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 jasnobrazowego, 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. Szynka 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, ścista, możliwy niewielki tłuszcz śródmięśniowy. Powierzchnia szynki brązowa, po przekrojeniu różowa lub ciemnoróżowa, tłuszcz biały do lekko różowego. Szynka 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 ścista, surowce równomiernie rozłożone. Bez mięsa pozaklasowego, zbyt rozdrobnionego, ścięgien i chrząstek. Boczek wędzony parzony b/k - wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberk, 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 żeberk wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka. Powierzchnia żeberk powinna być gładka, bez krwi i postrzępień oraz pomiażdżonych kości. Szynka wieprzowa - część wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, z odciętą golonką 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. Golonka 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, opiłków, nalotu pleśni i oślizgłości. Skóra dokładnie oczyszczona oraz pozbawiona szczeciny. Ozorki wieprzowe - czyste, o ścisłej 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 brązowy. 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. Udziec cielęcy b/k - odcięty od półtuszy cielęcej pomiędzy ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej i dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czterogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzuszej półtuszy; odcięty tłuszcz do 1 cm; odcięte wiązadła stawu kolanowego i ścięgna Achillesa; całkowicie odkostniony. Mięso jędrne, elastyczne, różowe do szaroróżowego. 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, parzona. Kolor brunatny, smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników. Kiełbasa krakowska parzona - produkt otrzymany z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla danego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MOM, w osłonce niejadalnej. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym nie mniej niż 56%. Kiełbasa krakowska sucha - kiełbasa suszona, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego, bez dodatku MOM, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych. Wydajność gotowego produktu: 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 150 g mięsa.

Kiełbasa żywiecka - kiełbasa podsuszana, wyprodukowana ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego z dodatkiem mięsa wołowego oraz tłuszczu twardego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych.

Każdy Wykonawca ubiegający się o zamówienie składa ofertę w pełnym zakresie ilościowo – jakościowym.

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	20	350	370
3.	Karkówka wieprzowa b/k niezapakowana	kg	430	500	930
4.	Słonina	kg	15	100	115
5.	Antrykot	kg	-----	10	10
6.	Wołowina b/k kl.I	kg	500	50	550
7.	Wołowina z/k kl.I	kg	100	-----	100
8.	Ozory wieprzowe	kg	90	-----	90
9.	Wątróbka drobiowa	kg	-----	10	10
10.	Podgardle	kg	75	100	175
11.	Schab wieprzowy b/k niezapakowany	kg	840	500	1340
12.	Szynka wieprzowa b/k i b/s niezapakowany	kg	900	1000	1900
13.	Łopatka b/k i b/s niezapakowany	kg	1800	1350	3150
14.	Żeberka wieprz. extra pasy	kg	450	200	650
15.	Kurczak ćwiartka	kg	550	1800	2350
16.	Filet z piersi kurczaka	kg	1100	850	1950
17.	Kurczak świeży	kg	50	100	150
18.	Porcje rosółowe	kg	1400	250	1650
19.	Skrzydółka kurczaka	kg	120	50	170



CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA  
OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY

ul. Boczna 5 19-500 Gołdap  
tel. 087 615 03 53 e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)

20.	Podudzie kurczaka świeże	kg	1200	-----	1200
21.	Szynka drobiowa	kg	150	500	650
22.	Ścinki drobiowe	kg	-----	400	400
23.	Filet z piersi indyka	kg	150	50	200
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	115	20	135
28.	Kiełbasa domowa/ min. 83% mięsa	kg	250	100	350
29.	Kiełbasa szynkowa	kg	240	300	540
30.	Kiełbasa biała rusztowa	kg	140	-----	140
31.	Kiełbasa biała	kg	30	300	330
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	180	50	230
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	85	100	185
39.	Ogonówka wędzona	kg	-----	50	50
40.	Pieczeń drobiowa luksusowa / min. 83% mięsa	kg	120	200	320
41.	Polędwica sopocka	kg	270	400	670
42.	Polędwica wieprzowa wędzona / min. 83% mięsa	kg	200	15	215
43.	Polędwica kanapkowa	kg	-----	200	200
44.	Smalec 250g	kg	30	50	80
45.	Kaszanka	kg	20	100	120
46.	Szynka bankietowa	kg	85	-----	85
47.	Szynka wieprzowa konserwowa	kg	90	-----	90
48.	Szynka wędzona / min. 83% mięsa	kg	250	50	300
49.	Szynka cygańska / min. 83% mięsa	kg	120	100	220
50.	Golonka	kg	-----	100	100
51.	Wołowina b/k kl. II	kg	-----	100	100
52.	Ligawa	kg	60	100	160
53.	Pieczeń wieprzowa	kg	75	150	225
54.	Jelita wieprzowe	kg	-----	50	50
55.	Pasztet wieprzowy pieczony	kg	-----	30	30
56.	Rolada faszerowana	kg	-----	50	50





