

**Dom Pomocy Społecznej w Moszczanach  
Moszczany  
37-543 Laszki**

tel.(016) 628-33-72 fax (016) 628-33-72

REGON: 650959624

NIP: 792-18-82-435

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH  
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
(SIWZ)**

Zamówienie publiczne udzielane jest zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych  
(t.j: Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn.zm.)

**„Sukcesywna dostawa produktów spożywczych do DPS w Moszczanach”**

**Nr sprawy DPS/ZP/03/16**

Moszczany, dnia 07.03.2016 r

**Zatwierdzam**

**Dyrektor**

**mgr Mariusz Wygnaniec**

## **I. ZAMAWIAJĄCY**

Dom Pomocy Społecznej w Moszczanach  
37-543 Laszki, pow. Jarosław  
tel. (016) 628 33 72  
tel./fax (016) 628 33 72  
NIP:792 18 82 435  
REGON: 650959624

## **II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego art. 10 ust.1 oraz art.39-46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz.U.z 2013 r poz. 907 z późn.zm. ) o wartości szacunkowej mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 ustawy prawo zamówień publicznych.

Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

- 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych
- 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form , w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz.U. z 2013 r., poz. 231)
- 3) Rozporządzenie Prezesa rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2013 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych( Dz.U. poz.1692)
- 4) Rozporządzenie Prezesa rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2013 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich. ( Dz.U. poz.1735).
- 5) Kodeks cywilny
- 6) Ustawa z dnia16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji ( Dz. U.z 2003 r. Nr 153, poz.1503 z późn. zmianami)
- 7) Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych ( Dz. U. z 2002r, Nr 101, poz. 929 z późn. zm.)

## **III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa do Domu Pomocy Społecznej w Moszczanach produktów spożywczych i napoi wg Kodu CPV – 15.00.00.00-8

w asortymencie wyszczególnionym w załączniku Nr 2 do niniejszej specyfikacji.

2. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający zastrzega sobie możliwość obniżenia zamówienia w zależności od zapotrzebowania. Poszczególne ilości asortymentów są wielkościami orientacyjnymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu ilościowego przedmiotu zamówienia maksymalnie o 30%, warunkiem takiej zmiany będzie zmniejszenie ilości osób przebywających w Domu Pomocy Społecznej.

3. Wymagania w zakresie przedmiotu zamówienia :

- każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie,
- każdy produkt realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP, GMP lub systemem HACCP,
- każdy dostarczony produkt winien być I klasy, zgodny z polską normą,
- na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą.

4. Każde opakowanie poszczególnego produktu musi zawierać następujące dane:

- nazwa środka spożywczego,
- dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym,
- datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia,
- dane identyfikacyjne producenta środka spożywczego,
- dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy,
- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu,
- warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania,
  - oznaczenie partii produkcji,
  - klasę jakości handlowej

5. Zamawiający określa szczególne wymagania dla niżej wymienionych wyrobów mięsnych wykazanych w załączniku Nr 2 część 3 ( wędliny):

→ **Baleron gotowany wieprzowy poz. 1**

- 1) Wyprodukowany winien być z mięsa wieprzowego (karkówka bez kości) z dodatkiem: peklosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddana procesowi wędzenia i parzenia.
- 2) Dopuszczalne obwiązanie sznurkiem lub siatką, bez sztucznej osłony.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) surowce równomiernie rozłożone na przekroju,
  - b) niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety,
  - c) konsystencja soczysta.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) karkówka bez kości nie mniej, niż 80 %,
  - b) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) ciemnobrazowa, charakterystyczna dla baleronu,
  - b) niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia,
  - c) jasnoróżowy w przekroju.
- 6) Smak i zapach:
  - a) charakterystyczny dla baleronu,
  - b) wyczuwalny smak użytych przypraw,
  - c) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

→ **Szynka wieprzowa ( gotowana) poz. 2**

- 1) Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego z dodatkiem: peklosoli, solanki Marinade Ham P50+ i poddana procesowi wędzenia i parzenia.
- 2) Dopuszczalne obwiązanie sznurkiem lub siatką, bez sztucznej osłony.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) surowce równomiernie rozłożone na przekroju,
  - b) niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety,
  - c) konsystencja soczysta.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) szynka wieprzowa nie mniej, niż 80 %,
  - b) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) ciemnobrązowa, charakterystyczna dla szynki gotowanej,
  - b) niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia,
  - c) jasnoróżowy w przekroju.
- 6) Smak i zapach:
  - a) charakterystyczny dla szynki gotowanej,
  - b) wyczuwalny smak użytych przypraw,
  - c) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

→ **Kielbasa drobiowa poz. 3**

- 1) Wyprodukowana winna być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia.
- 2) Winna być pakowana w osłonkę naturalną białkową barwa osłonki ciemnobrązowa o długości 15 ÷ 20 cm i przekroju 55 ÷ 75 mm.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) surowce rozdrobnione na cząsteczki powyżej 20 mm,
  - b) wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju,
  - c) niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety
  - d) konsystencja soczysta.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) mięso drobiowe nie mniej, niż 70 %,
  - b) tłuszcz nie więcej, niż 10 %,
  - c) białko 12 ÷ 15 %,
  - d) skrobia do 4 %,
  - e) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) charakterystyczna dla wyrobu - ciemnobrązowa,
  - b) niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia,
  - c) w przekroju widoczne kawałki mięsa, kolor ciemnoczerwony.
- 6) Smak i zapach:
  - a) charakterystyczny dla wyrobu,
  - b) wyczuwalny smak użytych przypraw
  - c) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

→ **Kielbasa kanapkowa poz. 4**

- 1) Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; peklosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia.

- 2) Winna być pakowana w osłonkę naturalną białkową z nadrukiem kanapkowa, barwa osłonki ciemnobrązowa o długości 15 ÷ 20 cm i przekroju 55 ÷ 75 mm.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) surowce rozdrobnione na cząsteczki powyżej 20 mm,
  - b) wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju,
  - c) niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety
  - d) konsystencja soczysta.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %,
  - b) tłuszcz nie więcej, niż 10 %,
  - c) białko 12 ÷ 15 %,
  - d) skrobia do 4 %,
  - e) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) barwa osłonki ciemnobrązowa, charakterystyczna dla wyrobu,
  - b) niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia,
  - c) w przekroju widoczne kawałki mięsa, kolor ciemnoczerwony.
- 6) Smak i zapach:
  - a) charakterystyczny dla wyrobu,
  - b) wyczuwalny smak użytych przypraw
  - c) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

→ **Kielbasa szynkowa poz. 5**

- 1) Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem białka sojowego, peklosoli, przypraw naturalnych, aromat konserwy, stabil M, stabil fresh, poddana procesowi wędzenia i parzenia.
- 2) Winna być pakowana w osłonkę białkową z nadrukiem „Kielbasa szynkowa” barwa osłonki karmelowa o długości 15 ÷ 20 cm i przekroju 55 ÷ 75mm.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) surowce rozdrobnione na cząsteczki powyżej 20 mm,
  - b) wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju,
  - c) niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety,
  - d) konsystencja soczysta.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) mięso z szynki wieprzowej nie mniej, niż 70 %,
  - b) tłuszcz nie więcej, niż 10 %,
  - c) białko 12 ÷ 15 %,
  - d) skrobia do 4 %,
  - e) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) barwa osłonki karmelowa charakterystyczna dla wyrobu,
  - b) niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia,
  - c) w przekroju widoczne kawałki mięsa, kolor ciemnoczerwony.
- 6) Smak i zapach:
  - a) charakterystyczny dla wyrobu,
  - b) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

