**Załączniki do SWZ**

***DOSTAWA MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW***

znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022

Spis treści

[**Załącznik nr 1 do SWZ** 2](#_Toc112227835)

[Formularz oferty 2](#_Toc112227836)

[**Załącznik nr 1a do SWZ** 5](#_Toc112227837)

[Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (JEDZ) 5](#_Toc112227838)

[**Załącznik nr 2 do SWZ** 16](#_Toc112227839)

[**Formularz Cenowy** 16](#_Toc112227840)

[*Dane dotyczące przechowywania przedmiotu zamówienia* 18](#_Toc112227841)

[*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia* 19](#_Toc112227842)

[**Załącznik nr 3 do SWZ** 27](#_Toc112227843)

[**Projektowane postanowienia umowy** 27](#_Toc112227844)

[**Załącznik nr 4 do SWZ** 34](#_Toc112227845)

[Oświadczenie dotyczące przedmiotu zamówienia 34](#_Toc112227846)

[**Załącznik nr 5 do SWZ** 35](#_Toc112227847)

[Wykaz wykonanych/wykonywanych dostaw 35](#_Toc112227848)

[**Załącznik nr 6 do SWZ** 36](#_Toc112227849)

[Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby 36](#_Toc112227850)

[**Załącznik nr 7 do SWZ** 37](#_Toc112227851)

[Oświadczenie o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej 37](#_Toc112227852)

# **Załącznik nr 1 do SWZ**

# Formularz oferty

**ZAMAWIAJĄCY:**

4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu

50-981 Wrocław, ul. R. Weigla 5

**OFERTA**

**Nawiązując do przetargu nieograniczonego na:**

***„DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW”***

*znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022*

**niżej podpisani, reprezentujący:**

|  |  |
| --- | --- |
| Pełna nazwa Wykonawcy | ............................................... |
| Adres Wykonawcy  *(ulica, nr, kod, miasto)* | ............................................... |
| Województwo | ............................................... |
| NIP | ............................................... |
| REGON | ............................................... |
| Tel. | ............................................... |
| e-mail: | ............................................... |
| **nr konta bankowego do zwrotu wadium** *(jeżeli dotyczy):* | **NIE DOTYCZY** |
| ***Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia[[1]](#footnote-1):*** | *[ …] TAK*  *[ …] NIE* |
| *Inne dane:*  *(np. lider konsorcjum)* | ............................................... |

|  |
| --- |
| **Dane niezbędne do uzupełnienia projektowanych postanowień umowy**   1. dot. par 2 ust. 4:   tel.: …………………………………………....….  fax: …………………………………………….…  e-mail: ………………………………………..….   1. dot. par 2 ust. 10:   tel.: …………………………………………....….  fax: …………………………………………….…  e-mail: ………………………………………..…. |
| *Inne/uwagi: ………………………………………….* |

**składamy niniejszą ofertę:**

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

|  |
| --- |
| **wartość netto: ……………………zł**  (*słownie:…..……....………………………złotych*)  **cena brutto: …………………..…zł**  *(słownie:………………….………….....……złotych)* |
| **Wysokość kary umownej** za opóźnienie w dostawie sukcesywnej lub w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia (z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy): **………..%**  *(min 0,5 %, max 3% – należy wpisać odpowiednio wg. Rozdz. XX SWZ)* |

**Wykonawca zobowiązany jest wypełnić poniższe oświadczenia, które opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert:**

**OŚWIADCZENIE W ZAKRESIE WYPEŁNIENIA OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO**

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[2]](#footnote-2) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.[[3]](#footnote-3)

1. **Ponadto oświadczamy, że :**
2. akceptujemy wskazany w SWZ czas związania ofertą - **90 dni;**
3. jesteśmy – **rodzaj wykonawcy[[4]](#footnote-4)** (należy wybrać, zaznaczyć znakiem „X” i/lub wpisać odpowiednio):

|  |  |
| --- | --- |
|  | mikroprzedsiębiorstwo |
|  | małe przedsiębiorstwo |
|  | średnie przedsiębiorstwo |
|  | jednoosobowa działalność gospodarcza |
|  | osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej |
|  | inny rodzaj (podać/wpisać jaki) …………………………………….…………….. |