57.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	90	-----	90
58.	Kiełbasa żywiecka	kg	130	-----	130
59.	Udziec cielęcy b/k	kg	250	-----	250
60.	Kiełbasa krakowska parzona, min 56% mięsa	kg	75	-----	75
61.	Szynka z kurcząt min 75% mięsa	kg	85	-----	85

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 do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli. Zamawiający zastrzega, że zapłaci tylko za faktycznie zamówiony i odebrany towar.

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.

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. W przypadku, kiedy towar nie może zostać sprawdzony pod względem ilościowo – jakościowym podczas dostawy i zostaje zmagazynowany może zostać zareklamowany w momencie ujawnienia wady jakościowo – ilościowej.
5. Podstawą uruchomienia procedury gwarancyjnej jest wypełnienie karty gwarancyjnej (która będzie stanowiła załącznik do umowy nr 2). 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.

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

- ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 poz. 149);
- ustawa z dnia 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2017 poz. 242 ze zm.) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy;
- ustawa z dnia 21.12.2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno –spożywczych. (Dz.U. z 2016 poz. 1604);
- rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady dnia 28.12.2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego;
- rozporządzenie (WE) 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt
- rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;
- 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 **1.01.2019 do 31.12.2019 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. Zamawiający w niniejszym postępowaniu przewiduje możliwość, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy, tj. Zamawiający w niniejszym postępowaniu najpierw dokona oceny ofert a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Jeśli ww. Wykonawca uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający zbada czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.



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 zawodowej (dostaw mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich) poprzez złożenie:
- **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 (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 242 ze zm.)  
lub
  - **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w sprawie 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 (t.j. Dz. U z 2017 poz.149),  
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. Nr106, poz. 730);
2. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, który nie wykaże, że spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, na zasadach określonych w art. 23 ustawy pzp.
4. Wykonawca w celu potwierdzenia spełnienia 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 na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy.
2. Zamawiający nie określa podstaw do wykluczenia z art. 24 ust. 5.
3. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. 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 oświadczenia.
5. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 ustawy pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego 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.
6. Wykonawca lub każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego: <http://www.ckiw-goldap.ohp.pl/> informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu oryginał oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej z wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w niniejszym



postępowaniu, a wzór tego oświadczenia Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej wraz z w/w informacją z otwarcia ofert. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

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

### **I. Oświadczenia składane wraz z ofertą:**

1. Aktualne na dzień składania ofert Oświadczenie (załącznik nr 2 do SIWZ). Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu.
2. Oświadczenie musi potwierdzać brak podstaw wykluczenia i musi być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, oświadczenie (załącznik nr 2 do SIWZ) podpisane przez osoby upoważnione do reprezentacji danego Wykonawcy, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, w zakresie braku podstaw do wykluczenia oraz w zakresie w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. Zamawiający żąda aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu złożył oświadczenie o którym mowa w pkt 1.1 niniejszego rozdziału (załącznik nr 2 do SIWZ) w wymaganym zakresie.
5. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia następuje w trakcie jego realizacji, wykonawca przedstawia dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy.
6. Jeżeli zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

### **II. Oświadczenia składane po otwarciu ofert – bez wezwania przez Zamawiającego:**

W terminie 3 dni od 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. Przykład wzoru oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej został załączony do SIWZ jako załącznik nr 3.