→ **Kielbasa Parówki drobiowe poz. 6**

- 1) Wyprodukowana winna być z mięsa drobiowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne, przyprawa do parówkowej i poddana procesowi wędzenia i parzenia.
- 2) Winna być pakowana w osłonkę sztuczną barwa osłonki ciemnoróżowa o długości 12 ÷ 15 cm i przekroju 15 mm.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) surowce homogenizowane,
  - b) wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju,
  - c) niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety
  - d) konsystencja soczysta.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) mięso drobiowe nie mniej, niż 70 %,
  - b) tłuszcz nie więcej, niż 10 %,
  - c) białko 12 ÷ 15 %,
  - d) skrobia do 4 %,
  - e) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) charakterystyczna dla wyrobu - ciemnoróżowa,
  - b) niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia.
- 6) Smak i zapach:
  - a) charakterystyczny dla wyrobu,
  - b) wyczuwalny smak użytych przypraw
  - c) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

→ **Kiszka gryczana poz.7**

- 1) Wyprodukowana winna być z kaszy gryczanej z dodatkiem wątroby wieprzowej, krwi, pieprzu czarnego mielonego, cebuli zasmażanej, papryki ostrej mielonej, pieprzu ziołowego, majeranku i poddana procesowi parzenia.
- 2) Pakowana w osłonkę naturalną wieprzową czarną o długości 25 ÷ 30 cm i przekroju 30 ÷ 34 mm.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) dość ścisła, plaster o grubości 10 mm nie powinien się rozpadać,
  - b) niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) zawartość kaszy gryczanej nie mniej, niż 40 %,
  - b) zawartość wątroby wieprzowej 15 ÷ 20 %,
  - c) sól nie więcej, niż 2,5 %.
- 5) Barwa:
  - a) charakterystyczna dla wyrobu,
  - b) niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa.
- 6) Smak i zapach:
  - a) wyczuwalny użytych przypraw,
  - b) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości, kwaśny, gorzki lub inny obcy.

→ **Pieczeń rzymska poz.8**

- 1) Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego, tłuszczu wieprzowego, skrobi ziemniaczanej, białka sojowego, przypraw. Może zawierać śladowe ilości glutenu i selera.

- 2) Winna być pakowana próżniowo (VAC). Blok parzony i pieczony w kształcie prostopadłościanu o wymiarach 12 x 8 x 24 cm ( $\pm$  1 cm). Powierzchnia górna posypana czerwoną ziołową posypką.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) wszystkie składniki średnio rozdrobnione i wymieszane,
  - b) w przekroju surowce równomiernie rozłożone,
  - c) niedopuszczalne skupiska jednego ze składników lub galarety,
  - d) konsystencja dość ścisła,
  - e) związanie dobre.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) mięso drobiowe nie mniej, niż 26 %,
  - b) mięso wieprzowe nie mniej, niż 22 %,
  - c) białko nie mniej, niż 9 %,
  - d) tłuszcz nie więcej, niż 30 %,
  - e) skrobia nie więcej, niż 6 %,
  - f) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) powierzchnia górna – jasno pomarańczowa do pomarańczowoczerwonej,
  - b) powierzchnia boczna – jasnobrązowa,
  - c) w przekroju – różowa do ciemnoróżowej,
  - d) niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa.
- 6) Smak i zapach:
  - a) charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw oraz procesu pieczenia,
  - b) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

→ **Pasztet pieczony poz. 9**

- 1) Wyprodukowany winien być z mięsa i wątroby z drobiu, podgardła wieprzowego z dodatkiem białka sojowego i przypraw (w tym seler).
- 2) Winien być pakowany próżniowo w woreczek termokurczliwy lub kartonik wyłożony papierem pergaminowym z bizerbą o wadze około 2,5 kg ( $\pm$  0,2 kg) oraz opakowanie zbiorcze – pudełko tekturowe.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) wszystkie składniki dokładnie rozdrobnione i wymieszane,
  - b) plastry o grubości 5 mm nie rozpadają się,
  - c) konsystencja stała, krajalna,
  - d) związanie dobre.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) mięso z drobiu nie mniej, niż 60 %,
  - b) wątroba z drobiu nie mniej, niż 6 %,
  - c) skórki z kurcząt, skórki wieprzowe nie więcej, niż 9 %,
  - d) podgardle wieprzowe nie więcej, niż - 2 %,
  - e) skrobia nie więcej, niż 15 %,
  - f) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) zewnętrzna – brązowa do ciemnobrązowej,
  - b) w przekroju – kremowoszara do różówobeżowej,
  - c) niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa.
- 6) Smak i zapach:
  - a) charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw oraz procesu pieczenia,

b) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.1)

→ **Kielbasa krakowska parzona poz. 10**

- 1) Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników; pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia.
- 2) Winna być pakowana w osłonkę naturalną białkową z nadrukiem krakowska, barwa osłonki ciemnobrązowa o długości 15 ÷ 20 cm i przekroju 55 ÷ 75 mm.
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) surowce rozdrobnione na cząsteczki powyżej 20 mm,
  - b) wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju,
  - c) niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety
  - d) konsystencja soczysta.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %,
  - b) tłuszcz nie więcej, niż 10 %,
  - c) białko 12 ÷ 15 %,
  - d) skrobia do 4 %,
  - e) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) barwa osłonki ciemnobrązowa, charakterystyczna dla wyrobu,
  - b) niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia,
  - c) w przekroju widoczne kawałki mięsa, kolor ciemnoczerwony.
- 6) Smak i zapach:
  - a) charakterystyczny dla wyrobu,
  - b) wyczuwalny smak użytych przypraw
  - c) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

→ **Kielbasa toruńska poz. 11**

- 1) Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: pektosoli, mąki ziemniaczanej, białko sojowe, przyprawy naturalne i poddana procesowi wędzenia i parzenia
- 2) Pakowana w osłonkę naturalną – jelita wieprzowe, barwa osłonki jasno brązowa o długości 10÷15 cm i przekroju 28÷32 mm
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) surowce drobno rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm,
  - b) wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju,
  - c) plasterki o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać,
  - d) konsystencja dość soczysta.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) mięso wieprzowe nie mniej, niż 70 %,
  - b) tłuszcz nie więcej, niż 10 %,
  - c) skrobia nie więcej, niż 6 %,
  - d) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) zewnętrzna – jasnobrązowa,
  - b) w przekroju – kolor różowy,
  - c) niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa.
- 6) Smak i zapach:



- a) wyczuwalny użytych przypraw,
- b) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości, kwaśny, gorzki lub inny obcy.

→ **Kielbasa wiejska poz. 12**

- 1) Wyprodukowana winna być z mięsa wieprzowego bez dodatku MOM-u z dodatkiem składników: soli, przyprawy naturalne, mieszanka warzywna sovierra i poddana procesowi wędzenia i parzenia
- 2) Pakowana w osłonkę naturalną – jelita wieprzowe, barwa osłonki brązowa o długości 50÷60 cm i przekroju 28÷32 mm
- 3) Struktura i konsystencja:
  - a) surowce drobno rozdrobnione na cząstki o wielkości 5 mm do 20 mm,
  - b) wszystkie składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju,
  - c) plasterki o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać,
  - d) konsystencja dość soczysta.
- 4) Zawartość składników w wyrobie gotowym:
  - a) mięso wieprzowe nie mniej, niż 100 %,
  - b) sól nie więcej, niż 3 %.
- 5) Barwa:
  - a) zewnętrzna – brązowa,
  - b) w przekroju – kolor różowy,
  - c) niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa.
- 6) Smak i zapach:
  - a) wyczuwalny użytych przypraw,
  - b) niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości, kwaśny, gorzki lub inny obcy.