1. **dostawa** będącą przedmiotem zamówienia wykonamy **sami/ z udziałem podwykonawców**[[5]](#footnote-5) **-** powierzymy podwykonawcy ……………… *(wskazać firmę podwykonawcy o ile jest znany)* wykonanie następujących części zamówienia ................... – wartość lub procentowa część zamówienia ………[[6]](#footnote-6)
2. wybór mojej/naszej[[7]](#footnote-7) oferty:

**będzie/nie będzie[[8]](#footnote-8)** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

Jeżeli **będzie** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, należy wypełnić:

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

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

1. poszczególni wykonawcy wykonają następujące roboty budowlane/dostawy/usługi **(należy wypełnić w sytuacji określonej w art. 117 ust. 4 PZP)**:
2. Nazwa wykonawcy ……………

zakres robót budowlanych/dostaw/usług które wykona ……………………………….

1. Nazwa wykonawcy ……………

zakres robót budowlanych/dostaw/usług które wykona ……………………………….

1. **będziemy/ nie będziemy[[9]](#footnote-9)** polegać na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

Jeżeli wykonawca **będzie** polegał na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, należy wypełnić:

1. Nazwa podmiotu ……………

zakres zdolności/sytuacji na którym wykonawca polega ……………………………….

1. Nazwa podmiotu ……………

zakres zdolności/sytuacji na którym wykonawca polega ……………………………….

1. akceptujemy zawarte w SWZ Projektowane postanowienia umowy **Załącznik Nr 3,**z uwzględnieniem modyfikacji ich treści (jeżeli wystąpiły);
2. zapoznaliśmy się z sytuacją finansowo-ekonomiczną Zamawiającego
   1. VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, Sekretariat Wydział ul. Poznańska 16, 53-630 Wrocław, pok. 100, piętro I, tel. 71 748 90 00, fax 71 748 92 16, e-mail: [VIgospodarczy@wrocław-fabryczna.sr.gov.pl](mailto:VIgospodarczy@wrocław-fabryczna.sr.gov.pl)

i/lub

* 1. materiały dostępne w witrynie Zamawiającego (BIP Szpitala) tj. ***Raport nt. sytuacji ekonomiczno-finansowej****.*

1. **Wadium w kwocie: ------------------- zł zostało wniesione w dniu: ------------ w formie: --------------- NIE DOTYCZY.**
2. **Oświadczamy,** że wszystkie załączniki stanowią integralną część oferty.
3. **Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż wszystkie załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert** (art. 297 ustawy z dnia 6 czerwca 1997r. Kodeks karny(t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1444 ze zm.).

# **Załącznik nr 1a do SWZ**

## Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (JEDZ)

*(dokument składany na wezwanie Zamawiającego)*

***/ UWAGA!: pola zaznaczone kolorem szarym nie dotyczą niniejszego postępowania /***

**Część I: Informacje dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia oraz instytucji zamawiającej lub podmiotu zamawiającego**

*W przypadku postępowań o udzielenie zamówienia, w ramach których zaproszenie do ubiegania się o zamówienie opublikowano w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, informacje wymagane w części I zostaną automatycznie wyszukane, pod warunkiem że do utworzenia i wypełnienia jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia wykorzystany zostanie elektroniczny serwis poświęcony jednolitemu europejskiemu dokumentowi zamówienia[[10]](#footnote-10).* Adres publikacyjny stosownego ogłoszenia*[[11]](#footnote-11)* w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej:

**Dz.U. UE S numer: Dz.U./S S169 02/09/2022 476543-2022 PL**

**Numer ogłoszenia w Dz.U. S: 2022/S 169-476543**

**INFORMACJE NA TEMAT POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tożsamość zamawiającego*** | ***Odpowiedź:*** |
| Nazwa: | 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu |
| ***Jakiego zamówienia dotyczy niniejszy dokument?*** | ***Odpowiedź:*** |
| Tytuł lub krótki opis udzielanego zamówienia: | ***DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW*** |
| Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający (*jeżeli dotyczy*): | **4WSzKzP.SZP.2612.57.2022** |