### **III. Oświadczenia i dokumenty składane przez Wykonawcę na wezwanie Zamawiającego:**

1. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia dokumentów: potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

2. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej** (dostaw mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich), Zamawiający żąda następujących dokumentów:

- **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 (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 242 ze zm.)

lub

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w sprawie 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 (t.j. Dz. U z 2017 poz.149),

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. Nr106, poz. 730);

## **Rozdział VIII. WYKAZ POZOSTAŁYCH DOKUMENTÓW SKŁADAJĄCYCH SIĘ NA OFERTĘ:**

Pozostałe dokumenty składające się na ofertę to:

- 1) **Formularz ofertowy oraz zestawienie cenowe przedmiotu zamówienia** – wypełnione i podpisane wg wzoru (Załącznik nr 1 do SIWZ).
- 2) **Dowód wniesienia wadium.**
- 3) **Pełnomocnictwo** złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie – jeśli dotyczy.
  - W przypadku podpisania oferty lub załączonego do niej jakiegokolwiek dokumentu i oświadczenia przez osobę nieuprawnioną do reprezentacji wprost z postanowień KRS lub CEIDG (Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej) należy dołączyć pełnomocnictwo, sporządzone zgodnie z wymaganiami Kodeksu Cywilnego.
  - W przypadku podmiotów występujących wspólnie pełnomocnictwo podpisane przez upoważnionych przedstawicieli każdego z podmiotów występujących wspólnie, do reprezentowania w postępowaniu (zgodnie z art. 23 ustawy pzp).

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 – jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio dokumenty nie są już aktualne – do złożenia aktualnych dokumentów.

Jeżeli Wykonawca niełoży oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 Ustawy pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

## **Rozdział IX. POLEGANIE NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI INNYCH PODMIOTÓW**

Z uwagi na to, iż Zamawiający nie określa warunków udziału w niniejszym postępowaniu w zakresie zdolności technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, nie ma zastosowania.

## **Rozdział X. 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 postańca, lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej z zastrzeżeniem postanowień ust. 2.
2. Wykonawca za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub za pośrednictwem postańca zobowiązany jest:
  - 1) złożyć ofertę - pod rygorem nieważności - w formie pisemnej;
  - 2) złożyć oświadczenie - w formie pisemnej w oryginale;
  - 3) złożyć dokumenty, o których mowa w SIWZ i w rozporządzeniu ws dokumentów - w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem;
  - 4) złożyć pełnomocnictwo w formie pisemnej w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie;
  - 5) 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 - oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.





4. Oświadczenia i dokumenty dla wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu oraz 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.
5. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców, w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących SIWZ.
7. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ, tj.: Nr CKiW.271.PN.2.2018.
8. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie należy składać na adres: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 5, 19-500 Gołdap.
9. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną należy kierować na adres: [zamowienia-goldap@ohp.pl](mailto:zamowienia-goldap@ohp.pl) ;
10. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
  - 1) W sprawach merytorycznych – Pani Teresa Twarowska; 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.
11. 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 2 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.
12. 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 w miejscu publikacji Ogłoszenia.
  - 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 zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, 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 zamieszczeniu w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenia o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, zamawiający zamieści informację o zmianach na stronie internetowej.
13. 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 budżą 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.

## Rozdział XI. 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: **3.000,00 złotych** (słownie: trzy tysiące 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 2016 r. poz. 359 i 2260 oraz 2017r. poz. 1089)
3. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku Spółdzielczym w Olecku Oddział w Gołdapi nr 37 9339 0006 0040 0405 5592 0006 z dopiskiem w tytule przelewu: „wadium w post. Nr CKiW.271.PN.2.2018- 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 pieniądź – oryginał dokumentu został złożony w oddzielnej kopercie, a jego kopia w ofercie.
6. Gwarancja bankowa lub ubezpieczeniowa składana jako wadium powinna zawierać:
  - a) zobowiązanie gwaranta do zapłaty kwoty wadium w przypadku, gdy Wykonawca wygrywając przetarg odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie lub zawarcie umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
  - b) określenie wysokości zobowiązania gwaranta, którego wysokość musi być równa kwocie wadium,
  - c) termin obowiązywania gwarancji powinien obejmować okres:
    - 1) począwszy od upływu terminu składania ofert, który został określony w niniejszej siwz, a w przypadku jego zmiany, począwszy od upływu aktualnie obowiązującego terminu składania ofert,
    - 2) aż do upływu ostatniego dnia terminu związania z ofertą, który został określony w rozdziale XII niniejszej siwz,
  - d) wskazanie, iż beneficjentem gwarancji jest Zamawiający,
  - e) oznaczenie, iż zleceniodawcą gwarancji jest Wykonawca,
  - f) klauzule, że gwarant zapłaci kwotę wynikającą z gwarancji na pierwsze żądanie Zamawiającego oraz że gwarancja jest nie odwoływalna.
7. Poręczenie bankowe lub udzielone przez podmiot określony w art. 6b ust.5 pkt. 2 ustawy z 09.11.2000 r.o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2016r. poz. 359 i 2260 oraz 2017r. poz. 1089), składane jako wadium powinno zawierać:



- a) zobowiązanie poręczyciela do zapłaty kwoty wadium w przypadku, gdy Wykonawca wygrywając przetarg odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie lub zawarciu umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
  - b) określenie kwoty, do jakiej następuje poręczenie – wysokość musi być równa kwocie wadium,
  - c) termin obowiązywania poręczenia powinien obejmować okres:
    - 1) począwszy od upływu terminu składania ofert, który został określony w niniejszej siwz, a w przypadku jego zmiany, począwszy od upływu aktualnie obowiązującego terminu składania ofert,
    - 2) aż do upływu ostatniego dnia terminu związania z ofertą, który został określony w rozdziale XII niniejszej siwz,
    - 3) wskazanie, iż poręczenie dotyczy wniesienia przez dostawcę wadium w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego ogłoszonego przez Zamawiającego.
8. Oferta wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona.
9. Okoliczności i zasady zwrotu wadium oraz jego przepadek określa szczegółowo ustawa pzp.

## **Rozdział XII. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 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.

## **Rozdział XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT**

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej.
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
5. Oferta powinna być napisana pismem maszynowym, komputerowym albo ręcznym w sposób czytelny.
6. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
7. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości de kompletacji zawartości oferty.
8. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne (pełnomocnictwo) – w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii, o ile prawo do podpisania oferty i jej załączników nie wynika z dokumentów rejestrowych wykonawcy.
9. Dokumenty złożone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski.
10. Dokumenty, inne niż oświadczenia, winny być składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem, przy czym oświadczenia tego dokonuje (na każdej stronie zawierającej informację) odpowiednio: wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
11. 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 do zamawiającego na adres podany w rozdziale I niniejszej specyfikacji i opatrzone nazwą, dokładnym adresem wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:

**„Oferta dotyczy post. Nr CKiW.271.PN.2.2018 - dostawa mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich nie otwierać do dnia 29.11.2018 r. do godz. 9.15”**

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





13. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
14. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.
15. Oferta jest jawna od chwili jej otwarcia, Z WYJĄTKIEM INFORMACJI STANOWIĄCYCH TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa poprzez udowodnienie, zgodnie z art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji - t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 419 że:
  - nie zostały ujawnione do wiadomości publicznej;
  - stanowią informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą;
  - Wykonawca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
16. Wykonawca nie może zastrzec swojej nazwy (firmy) oraz adresu, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
17. Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny one być umieszczone w osobnej wewnętrznej kopercie zatytułowanej nazwą postępowania, opatrzonej opisem o treści: „Tajemnica przedsiębiorstwa.”
18. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.

#### Rozdział XIV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy składać w siedzibie Zamawiającego: osobiście lub drogą pocztową na adres - Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 5, 19 - 500 Gołdap, Sekretariat, w terminie do dnia **29.11.2018r. do godz. 9.00.**
2. Oferta złożona po terminie wskazanym w pkt 1 zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w art. 84 ust. 2 ustawy pzp.
3. Komisyjne i jawne otwarcie ofert, nastąpi **29.11.2018r. do godz. 9.15** w siedzibie Zamawiającego, w sali 101.
4. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy pzp.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronach internetowych:
  - 1) Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi - <http://www.cki-w-goldap.ohp.pl/>
  - 2) Biuletynu Informacji Publicznej Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi - <http://www.cki-w-goldap.bip.ohp.pl/>

Informacje dotyczące:

- 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.

#### Rozdział XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy wyliczyć w *Szczegółowym zestawieniu cenowym przedmiotu zamówienia* - załączniku do Formularza ofertowego.





2. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w złotych polskich cyfrowo oraz słownie, z wyodrębnieniem podatku VAT, do dwóch miejsc po przecinku.
3. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT.
4. 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.
5. Cena oferty to cena brutto zamówienia łącznie (z naliczonym podatkiem VAT, jeżeli ustawa taki podatek przewiduje).
6. Cena jednostkowa towaru to cena ustalona za jednostkę określonego towaru, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
7. Cena jednostkowa netto towaru to cena ustalona za jednostkę miary towaru (j. m.), określoną przez Zamawiającego w zestawieniu cenowym.
8. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
  - ilość towaru x cena jednostkowa netto = wartość netto,
  - wartość netto + % VAT = wartość brutto.
9. Cena netto zamówienia to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości netto. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo.
10. Cena brutto zamówienia to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości brutto. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo.
11. Cena ogółem brutto stanowi podstawę oceny oferty.
12. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny, stosując ogólnie przyjęte zasady zaokrągleń.
13. Kwoty wskazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla do 1 grosza.
14. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu porównania takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## Rozdział XVI. 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 następujących kryteriów oceny ofert:

### Ad.1) Kryterium – cena oferty brutto (C) – 60%

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 60 pkt.

Oferta z najniższą ceną otrzyma 60 pkt, pozostałe oferty zostaną ocenione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wg następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_{\text{bad}}) \times 60$$

gdzie:

C – liczba uzyskanych punktów w kryterium

C<sub>min</sub> – cena brutto oferty z najniższą ceną

C<sub>bad</sub> – cena brutto oferty badanej

### Ad.2) Kryterium – termin płatności (TP) – 20%

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 20 pkt. Termin płatności wynosi 14 / 21 / 30 dni. Oferty będą punktowane w następujący sposób:

14 dni - 0 pkt

21 dni - 10 pkt

30 dni - 20 pkt

Zamawiający będzie przyznawał punkty za deklarowany terminu płatności w Formularzu Ofertowym. W przypadku braku informacji lub zaznaczenia więcej niż jednego terminu płatności Zamawiający



przyzna Wykonawcy w tym kryterium zero (0) punktów. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w tym kryterium.

### **Ad.3) Kryterium – częstotliwość dostaw (CD) – 20%**

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 20 pkt. Oferty będą punktowane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w następujący sposób:

1. Dostawa realizowana 3 raz w tygodniu – 20 pkt
2. Dostawa realizowana 2 razy w tygodniu – 0 pkt

Zamawiający będzie przyznawał punkty za deklarowaną częstotliwość dostaw w Formularzu Ofertowym. W przypadku braku informacji lub zaznaczenia dwóch deklaracji na temat częstotliwości dostaw Zamawiający przyzna Wykonawcy w tym kryterium zero (0) punktów. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w tym kryterium.

Za najkorzystniejszą Zamawiający uzna tę ofertę spośród ofert (niepodlegających odrzuceniu), która będzie przedstawiała najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert, obliczany na podstawie poniższego wzoru:

$$ON = P_C + P_{TP} + P_{CD}$$

gdzie:

ON – oferta najkorzystniejsza

P<sub>C</sub> – uzyskane punkty w kryterium cena oferty brutto

P<sub>TP</sub> – uzyskane punkty w kryterium termin płatności

P<sub>CD</sub> – uzyskane punkty w kryterium częstotliwość dostaw

Wykonawca może uzyskać we wszystkich kryteriach maksymalnie 100 pkt.

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.

W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę nie mającego siedziby lub miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – dla porównania ofert, cena podana przez Wykonawcę zostanie powiększona o wymagany w Polsce podatek od towarów i usług (VAT), w wysokości obowiązującej w dniu składania ofert. W przypadku Wykonawców mających siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – cena oferty brutto.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, 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.

W przypadku wyboru oferty, w której Wykonawca nie zadeklarował terminu płatności oraz / lub częstotliwości dostaw, Zamawiający we wzorze umowy zawrze terminy:

- Dostawa realizowana 3 raz w tygodniu;

- Termin płatności wynosi : 30 dni.

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

1. Zamawiający zawiadomi o wyniku postępowania, zgodnie z przepisami ustawy. Zawiadomienie to zostanie przesłane drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w ofercie Wykonawcy. Jeżeli próby przesłania drogą elektroniczną będą nieskuteczne, 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 Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w SIWZ.