- **Polędwica drobiowa poz. 13**

polędwica drobiowa - o zawartości białka nie mniej niż 18,0 % masowych, , produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka soku (wędlina krojona, plasterkowana

- **Szynka drobiowa poz. 14**

szynka drobiowa - o zawartości białka nie mniej niż 16,0 % masowych, produkt o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%, wędlina składająca się z kawałków mięśni nóg, piersi niedopuszczalne są skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, wyciek soku (wędlina krojona, plasterkowana

- **Wymagania jakościowe --> szynka drobiowa, polędwica drobiowa:**

Produkty drobiowe wyprodukowane z tuszki drobiowej patroszonej, elementów tuszki lub mięsa drobiowego bez kości, bez osłonek lub w osłonkach o zachowanej strukturze tkankowej, poddane peklowaniu lub soleniu oraz wędzeniu lub wędzeniu i parzeniu lub pieczeniu do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu temperatury minimum 70o C.

Surowce mięsne użyte do produkcji muszą być o dobrej jakości higienicznej i wolne od wad technologicznych.

1. Niedozwolone jest stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie.
2. Stosuje się tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:
  - a. chlorek sodu (sól kuchenna),

- b. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,
  - c. fosforany,
  - d. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu,
  - e. naturalne przyprawy.
3. Wydajność gotowego produktu: szynki i polędwicy drobiowej - nie wyższa niż 115% w stosunku do surowca niepeklowanego; wędzonek w postaci elementów tuszek - nie wyższa niż 90% w stosunku do surowca niepeklowanego,
  4. Nie dopuszcza się obecności w wędzonkach: białek innych niż pochodzących z mięsa, hydrokolidów, preparatów błonnikowych oraz dodatków innych: wzmacniaczy smaku, barwników, substancji zwiększających wydajność, karagenu, skrobi (ziemniaczanej), błonnika (pszennego, grochowego, bambusowego),
  5. Nie dopuszcza się zaoferowania i dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych, homogenizowanych,
  6. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości
  7. Zawartość fosforanów dodanych – nie wyższa niż 1500 mg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>/kg gotowego wyrobu.

- **Wymagania organoleptyczne --> szynka drobiowa, polędwica drobiowa:**

wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; – powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna,  
 struktura i konsystencja: struktura plastru o grubości 3 mm dość ścisła; w – przypadku szynki i polędwicy drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plasterów w miejscu złączenia mięśni;  
 konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu,  
 barwa przekroju: od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek – z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego;  
 niedopuszczalne są odchylenia barwy, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest – smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.

- **Filet z indyka wędzony poz. 15**

Wędzonki drobiowe parzone są to produkty drobiowe wyprodukowane z tuszki drobiowej patroszonej, elementów tuszki lub mięsa drobiowego bez kości, bez osłonek lub w osłonkach o zachowanej strukturze tkankowej, poddane peklowaniu lub soleniu oraz wędzeniu lub wędzeniu i parzeniu lub pieczeniu do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu temperatury minimum 70°C; asortymenty: np. szynka drobiowa, polędwica drobiowa oraz wędzone elementy tuszki m.in. kurczak wędzony, skrzydełka, filet, ćwiartka tylna.

## **SUROWCE**

1. Surowce mięsne o dobrej jakości higienicznej i wolne od wad technologicznych (głównie PSE i miopatia mięśniowa).
2. Nie dopuszcza się stosowania mięsa mrożonego.
3. Po uboju i wychładzaniu tuszki drobiowe przetrzymywać w warunkach chłodniczych przez 1 dobę (proces dojrzewania mięsa).
4. Wędzone elementy drobiowe muszą być wykonane z jednego nierozdrobnionego elementu. Natomiast szynka drobiowa i polędwica drobiowa składają się z wielu kawałków odpowiednio mięśni nóg lub filetów rozdrobnionych w wilku z siatką szarpak oraz maksymalnie 10% mięsa rozdrobnionego w wilku z siatką o średnicy otworów 3-5 mm.

5. Niedozwolone jest stosowanie mięsa oddzielonego mechanicznie.
6. Stosuje się tylko następujące dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające:
  - a. chlorek sodu (sól kuchenna),
  - b. azotyn sodu w dawce zgodnej z obowiązującymi przepisami,
  - c. fosforany,
  - d. askorbinian lub izoaskorbinian sodu w dawce maksymalnej 0,5% w stosunku do masy gotowego wyrobu,
  - e. naturalne przyprawy.

## **PROCES TECHNOLOGICZNY**

1. Peklowanie – metodą suchą lub moką. Z punktu widzenia jakości i bezpieczeństwa wyrobu, tam gdzie jest to możliwe, zalecane jest peklowanie metodą moką zalewową lub nastrzykową. Temperatura solanki zalewowej i nastrzykowej nie wyższa niż 3°C. Wielkość nastrzyku nie wyższa niż 25% w stosunku do masy surowca. Temperatura panująca w peklowaniu w zakresie 4-6°C, a czas peklowania nie krótszy niż 24 h. Dopuszcza się masowanie nastrzykniętego solanką surowca mięsnego.
2. Formowanie, sznurowanie, napełnianie osłonek – uzależnione od wymagań zakładowych dotyczących danego asortymentu.
3. Obróbka termiczna – wędzenie i parzenie/pieczenie lub samo parzenie/pieczenie. Wędzenie w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. Nie dopuszcza się stosowania preparatów dymu wędzarniczego. Parzenie/pieczenie do osiągnięcia w centrum geometrycznym wyrobu temperatury nie niższej niż 70°C.
4. Studzenie/wychładzanie powietrzne do temp. poniżej 10°C wewnątrz elementu lub batonu.
5. Wydajność gotowego produktu:
  - a. wędzonek w postaci elementów tuszek - nie wyższa niż 90% w stosunku do surowca niepeklowanego,
  - b. szynki i polędwicy drobiowej - nie wyższa niż 115% w stosunku do surowca niepeklowanego.

## **WYMAGANIA DOTYCZĄCE GOTOWEGO WYROBU**

### **1. Wymagania organoleptyczne:**

- a. wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna,
- b. struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; w przypadku szynki i polędwicy drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu,
- c. barwa przekroju: od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy,
- d. smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.

Nie dopuszcza się obecności w wędzonkach: białek innych niż pochodzących z mięsa, hydrokoloidów, preparatów błonnikowych oraz dodatków innych niż wymienione w p. 3.1. podpunkt 5.

Zawartość fosforanów dodanych – nie wyższa niż 1500 mg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>/kg gotowego wyrobu.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość pobierania próbek dostarczanych artykułów i przekazania ich do analizy. W przypadku nie zgodności próbki z opisanymi wymaganiami Zamawiający nie zapłaci za dostarczone artykuły a koszty badania poniesie Dostawca.

#### **IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**

1. Termin wykonania zamówienia wynosi 6 m-cy od daty podpisania umowy czyli od **dnia zawarcia umowy do 30 września 2016 roku.**
2. Sukcesywne zamawianie towaru określającego ilość asortymentu odbywać się będzie telefonicznie lub faxem z dwudniowym wyprzedzeniem przed ustalonym terminem dostawy, co najmniej dwa razy w tygodniu, pięć razy codziennie oprócz niedziel i świąt.
3. Przyjęcie towaru następować będzie w magazynie Zamawiającego, po sprawdzeniu ilości i jakości dostarczonej partii towaru od 7<sup>30</sup> do godz 11<sup>00</sup> w dni robocze.

#### **V. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy spełniający wymagania określone w art. 22 ust. 1 ustawy:
  - a) posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
  - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie,
  - c) dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawią pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia;
  - d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
2. Spełnienie warunku zostanie uznane, jeżeli Wykonawca w formie pisemnej przedłoży oświadczenia, że spełnia warunki udziału w postępowaniu zgodnie z wymaganiami określonymi w art. 22 ust. 1 – wzór stanowiący Załącznik Nr 4 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, oraz oświadczenie dodatkowe – wzór stanowiący Załącznik Nr 6 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
3. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy wykażą brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia:

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy wykonawca złoży następujące dokumenty ( jeżeli wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia niżej wymienione dokumenty składa każdy z nich)

  - a) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - wzór stanowiący załącznik nr 5 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,

b) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert,

c) oświadczenie w sprawie przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) wzór stanowiący Załącznik nr 7 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,

d) Jeśli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków, w takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia, w formie oryginału.

4. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np konsorcjum, spółka cywilna), ustanawiając pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego **(do oferty należy załączyć odpowiednie pełnomocnictwo)**. W takim przypadku warunki udziału w postępowaniu, dotyczące wykonawcy, odnoszą się odpowiednio do wykonawców, którzy ubiegają się wspólnie o zamówienie publiczne. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym jako pełnomocnik pozostałych. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkie podmioty występujące wspólnie. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy .

Ocena spełniania warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą spełnia – nie spełnia w oparciu o informacje zawarte w załączonych do oferty oświadczeń i dokumentów oraz informacji zawartych w treści tych dokumentów.

**VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:**

Na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne Wykonawcy muszą dołączyć do oferty następujące oświadczenia i dokumenty:

1. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r Prawo zamówień publicznych – wzór stanowiący **załącznik nr 4** do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,

2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - wzór stanowiący **załącznik nr 5** do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
3. Oświadczenie dodatkowe – **wzór załącznik nr 6**
4. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia o którym mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy prawo zamówień publicznych - wzór stanowiący **załącznik nr 7** do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
5. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert.

#### **Dokumenty podmiotów zagranicznych**

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada: dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że: nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert. Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentu, o którym mowa w punkcie 4, zastępuje się go dowodem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. Przepis dotyczący terminów wystawienia dokumentów stosuje się odpowiednio nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert.

<p style="text-align: center;"><b>VII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, DOKUMENTÓW TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI</b></p>
--

1. Wszelkie zawiadomienia, wnioski, oświadczenia i informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują sobie w formie pisemnej, (e-mail, faks), Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, e-mail, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
2. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faksu podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.
3. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną.

4. Adres Zamawiającego do korespondencji: **Dom Pomocy Społecznej w Moszczanach, 37-543 Laszki, woj. podkarpackie, e-mail dps.moszczany@poczta.onet.pl**
5. Nr faksu Zamawiającego: (16) 628 33 72
6. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest Halina Czemerda, tel. (16) 628 33 72
7. Porozumiewanie się Wykonawcy z uprawnionym pracownikiem odbywać się może tylko w godzinach pracy DPS tj. od godz. 7<sup>30</sup> do 15<sup>00</sup>

#### **VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM:**

W prowadzonym postępowaniu nie jest wymagane wniesienia wadium.

#### **IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:**

Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni licząc od daty terminu składania ofert.

#### **X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT:**

1. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta musi spełniać wszystkie warunki zawarte w SIWZ.
4. Oferta powinna być złożona w takiej formie, która uniemożliwi jej zdekompletowanie.
5. Ofertę należy sporządzić w języku polskim na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką biurową.
6. Wskazane jest ponumerowanie i parafowanie przez osobę podpisującą ofertę zapisanych stron oferty oraz załączników.
7. Wszelkie poprawki, zmiany lub wykreślenia w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
8. Oferta i oświadczenia muszą być podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy - zgodnie z wpisem do właściwego rejestru. Jeżeli upoważnienie do podpisywania oferty, reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zaciąganiu zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty wynika z pełnomocnictwa - winno być ono udzielone (podpisane) przez osobę /osoby uprawnione zgodnie z wpisem do właściwego rejestru, oraz dołączone do oferty.
9. Wszystkie dokumenty i oświadczenia muszą zostać dostarczone w formie oryginałów lub czytelnych kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę oraz winny być sporządzone w języku polskim. Wymagane specyfikacją

dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez Wykonawcę.

10. Jeżeli według Wykonawcy oferta będzie zawierała informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, dane te należy umieścić w oddzielnej kopercie wewnątrz oferty, opisanej: "Informacje będące tajemnicą przedsiębiorstwa" oraz wskazać numery stron stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa. W innym przypadku wszystkie informacje zawarte w ofercie będą uważane za ogólnie dostępne i mogą być udostępnione pozostałym wykonawcom razem z protokołem postępowania. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.
  11. Uwzględnione zostaną wyłącznie oferty dostarczone w terminie, spełniające warunki ustawy, odpowiadające przedmiotowi zamówienia oraz warunkom i wymogom podanym w niniejszej SIWZ.
  12. Oferta winna zawierać wymagane dokumenty, załączniki, oświadczenia wymienione w niniejszej SIWZ.
  13. Jeżeli oferta jest składana przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ci ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania.
  14. Oferta Wykonawców, którzy będą ubiegać się wspólnie o udzielenie zamówienia musi być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców występujących wspólnie.
  15. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może zwrócić się pisemnie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ, zmianę lub wycofanie złożonej oferty.
    - a) Na podstawie Art. 38 ustawy Pzp Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Pytania powinny być sformułowane na piśmie i składane na adres Zamawiającego podany w niniejszej specyfikacji. Pytanie powinno być opatrzone nazwą stawiającego je Wykonawcy. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej zamieszcza na tej stronie.
    - b) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, a jeżeli specyfikacja jest udostępniona na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie.
  16. Jeżeli zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
  17. Zgodnie z art. 84 ust. 1 ustawy Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. O wprowadzeniu zmian lub zamiarze wycofania oferty przed ostatecznym terminem składania ofert należy pisemnie zawiadomić Zamawiającego.
  18. Zmiany do oferty należy umieścić w oddzielnej, zaklejonej i nienaruszonej kopercie z dopiskiem "ZMIANA". Na kopercie musi znajdować się nazwa Wykonawcy, dokładny adres i numer telefonu Wykonawcy (dopuszcza się odcisk pieczęci).
- Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.
19. Ofertę należy złożyć w zaklejonym, nienaruszonym opakowaniu z napisem „**Dostawa produktów spożywczych do Domu Pomocy Społecznej w Moszczanach nie**



*otwierać przed 15.03.2016 r godz 09:30” oraz nazwą, dokładnym adresem i numerami telefonów Wykonawcy (dopuszcza się odcisk pieczęci).*

## **XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT :**

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Domu Pomocy Społecznej w Moszczanach **do godz. 9<sup>00</sup> do 15.03.2016 r.** ( osobiście, za pośrednictwem poczty lub firmy kurierskiej w godzinach urzędowania administracji od 7<sup>00</sup> do 15<sup>00</sup>).
2. W razie przesyłania oferty drogą pocztową lub za pośrednictwem firmy kurierskiej, Zamawiający jako termin złożenia oferty przyjmuje termin otrzymania oferty (przesyłki).
3. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona bez otwierania.
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **15.03.2016 roku o godz. 9<sup>30</sup>** w siedzibie Zamawiającego DPS w Moszczanach. .

## **XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY:**

1. Cenę oferty należy obliczyć z wykorzystaniem załączonego wzoru formularza cenowego (załącznik Nr 2), który obejmuje:
  - a) cenę jednostkową netto za 1kg lub sztukę,
  - b) wartość zamówienia netto poszczególnych produktów ,
  - c) podatek od towarów i usług /VAT/ w wyrażeniu procentowym ,
  - d) wartość zamówienia brutto poszczególnych produktów,
  - e) zsumowana wartość oferty netto w poszczególnych częściach zamówienia,
  - f) zsumowana wartość oferty brutto w poszczególnych częściach zamówienia.
2. Tak obliczoną cenę przedstawiającą wartość brutto dostawy należy przenieść do formularza ofertowego stanowiącego Załącznik Nr 1 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Podana w ofercie cena netto i brutto jest ostateczna i nie podlega negocjacji.

## **XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT :**

1. Oceny ofert będzie dokonywała komisja DPS w Moszczanach.
2. W odniesieniu do oferentów, którzy spełnili postawione warunki, komisja dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów :
  - a) cena oferty – waga kryterium 100%, gdyż przedmiot umowy jest powszechnie dostępny o ustalonych standardach jakościowych.
3. Opis metody wyliczenia punktów.