**Część II: Informacje dotyczące wykonawcy**

**A: INFORMACJE NA TEMAT WYKONAWCY**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Identyfikacja:*** | ***Odpowiedź:*** |
| Nazwa: | [..] |
| Numer VAT, jeżeli dotyczy:  Jeżeli numer VAT nie ma zastosowania, proszę podać inny krajowy numer identyfikacyjny, jeżeli jest wymagany i ma zastosowanie. | […]  […] |
| Adres pocztowy: | […] |
| Osoba lub osoby wyznaczone do kontaktów:  Telefon:  Adres e-mail:  Adres internetowy (adres www) (*jeżeli dotyczy*): | […]  […]  […]  […] |
| ***Informacje ogólne:*** | ***Odpowiedź:*** |
| Czy wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem? | [..] Tak [..] Nie |
| Jedynie w przypadku gdy zamówienie jest  zastrzeżone: czy wykonawca jest zakładem  pracy chronionej, „przedsiębiorstwem  społecznym” lub czy będzie realizował  zamówienie w ramach programów zatrudnienia  chronionego?  Jeżeli tak,  jaki jest odpowiedni odsetek pracowników  niepełnosprawnych lub defaworyzowanych?  Jeżeli jest to wymagane, proszę określić, do  której kategorii lub których kategorii  pracowników niepełnosprawnych lub  defaworyzowanych należą dani pracownicy. | [] Tak [] Nie  […]  […] |
| Jeżeli dotyczy, czy wykonawca jest wpisany do Urzędowego wykazu zatwierdzonych wykonawców lub posiada równoważne zaświadczenie (np. w ramach krajowego systemu (wstępnego) kwalifikowania)? | [] Tak [] Nie[] Nie dotyczy |
| **Jeżeli tak:**  **Proszę udzielić odpowiedzi w pozostałych**  **fragmentach niniejszej sekcji, w sekcji B i, w**  **odpowiednich przypadkach, sekcji C niniejszej części, uzupełnić część V (w stosownych przypadkach) oraz w każdym przypadku wypełnić i podpisać część VI.**  a) Proszę podać nazwę wykazu lub zaświadczenia i odpowiedni numer rejestracyjny lub numer zaświadczenia, jeżeli dotyczy:  b) Jeżeli poświadczenie wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia jest dostępne w formie elektronicznej, proszę podać:  c) dane referencyjne stanowiące podstawę wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia oraz, w stosownych przypadkach, klasyfikację nadaną w urzędowym wykazie:  d) Czy wpis do wykazu lub wydane zaświadczenie obejmują wszystkie wymagane kryteria kwalifikacji?  Jeżeli nie:  Proszę dodatkowo uzupełnić brakujące informacje w części IV w sekcjach A, B, C lub D, w zależności od przypadku.  WYŁĄCZNIE jeżeli jest to wymagane w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia:  e) Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić zaświadczenie odnoszące się do płatności składek na ubezpieczenie społeczne i podatków lub przedstawić informacje, które umożliwią instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu uzyskanie tego zaświadczenia bezpośrednio za pomocą bezpłatnej krajowej bazy danych w dowolnym państwie członkowskim?  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w  formie elektronicznej, proszę wskazać: | a) […]  b) (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): […][…][…][…]  c) [……]  d) [] Tak [] Nie  e) [] Tak [] Nie  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji):  […][…][…][…] |
| ***Rodzaj uczestnictwa:*** | ***Odpowiedź:*** |
| Czy wykonawca bierze udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia wspólnie z innymi wykonawcami? | […] Tak […] Nie |
| **Jeżeli tak**:  a) Proszę wskazać rolę wykonawcy w grupie  (lider, odpowiedzialny za określone zadania itd.):  b) Proszę wskazać pozostałych wykonawców  biorących wspólnie udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia:  c) W stosownych przypadkach nazwa grupy  biorącej udział: | a): [……]  b): [……]  c): [……] |
| ***Części*** | ***Odpowiedź:*** |
| W stosownych przypadkach wskazanie części zamówienia, w odniesieniu do której (których)wykonawca zamierza złożyć ofertę. | [ ] |

**B: INFORMACJE NA TEMAT PRZEDSTAWICIELI WYKONAWCY**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Osoby upoważnione do reprezentowania, o ile istnieją:*** | ***Odpowiedź:*** |
| Imię i nazwisko, wraz z datą i miejscem urodzenia, jeżeli są wymagane: | […] |
| Stanowisko/Działający(-a) jako: | […] |
| Adres pocztowy: | […] |
| Telefon: | […] |
| Adres e-mail: | […] |
| W razie potrzeby proszę podać szczegółowe informacje dotyczące przedstawicielstwa (jego form, zakresu, celu itd.): | […] |