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, gwarancji i rękojmi), 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 pisemnie e-mailem bądź telefonicznie.
8. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności wynikających z podpisanej z nim umowy, na osobę trzecią.

#### **Rozdział XVIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

1. Zamawiający wymaga od wybranego Wykonawcy zamówienia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy (załącznik nr 4 do SIWZ).
2. Wzór Umowy przed zawarciem zostanie uzupełniony o niezbędne informacje dotyczące w szczególności Wykonawcy oraz wartości Umowy.
3. Wszelkie zmiany treści umowy wymagać będą formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. 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.
5. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w formie aneksu w zakresie:
  - a) zmiany nazwy, siedziby, formy prawnej stron umowy, numerów kont bankowych oraz innych danych identyfikacyjnych.
  - b) zaistnienia siły wyższej (tj. powódź, pożar, zamieszki, strajk, atak terrorystyczny) mającej wpływ na realizację umowy,
  - c) w przypadku zmian unormowań prawnych powszechnie obowiązujących np. zmiana urzędowej stawki podatku VAT,
  - d) 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,
  - e) zmiany cen jednostkowych towarów, wskutek waloryzacji o której mowa w § 3 ust. 8-9 umowy.

#### **Rozdział XX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych przysługują 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 niniejszej ustawy.



2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, prowadzonej przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.

#### **Rozdział XXI. UMOWA RAMOWA**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

**Rozdział XXII. 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 XXIII. INFORMACJE O OFERTACH WARIANTOWYCH**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

#### **Rozdział XXIV. ADRES POCZTY ELEKTRONICZNEJ LUB STRONY INTERNETOWEJ ZAMAWIAJĄCEGO**

Adres poczty elektronicznej: [zamowienia-goldap@ohp.pl](mailto:zamowienia-goldap@ohp.pl) . Adres strony internetowej Zamawiającego: <http://www.ckiw-goldap.ohp.pl/> ; <http://www.ckiw-goldap.bip.ohp.pl/>

#### **Rozdział XXV. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUTY OBCEJ**

Zamawiający nie przewiduje rozliczania się w walucie obcej.

#### **Rozdział XXVI. INFORMACJE O AUKCJI ELEKTRONICZNEJ**

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

#### **Rozdział XXVII. ZWROT KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

#### **Rozdział XXVIII. 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.

#### **Rozdział XXIX. 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.

#### **Rozdział XXX. STANDARDY JAKOŚCIOWE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 91 UST. 2a USTAWY PZP** Kryterium ceny nie jest zastosowane jako jedyne kryterium oceny ofert.

#### **Rozdział 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.

#### **Rozdział 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.

#### **Rozdział XXXIII. KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA DANYCH OSOBOWYCH**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych





osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy z siedzibą przy ul. Bocznej 5, 19-500 Gołdap, tel.: 87 615 03 53, adres e-mail: [gospomkg4@ohp.pl](mailto:gospomkg4@ohp.pl)
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę mięsa, drobiu i wyrobów wędliniarskich do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z art. 10 ust. 1 w związku z art. od 39 do 46 ustawy Prawo zamówień publicznych, o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy pzp.
3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 5 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
5. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
6. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych<sup>1</sup>;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO<sup>2</sup>;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. nie przysługują Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**
9. Wykonawca, który powierzy wykonanie części zamówienia Podwykonawcy (om) zobowiązany jest poinformować Podwykonawcę o zapisach niniejszego rozdziału oraz przedłożyć Zamawiającemu (Administratorowi) oświadczenie Podwykonawcy o udzieleniu zgody na przetwarzanie danych osobowych w celu przeprowadzenia postępowania oraz wykonania (realizacji) umowy.

<sup>1</sup> **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

<sup>2</sup> **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

#### **LISTA ZAŁĄCZNIKÓW.**

**Załącznik nr 1** – formularz ofertowy;

**Załącznik nr 2** – oświadczenie wykonawcy określone w art. 25a ust. 1 ustawy pzp;

**Załącznik nr 3** – oświadczenie dotyczące Grupy Kapitałowej;

**Załącznik nr 4** – wzór umowy;