Punktacja za cenę ofert ustalona zostanie w następujący sposób , ofercie o najniższej cenie zostanie przyznana maksymalna ilość 100 pkt. Pozostałe oferty przeliczone zostaną wg wzoru :

$$\text{cena} = \frac{\text{cena najniższa brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times \text{waga} \times 100$$

4. Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymogom określonym w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza o podane kryteria wyboru.

#### **XIV. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO :**

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta będzie odpowiadać zasadom określonym w Prawie Zamówień Publicznych, specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz będzie przedstawiała najniższą cenę.
2. Wykonawca dołączy do oświadczeń i dokumentów składających się na ofertę parafowany – Projekt umowy Załącznik Nr 3 do SIWZ.
3. Zawarcie umowy nastąpi po wyborze najkorzystniejszej oferty w terminie określonym w **Art. 94 ustawy pzp**, jednak nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny.

#### **XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY :**

W przedmiotowym zamówieniu nie jest wymagane wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **XVI. OGÓLNE WARUNKI UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO :**

Załącznikiem do specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest projekt umowy, z którym Wykonawca powinien się zapoznać .

Zamawiający wymaga aby Wykonawca, którego oferta będzie wybrana jako oferta najkorzystniejsza, zawarł z nim umowę na warunkach określonych w załączonym Projekcie umowy.

Zamawiający nie dopuszcza zmian do przygotowanego wzoru umowy, w szczególności , gdy zmieniłyby treść oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zmiany są korzystne dla Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza zmiany w zakresie postanowień zawartej umowy dotyczących organizacji stron np. zmiana reprezentacji lub siedziby, numerów NIP, REGON.

**XVII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ  
PRZYSŁUGUJĄCYCH W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE  
ZAMÓWIENIA :**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego wartość jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie Art.11 ust.8 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 tekst jednolity Dz.U. z 2013 r poz. 907 późn. zm. Wykonawcy przysługuje prawo do odwołania.

Odwołanie można wnieść w terminach określonych w art. 180 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

**XVIII. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA  
SKŁADANIE OFERT CZĘŚCIOWYCH :**

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych – opis poszczególnych części jest wyszczególniony w Załączniku Nr 2 Formularzu cenowym.

Zamawiający indywidualnie będzie rozpatrywał oferty na poszczególne części Zamówienia / 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 /. Możliwym jest więc wybór ofert w poszczególnych częściach składanych przez różnych oferentów.

**XIX. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH  
UZUPEŁNIAJĄCYCH :**

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia zamówienia uzupełniającego polegającego na rozszerzeniu dostawy do 20% zamówienia podstawowego, na zasadach określonych w Art.67 ust.1 pkt.7 ustawy prawo zamówień publicznych.

**XX. INFORMACJA O ZAMIARZE ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

**XXI. INFORMACJA O ZAMIARZE USTANOWIENIA DYNAMICZNEGO SYSTEMU ZAKUPÓW :**

Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.

**XXII. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYM WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY Z ZASTOSOWANIEM AUKCJI ELEKTRONICZNEJ :**

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

**Załączniki do SIWZ :**

- 1. Załącznik Nr 1 Formularz oferty**
- 2. Załącznik Nr 2 Formularz cenowy**
- 3. Załącznik Nr 3 Projekt umowy**
- 4. Załącznik Nr 4 Oświadczenie Wykonawcy (o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu)**
- 5. Załącznik Nr 5 Oświadczenie Wykonawcy (o braku podstaw do wykluczenia)**
- 6. Załącznik Nr 6 Oświadczenie dodatkowe**
- 7. Załącznik Nr 7 Oświadczenie Wykonawcy (o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 5)**

## Załącznik Nr 1 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia



(Pieczęć Wykonawcy)

### FORMULARZ OFERTY

W związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy produktów spożywczych do Domu Pomocy Społecznej w Moszczanach w okresie od dnia zawarcia umowy do 30.09.2016 roku, oświadczamy, że:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie zgodnie z opisem zawartym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia za wynagrodzeniem :

Część 1 : Wartość brutto ..... słownie: .....  
.....

Część 2 : Wartość brutto ..... słownie: .....  
.....

Część 3 : Wartość brutto ..... słownie: .....  
.....

Część 4 : Wartość brutto ..... słownie: .....  
.....

Część 5 : Wartość brutto ..... słownie: .....  
.....

Część 6 : Wartość brutto ..... słownie: .....  
.....

Część 7 : Wartość brutto ..... słownie: .....  
.....

Część 8 : Wartość brutto ..... słownie: .....  
.....

2. Zamówienie zrealizujemy w wymaganym przez Zamawiającego terminie.
3. Zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń .
4. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty upływu składania ofert.
5. Przedstawiony projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Wyrażamy zgodę na 21 dniowy termin płatności za dostarczony towar.
7. Oferta wraz z załącznikami zawiera ..... ponumerowanych stron.

.....  
(miejsowość, data)

.....  
podpis osoby(osób) uprawnionych do  
reprezentowania wykonawcy

**Załącznikami do oferty są:**

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

## Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

### FORMULARZ CENOWY

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególłą część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZĘŚĆ 1</b>				<b>Kod CPV – 15.81.00.00-9</b>			
<b>Pieczyno</b>							
1.	Chleb psz.-żytni /krojony/	Kg	3150				
2.	Chleb razowy	Kg	1960				
3.	Kaszaki	Kg	78				
4.	Piernik	Kg	22				
5.	Drożdżówki	Kg	88				
6.	Rogale maślane	Kg	106				
7.	Kapuśniaki	Kg	26				
8.	Ciasto W-Z	Kg	22				
9.	Bina	Kg	2800				
10.	Jagodzianka	Kg	50				
11.	Chałka	Kg	80				
				<b>Wartość ogółem części 1</b>			

Słownie: .....

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawca

## Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

### FORMULARZ CENOWY

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZĘŚĆ 2</b>				<b>Kod CPV- 03.20.00.00-3</b>			
<b>Warzywa, owoce, jaja</b>				<b>Kod CPV - 03.14.25.00-3</b>			
1.	Pietruszka	Kg	250				
2.	Marchew (płukana)	Kg	800				
3.	Cebula	Kg	400				
4.	Pieczarki świeże	Kg	60				
5.	Buraczki ćwikłowe	Kg	500				
6.	Fasola Piękny Jaś tyczny	Kg	25				
7.	Kapusta biała	Kg	200				
8.	Winogron	Kg	6				
9.	Kapusta pekińska	Szt	200				
10.	Pomidory	Kg	450				
11.	Ogórek szklarniowy	Kg	72				
12.	Sałata lodowa	Szt	120				
13.	Kapusta młoda	Szt	45				
14.	Seler	Kg	200				
15.	Fasolka szparagowa	Kg	39				



16.	Szczypiorek (pęcz)	Szt	100				
17.	Kapusta kiszona	Kg	50				
18.	Por	Kg	39				
19.	Ogórki kiszone	Kg	100				
20.	Agrest	Kg	24				
21.	Jabłka	Kg	2400				
22.	Cytryna	Kg	120				
23.	Banany	Kg	312				
24.	Papryka	Kg	72				
25.	Brokuły	Szt	200				
26.	Czosnek Polski	Kg	10				
27.	Rzodkiewka (pęcz)	Szt	150				
28.	Salata zielona	Szt	170				
29.	Grejpfrut	Kg	11				
30.	Koper (pęcz)	Szt	200				
31.	Natka pietruszki (pęcz)	Szt	100				
32.	Borówka	Kg	30				
33.	Nektarynka	Kg	90				
34.	Gruszki	Kg	28				
35.	Rabarbar	Kg	117				
36.	Maliny	Kg	60				
37.	Czereśnie	Kg	36				
38.	Kiwi	Kg	44				
39.	Ogórki gruntowe	Kg	70				
40.	Śliwka	Kg	26				

41.	Wiśnia	Kg	78				
42.	Truskawka	Kg	120				
27. 43.	Ziemniaki (wczesne) do 15 kg w worku	Kg	800				
44.	Ziemniaki – do 15 kg w worku	Kg	7800				
45.	Jaja świeże (kurze)	Szt	11000				
				<b>Wartość ogółem części 2</b>			

Słownie: .....