**C: INFORMACJE NA TEMAT POLEGANIA NA ZDOLNOŚCI INNYCH PODMIOTÓW**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Zależność od innych podmiotów:*** | ***Odpowiedź:*** |
| Czy wykonawca polega na zdolności innych podmiotów w celu spełnienia kryteriów kwalifikacji określonych poniżej w części IV oraz (ewentualnych) kryteriów i zasad określonych poniżej w części V? | […] Tak […] Nie |

**D: INFORMACJE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCÓW, NA KTÓRYCH ZDOLNOŚCI WYKONAWCA NIE POLEGA**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Podwykonawstwo:*** | ***Odpowiedź:*** |
| Czy wykonawca zamierza zlecić osobom trzecim podwykonawstwo jakiejkolwiek części zamówienia? | […] Tak […] Nie  Jeżeli **tak i o ile jest to wiadome**, proszę podać wykaz proponowanych podwykonawców:  […] |

**Część III: Podstawy wykluczenia**

**A: PODSTAWY ZWIĄZANE Z WYROKAMI SKAZUJĄCYMI ZA PRZESTĘPSTWO**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Podstawy związane z wyrokami skazującymi za przestępstwo na podstawie przepisów krajowych stanowiących wdrożenie podstaw określonych w art. 57 ust. 1 wspomnianej dyrektywy:*** | ***Odpowiedź:*** |
| Czy w stosunku do **samego wykonawcy** bądź **jakiejkolwiek** osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych wykonawcy, lub posiadającej w przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, **wydany został prawomocny wyrok** z jednego z wyżej wymienionych powodów, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje? | […] Tak […] Nie  *Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……][……]* |
| **Jeżeli tak**, proszę podać:  a) datę wyroku, określić, których spośród punktów 1–6 on dotyczy, oraz podać powód(- ody) skazania;  b) wskazać, kto został skazany [ ];  **c) w zakresie, w jakim zostało to bezpośrednio**  **ustalone w wyroku:** | a) data: [ ], punkt(-y): [ ], powód(-ody): [ ]  b) [……]  c) długość okresu wykluczenia [……] oraz punkt(-y), którego(-ych) to dotyczy.  *Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……][……][[12]](#footnote-12)* |
| W przypadku skazania, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu wykazania swojej rzetelności pomimo istnienia odpowiedniej podstawy wykluczenia[[13]](#footnote-13) „samooczyszczenie”)? | […] Tak […] Nie |
| **Jeżeli tak**, proszę opisać przedsięwzięte środki[[14]](#footnote-14) | […] |

**B: PODSTAWY ZWIĄZANE Z PŁATNOŚCIĄ PODATKÓW LUB SKŁADEK NA UBEZPIECZENIE SPOŁECZNE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Płatność podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne:*** | ***Odpowiedź:*** | |
| Czy wykonawca wywiązał się ze wszystkich **obowiązków dotyczących płatności podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne**,zarówno w państwie, w którym ma siedzibę, jak i w państwie członkowskim instytucji zamawiającej lub podmiotu zamawiającego, jeżeli jest ono inne niż państwo siedziby? | […] Tak […] Nie | |
| **Jeżeli nie**, proszę wskazać:  a) państwo lub państwo członkowskie, którego to dotyczy;  b) jakiej kwoty to dotyczy?  c) w jaki sposób zostało ustalone to naruszenie obowiązków:  1) w trybie **decyzji** sądowej lub administracyjnej:  – Czy ta decyzja jest ostateczna i wiążąca?  – Proszę podać datę wyroku lub decyzji.  – W przypadku wyroku, **o ile** **została w nim bezpośrednio określona**, długość okresuwykluczenia:  2) w **inny sposób**? Proszę sprecyzować, w jaki:  d) Czy wykonawca spełnił lub spełni swoje obowiązki, dokonując płatności należnych podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne, lub też zawierając wiążące porozumienia w celu spłaty tych należności, obejmujące w stosownych przypadkach narosłe odsetki lub grzywny? | **Podatki** | **Składki na**  **ubezpieczenia**  **społeczne** |
| a) [……]  b) [……]  c1) [] Tak [] Nie  –[] Tak [] Nie  –[…]  –[…]  c2) [ …]  d) [ …] Tak […] Nie  **Jeżeli tak**, proszę  podać szczegółowe  informacje na ten  temat: [……] | a) [……]  b) [……]  c1) [] Tak [] Nie  –[] Tak [] Nie  –[…]  –[…]  c2) [ …]  d) […] Tak […] Nie  **Jeżeli tak**, proszę  podać szczegółowe  informacje na ten  temat: [……] |
| *Jeżeli odnośna dokumentacja dotycząca płatności podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:* | *(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……]* | |