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy

## Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

### FORMULARZ CENOWY

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZĘŚĆ 3</b>		<b>Kod CPV-15.13.11.30-5</b>					
<b>Wędliny</b>							
1.	Baleron gotowany wieprzowy	Kg	40				
2.	Szynka extra wieprzowa (gotowana)	Kg	80				
3.	Kiełbasa drobiowa	Kg	120				
4.	Kiełbasa kanapkowa	Kg	80				
5.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	Kg	76				
6.	Parówki drobiowe	Kg	150				
7.	Kiszka gryczana	Kg	26				
8.	Pieczeń rzymska	Kg	77				
9.	Pasztet wieprzowy pieczony	Kg	36				
10.	Kiełbasa krakowska parzona	Kg	66				
11.	Kiełbasa toruńska	Kg	240				
12.	Kiełbasa wiejska	Kg	52				

13.	Polędwica drobiowa	Kg	120				
14.	Szynka drobiowa	Kg	120				
15.	Filet z indyka wędzony	Kg	93				
				<b>Wartość Ogółem Części 3</b>			

Słownie: .....

.....

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy

## Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

### FORMULARZ CENOWY

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZĘŚĆ 4</b>				<b>Kod CPV-15.11.00.00-2</b>			
<b>Mięso</b>							
1.	Szynka b/k – mięso od szynki	Kg	166				
2.	Łopatka bez kości	Kg	501				
3.	Karczek – karkówka b/k	Kg	193				
4.	Schab b/kości	Kg	111				
				<b>Wartość Ogółem Części 4</b>			

Słownie: .....

#### UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy

## Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

### FORMULARZ CENOWY

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZĘŚĆ 5</b>				<b>Kod CPV-15.13.10.00-5</b>			
<b>Konserwy mięsne</b>							
1.	Konserwa-Gulasz angielski (280g-300g) metalowa puszka	kg	160				
2.	Pasztet drobiowy (125g-250g) z dodatkami-pieczarki,pomidory itp.	kg	65				
3.	Konserwa -Pasztet drobiowy (280g –300g) metalowa puszka	kg	70				
				<b>Wartość Ogółem Części 5</b>			

Słownie: .....

#### UWAGI:

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy

## Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

### FORMULARZ CENOWY

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZEŚĆ 6</b>				<b>Kod CPV- 15.50.00.00-3.</b>			
<b>Produkty mleczarskie</b>							
1.	Twaróg półtłusty	Kg	530				
2.	Śmietana 18%	L	320				
3.	Masło extra 200g (zaw. tłuszczu 82% )	Szt	2500				
4.	Ser edamski	Kg	36				
5.	Ser topiony 100g różne smaki	Kg	63				
6.	Jogurt owocowy (125g-150g)	Kg	500				
7.	Jogurt owocowy (150g-200g) bez cukru i syropu glukozowo-frutozowego	Kg	126				
8.	Kefir (kubek 150g-250g)	L	454				
9.	Mleko spożywcze UHT 2% (karton)	L	2160				
10.	Mleko w proszku pełne (pakowane po 400g-500g)	Kg	500				
11.	Serek Bieluch	Kg	36				
12.	Serek wiejski	Kg	36				
13.	Maślanka	L	396				

	smakowa(300g-500g)						
14.	Serek homogenizowany	Kg	145				
15.	Serek do chleba z dodatkami	Kg	134				
16.	Masło roślinne	Kg	190				
				<b>Wartość Ogółem Części 6</b>			

Słownie: .....

.....

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy



## Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

### FORMULARZ CENOWY

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZĘŚĆ 7</b> <b>Różne produkty spożywcze</b>				<b>Kod CPV- 15.80.00.00-6</b> <b>Kod CPV- 15.40.00.00-2</b> <b>Kod CPV- 15.30.00.00-1</b> <b>Kod CPV- 15.84.00.00-8</b> <b>Kod CPV-15.60.00.00-4</b>			
1.	Herbata granulowana (torebki 80g-100g)	Kg	60				
2.	Sól	Kg	300				
3.	Olej rzepakowy (butelka 0,8L-1L)	L	230				
4.	Margaryna zwykła (225g-250g)	kg	240				
5.	Smalec (kostka 200g-250g)	Kg	70				
6.	Sok zagęszczany wysokosłodzony -syrop (butelka szkl.)	L	40				
7.	Soki owocowo-warzywne (butelka 0,25L-0,33L)	L	386				
8.	Sok Grejpfrutowy bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (butelka 0,25L-0,33L)	L	160				

9.	Sok pomidorowy bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (but.0,25L-0,33L)	L	130				
10.	Kisiel różne smaki (torebki 40g-65g)	Kg	20				
11.	Kminek (torebki 20g-40g)	Kg	2				
12.	Koncentrat pomidorowy 30% (słoik, 300g-1000g)	Kg	100				
13.	Cukier kryształ 1kg	Kg	1330				
14.	Kakao 200g	Szt	51				
15.	Kawa Inka 150g	Szt	80				
16.	Czosnek granulowany(torebki 10g-30g)	Kg	3				
17.	Zupy żurek (torebki 40g-65g)	Kg	4,50				
18.	Majeranek (torebki 5g-10g)	Kg	1				
19.	Zupa ogonowa (torebki 40g-65g)	Kg	4,50				
20.	Przyprawa do zup w płynie (0,8-1 L)	L	100				
21.	Sos pieczeniowy ciemny (torebki 40g-65g)	Kg	5				
22.	Rosołki (kostki drobiowe 60g-180g)	Kg	110				
23.	Musztarda ( 300g-1000g)	Kg	50				
24.	Majonez ( słoik, 300g-1000g)	Kg	30				
25.	Ocet 10%	L	25				
26.	Przyprawa z warzyw do potraw w proszku (200g-300g)	Kg	40				

27.	Budyń różne smaki (torebki 40g-65g)	Kg	10				
28.	Ketchup ( 400g-1000g)	Kg	100				
29.	Papryka konserwowa (0,88-1 kg)	Kg	12				
30.	Pieprz naturalny (torebki 15g-40g)	Kg	6				
31.	Cukier waniliowy (torebki 16g-32g)	Kg	2,60				
32.	Pieprz ziołowy (torebki 20g-50g)	Kg	2				
33.	Kwasek cytrynowy (torebki 20g-50g)	Kg	4				
34.	Oliwa z oliwek 1 l szklana butelka	L	8				
37.	Napoje niegazowane różne smaki (1,5L-2L)	L	60				
38.	Woda mineralna gazowana (butelka 1,5 L)	L	5940				
39.	Woda mineralna niegazowana (butelka 5L)	L	1800				
40.	Wafle tortowe	Szt	140				
41.	Masa krówkowa (puszka 400g-1000g)	Kg	50				
42.	Słodzik (1000-1200szt tabl.)	Szt	6				
43.	Sos sałatkowy (torebki 1g-5g)	Kg	0,6				
44.	Sos do spaghetti (torebki 30g-60g)	Kg	4				
45.	Sok pomarańczowy bez cukru i syropu glukozowo-fruktozowego (but.0,25L-0,33L)	L	80				

46.	Biszkopty (paczki 140g-250g)	Kg	100				
47.	Suchary (paczki 280g-300g)	Kg	90				
48.	Wafelki bez cukru (paczki 80g-120g)	Kg	22				
49.	Wafelek w czekoladzie (20g-60g)	Kg	48				
50.	Herbatniki ( 50g-100g) bez polewy	Kg	108				
51.	Ciastka lekkie bez cukru (70g-150g)	Kg	26				
52.	Batony czekoladowe nadziewane (20g-55g)	Kg	30				
53.	Czekolada bez cukru ( 80g-100g)	Kg	6				
54.	Cynamon torebki 5g-10g)	Kg	1				
55.	Pałatki kukurydziane	Kg	24				
56.	Dżem (różne smaki (słoik 250g-1000g)	Kg	115				
57.	Marmolada (słoik 250-1000g)	Kg	70				
58.	Powidło (słoik 300g-1000g)	Kg	80				
59.	Mąka pszenna 1kg	Kg	500				
60.	Mąka ziemniaczana 0,5kg-1kg	Kg	68				
61.	Kasza manna 05,kg-1kg	Kg	120				
62.	Kasza jęczmienna 0,5kg-1kg	Kg	90				
63.	Kasza gryczana 400g-1000g	Kg	108				
64.	Ryż 1kg	Kg	316				
65.	Makaron nitki 400g-1000g	Kg	100				

66.	Makaron świderki 400g- 1000g	Kg	500				
67.	Płatki jęczmienne błyskawiczne	Kg	30				
68.	Dżem bez cukru (słoik 200g-250g)	Kg	60				
69.	Bułka tarta 0,5kg- 1kg	Kg	110				
70.	Płatki owsiane 400g-1000g	Kg	30				
71.	Makaron spaghetti	Kg	78				
				<b>Wartość Ogółem Części 7</b>			

Słownie: .....

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia****FORMULARZ CENOWY**

Zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożoną ofertą przedstawiamy ofertę cenową na poszczególną część zamówienia:

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość orientacyj.	Cena jednostkowa netto [zł]	Wartość netto [zł]	VAT [%]	Wartość brutto [zł]
<b>CZĘŚĆ 8</b>				<b>Kod CPV-15.11.00.00-2</b>			
<b>Mięso z drobiu, Ryby i mrożonki</b>				<b>Kod CPV-15.20.00.00-0</b>			
				<b>Kod CPV-15.30.00.00-1</b>			
1.	Filet z kurczaka połówki /mrożone/	Kg	261				
2.	Noga z kurczaka /mrożone/	Kg	474				
3.	Wątróbki z kurczaka /mrożone/	Kg	118				
4.	Porcja rosołowa /mrożone/	Kg	84				
5.	Tuńczyk duże kawałki w oleju (konserwa z otwieraczem)	Kg	60				
6.	Filet z makreli w pomidorach (konserwy z otwieraczem)	Kg	170				
7.	Filet z makreli w oleju (konserwy z otwieraczem)	Kg	120				
8.	Filet z pangii SHP 5% glazury (mrożony)	Kg	180				
9.	Bukiet jarzyn (mrożony 450g-2500g)	Kg	180				

10.	Lody (kubek różne smaki 120-200ml)	L	186				
11.	Sałátka rybna łagodna (konserwa z otwieraczem)	Kg	40				
12.	Kalafior (mrożony 450g-2500g)	Kg	120				
13.	Truskawki (mrożone 450g-2500g)	Kg	15				
14.	Filet śledziowy marynowany (wiaderko 2kg-5kg)	Kg	30,80				
15.	Dorsz wędzony	Kg	12				
16.	Pasta z makreli (70g-100g)	Kg	24				
17.	Jagody (mrożone 450g-2500g)	Kg	30				
				<b>Wartość Ogółem Części 8</b>			

Słownie: .....

.....

**UWAGI:**

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....  
pieczęć i podpis Wykonawcy

### Załącznik Nr 3 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia – projekt umowy

#### UMOWA

Zawarta w dniu ..... w Domu Pomocy Społecznej w Moszczanach , po rozstrzygnięciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z Art. 39-46 ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r tekst jednolity Dz.U. z 2013 r poz.907 z późn.zm. pomiędzy:

Domem Pomocy Społecznej w Moszczanach reprezentowanym przez

- dyr. mgr Mariusz Wygnaniec

- gł. księg. Irena Zastawna

zwanym dalej **ZAMAWIAJĄCYM**, a:

..... z siedzibą w .....

ul.....

NIP ..... REGON.....

reprezentowanym przez

- .....

- .....

Zwanym w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ**.

#### § 1

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa produktów spożywczych w cenach jednostkowych, ilościach i asortymencie wyszczególnionym w formularzu cenowym załączonym do oferty w części ..... na wartość brutto ..... słownie: .....
2. Zamawiający dopuszcza zmianę cen jednostkowych określonych w załączniku nr 2 tylko i wyłącznie w przypadku urzędowej zmiany stawki VAT.
3. Poszczególne ilości asortymentów określone w zamówieniu podstawowym są wielkościami orientacyjnymi i w ciągu trwania umowy zamawiający zastrzega sobie możliwość obniżenia poszczególnych asortymentów w danej części zamówienia w zależności od zapotrzebowania.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu ilościowego przedmiotu zamówienia maksymalnie o 30%.
5. O zmianach zakresu ilościowego niniejszej umowy Zamawiający zobowiązany jest powiadomić Wykonawcę pisemnie, na co najmniej 30 dni przed końcem okresu realizacji przedmiotu niniejszej umowy



6. Z tytułu zmniejszenia ilości dostarczanych towarów nie przysługują Dostawcy żadne roszczenia cywilnoprawne.
7. Dostarczone towary winny odpowiadać normom i przepisom obowiązującym na tego rodzaju produkty.

## § 2

1. WYKONAWCA zobowiązany jest dostarczyć zamówiony towar w opakowaniu zapewniającym odpowiednie warunki sanitarne oraz zabezpieczającym go przed zniszczeniem lub uszkodzeniem, transportem spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne, na własny koszt.
2. Przyjęcie towaru następować będzie w magazynie ZAMAWIAJĄCEGO, w dni robocze od poniedziałku do piątku w godz od 7<sup>30</sup> do 11<sup>00</sup> piąty również w sobotę, po sprawdzeniu ilości i jakości dostarczonej partii towaru. W razie stwierdzenia przy odbiorze towaru, że nie odpowiada on zamówionemu asortymentowi lub nie spełnia warunków sanitarnych, zamawiający ma prawo odmówić jego odbioru, a wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie do jego wymiany. W razie dostarczenia towaru złej jakości, której nie można było stwierdzić w trakcie odbioru towaru zamawiający ma prawo złożenia pisemnej lub telefonicznej reklamacji w ciągu 24 godzin od jego wykrycia, a wykonawca jest zobowiązany wymienić reklamowany towar na wolny od wad. Ujawnione wady przy odbiorze uzgodnionego przedmiotu zamówienia wstrzymuje zapłatę faktury.
3. Strony zgodnie ustalają, że częściowe zamawianie artykułów określające ilość asortymentu odbywać się będzie telefonicznie lub faxem z dwudniowym wyprzedzeniem przed ustalonym terminem dostawy. Osobą upoważnioną do składania zamówienia jest magazynier lub dietetyk.

## § 3

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy , za dostarczone każdorazowo na podstawie zamówień częściowych, cenę umowną w wysokości określonej w formularzu cenowym.
2. Należności za dostarczony towar będą regulowane na podstawie przedłożonej faktury wystawionej przez Wykonawcę po dostarczeniu i potwierdzeniu odbioru każdego zamówienia częściowego na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.
3. Wykonawca zobowiązany jest **od 01.05.2016** roku do wystawiania faktur na **Nabywca** – Powiat Jarosławski, NIP 792-203-36-61  
**Odbiorca** – Dom Pomocy Społecznej w Moszczanach, Moszczany 1, 37-543 Laszki, woj. podkarpackie

## § 4

1. Integralnymi składnikami niniejszej umowy są:
  - a) formularz oferty
  - b) formularz cenowy
  - c) specyfikacja istotnych warunków zamówienia

## § 5

1. Umowę zawiera się na czas określony **od dnia zawarcia umowy do 30 września 2016 roku.**

## § 6

1. W razie wystąpienia nawet jednokrotnej próby dostarczenia przez Wykonawcę, w ramach realizacji przedmiotu niniejszej umowy, towaru niezgodnego z wymaganiami Zamawiającego określonymi w „Ofercie cenowej” oraz „Formularzu Ofertowym” złożonym przez Wykonawcę Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.
2. Odstąpienie Zamawiającego od umowy z przyczyn określonych powyżej w pkt 1 będzie skutkowało jak rozwiązanie umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

## § 7

1. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania za niewykonanie, nienależyte wykonanie lub nieterminowe wykonanie zobowiązań umownych stanowią kary umowne.
2. Kary te będą naliczane w następujących przypadkach w wysokości :
  - 1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne :
    - a) za zwłokę w wykonaniu poszczególnych zamówień będących częściami przedmiotu umowy w wysokości 0,2% wynagrodzenia umownego za każdy dzień zwłoki, licząc od terminu umownego zakończenia ich wykonania;
    - b) za zwłokę w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze lub w okresie gwarancji i rękojmi w wysokości 0,2% wynagrodzenia umownego za każdy dzień zwłoki licząc od dnia wyznaczonego na usunięcie wad;
    - c) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy, a w szczególności w związku z nienależytym wykonywaniem zamówień objętych niniejszą umową lub nieterminową realizacją poszczególnych zamówień, w wysokości 10% wynagrodzenia umownego.
  - 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne :
    - a) za nieterminową realizację płatności w wysokości odsetek ustawowych.
    - b) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia umownego.
2. Jeśli kary umowne nie pokryją poniesionej szkody lub utraconych korzyści strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego.
3. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań umownych nie objętych odszkodowaniem w formie kar umownych Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadach ogólnych określonych w Kodeksie Cywilnym.
4. W przypadku wystąpienia zwłoki w wykonaniu przez Wykonawcę zobowiązań przyjętych niniejszą umową, w tym w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze oraz w okresie rękojmi lub gwarancji, Zamawiający może zlecić ich wykonanie wybranemu przez siebie innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy, zachowując przy tym prawo do roszczeń i naprawienia szkody powstałej w wyniku zwłoki.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

## § 8

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadkach przewidzianych przepisami Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych, a w szczególności jeśli:
  - 1) Wykonawca nie rozpoczął wykonywania przedmiotu umowy lub przerwał jego wykonywanie i nie wznowił mimo wezwań Zamawiającego przez okres dłuższy niż 18 dni licząc od dnia zawarcia umowy lub w przypadku przerwania wykonywania przez okres dłuższy niż 7 dni licząc od dnia doręczenia faksem zamówienia – wezwania do wznowienia;
  - 2) Wykonawca nie wykonuje umowy zgodnie z przepisami prawa, własną ofertą lub zapisami niniejszej umowy, albo też nienależycie wykonuje swoje zobowiązania umowne, w tym nieterminowo zrealizował co najmniej dwa zamówienia;
  - 3) W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy; Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy w związku z okolicznościami określonymi w pkt. 1 ppkt. 1 – 3, Wykonawca nie może żądać od Zamawiającego zapłaty kar umownych, ani też odszkodowania, a jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego odstąpienia, a także powinno zawierać uzasadnienie.

## § 9

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia zamówienia uzupełniającego polegającego na rozszerzeniu dostawy do 20% zamówienia podstawowego, na zasadach określonych w Art.67 ust.1 pkt.7 ustawy prawo zamówień publicznych.

## § 10

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.
2. Niedopuszczalna jest pod rygorem nieważności taka zmiana niniejszej umowy oraz wprowadzenie do niej takich postanowień, które zmieniłyby treść oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy. Nie dotyczy to jednak sytuacji, gdy konieczność wprowadzenia takich zmian wynika w rezultacie okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia brutto w przypadku zmiany stawki podatku VAT, stosowana będzie stawka właściwa w momencie powstania obowiązku podatkowego.

## § 11

Wykonawca jest zobowiązany informować Zamawiającego o wszelkich zmianach w zakresie formy organizacyjno – prawnej prowadzonej przez siebie aktualnie działalności gospodarczej.

Zamawiający dopuszcza zmiany w zakresie postanowień zawartej umowy dotyczących organizacji stron np. zmiana reprezentacji lub siedziby, numerów NIP, REGON.

## § 12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego, a w sprawach procesowych przepisy Kodeksu Postępowania Cywilnego.

## § 13

1. W przypadku zaistnienia ewentualnych sporów powstałych na tle realizacji niniejszej umowy, Strony są zobowiązane do polubownego rozstrzygnięcia sporów.
2. W przypadku, gdy Strony nie dojdą do porozumienia, do rozstrzygania ewentualnych sporów powstałych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy rzeczowo i miejscowo dla miejsca siedziby Zamawiającego.

## § 14

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

**Zamawiający :**

**Wykonawca :**

**Załącznik Nr 4 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**



(Pieczęć Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY  
( o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu)**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na

.....  
.....

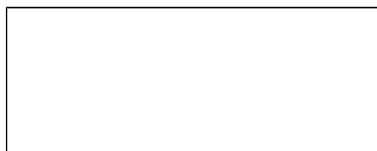
oświadczam/y/, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu – zgodnie z art. 22 ust.1 ustawy prawo zamówień publicznych (t.j Dz.U. z 2013 r poz. 907 z późn.zm.):

1. Posiadam uprawnienie do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają taki obowiązek posiadania takich uprawnień,
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie.
3. Dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawię pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia.
4. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

.....  
(miejsowość, data)

.....  
podpis Wykonawcy

**Załącznik Nr 5 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**



( Pieczęć Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY  
( o braku podstaw do wykluczenia)**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na

.....  
.....

Oświadczam/y/, że zapoznaliśmy się z przepisami art. 24 ust.1 ustawy prawo zamówień publicznych (t.j Dz.U. z 2013 r poz. 907 z późn.zm.): i nie podlegamy wykluczeniu z postępowania:

.....  
(miejsowość, data)

.....  
podpis Wykonawcy

## Załącznik Nr 6 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia



(Pieczęć Wykonawcy)

### OŚWIADCZENIE DODATKOWE

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na

.....  
.....

1. Oświadczam, że posiadam, zgodnie z obowiązującymi przepisami, wymagane atesty, świadectwa na oferowane w Załączniku Nr 2 do SIWZ produkty spożywcze, dopuszczające je do spożycia.
2. Oświadczam, że użyję do wykonania przedmiotu zamówienia materiałów i technologii dopuszczonych do stosowania, zgodnie z obowiązującymi przepisami.\*
3. Oświadczam, że moja firma jest objęta urzędową kontrolą organów inspekcji sanitarnej dotyczącej kontroli żywności jej dystrybucji i transportu.
4. Gwarantuję, że jakość oferowanych artykułów spożywczych jest zgodna z Polskimi Normami i obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

.....  
**pieczęć i podpis**

.....  
(miejscowość, data)

\*- dotyczy producenta, nie producent przekreśla punkt 2

### Załącznik Nr 7 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia



( Pieczęć Wykonawcy)

## **OŚWIADCZENIE WYKONAWCY** **( o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 5)**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na

.....  
.....

oświadczam/y/, że- zgodnie z art. 24 ust.2 pkt 5 ustawy prawo zamówień publicznych (t.j Dz.U. z 2013 r poz. 907 z późn.zm.): iż:

- **nie przynależę/my do grupy kapitałowej\*** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów ( Dz.U. Nr 50, poz. 331, z późn.zm.)

- **przynależę/my do grupy kapitałowej\*** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów ( Dz.U. Nr 50, poz. 331, z późn.zm.) w przypadku, gdy wykonawca należy do grupy kapitałowej do oferty należy dołączyć listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.



.....  
(miejsowość, data)

.....  
(pieczęć i podpis Wykonawcy)

**\* - *niepotrzebne skreślić.***