**C: PODSTAWY ZWIĄZANE Z NIEWYPŁACALNOŚCIĄ, KONFLIKTEM INTERESÓW LUB WYKROCZENIAMI ZAWODOWYMI**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Informacje dotyczące ewentualnej niewypłacalności, konfliktu interesów lub wykroczeń zawodowych*** | ***Odpowiedź:*** |
| Czy wykonawca, wedle własnej wiedzy, naruszył swoje obowiązki w dziedzinie prawa środowiska, prawa socjalnego i prawa pracy? | […] Tak […] Nie |
| Jeżeli tak, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu wykazania swojej rzetelności pomimo istnienia odpowiedniej podstawy wykluczenia („samooczyszczenie”)?  […] Tak […] Nie  Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki:  [……] |
| Czy wykonawca znajduje się w jednej z następujących sytuacji:  a) zbankrutował; lub  b) prowadzone jest wobec niego postępowanie upadłościowe lub likwidacyjne; lub  c) zawarł układ z wierzycielami; lub  d) znajduje się w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych; lub  e) jego aktywami zarządza likwidator lub sąd; lub  f) jego działalność gospodarcza jest zawieszona?  Jeżeli tak:  –Proszę podać szczegółowe informacje:  –Proszę podać powody, które pomimo powyższej sytuacji umożliwiają realizację zamówienia, z uwzględnieniem mających zastosowanie przepisów krajowych i środków dotyczących kontynuowania działalności gospodarczej.  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | […] Tak […] Nie  –[……]  –[……]  (adres internetowy, wydający urząd lub organ,  dokładne dane referencyjne dokumentacji):  [……][……][……] |
| Czy wykonawca jest winien poważnego wykroczenia zawodowego?  Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: | [] Tak [] Nie  [……] |
| Jeżeli tak, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? [] Tak [] Nie  Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki:  [……] |
| Czy wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienia mające na celu zakłócenie konkurencji?  Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: | […] Tak […] Nie  […] |
| Jeżeli tak, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? [] Tak [] Nie  Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki:  [……] |
| Czy wykonawca wie o jakimkolwiek konflikcie interesów spowodowanym jego udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia?  Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: | [] Tak [] Nie  […] |
| Czy wykonawca lub przedsiębiorstwo związane z wykonawcą doradzał(-o) instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu bądź był(-o) w inny sposób zaangażowany(-e) w przygotowanie postępowania o udzielenie zamówienia?  Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: | […] Tak […] Nie  […] |
| Czy wykonawca znajdował się w sytuacji, w której wcześniejsza umowa w sprawie zamówienia publicznego, wcześniejsza umowa z podmiotem zamawiającym lub wcześniejsza umowa w sprawie koncesji została rozwiązana przed czasem, lub w której nałożone zostało odszkodowanie bądź inne porównywalne sankcje w związku z tą wcześniejszą umową?  Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: | [] Tak [] Nie  […] |
| Jeżeli tak, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? [] Tak [] Nie  Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki: [……] |
| Czy wykonawca może potwierdzić, że:  a) nie jest winny poważnego wprowadzenia w błąd przy dostarczaniu informacji wymaganych do weryfikacji braku podstaw wykluczenia lub do weryfikacji spełnienia kryteriów kwalifikacji;  b) nie zataił tych informacji;  c) jest w stanie niezwłocznie przedstawić dokumenty potwierdzające wymagane przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający; oraz  d) nie przedsięwziął kroków, aby w bezprawny sposób wpłynąć na proces podejmowania decyzji przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający, pozyskać informacje poufne, które mogą dać mu nienależną przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub wskutek zaniedbania przedstawić wprowadzające w błąd informacje, które mogą mieć istotny wpływ na decyzje w sprawie wykluczenia, kwalifikacji lub udzielenia zamówienia? | […] Tak […] Nie |

**D: INNE PODSTAWY WYKLUCZENIA, KTÓRE MOGĄ BYĆ PRZEWIDZIANE W PRZEPISACH KRAJOWYCH PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO INSTYTUCJI ZAMAWIAJĄCEJ LUB PODMIOTU ZAMAWIAJĄCEGO**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Podstawy wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym*** | ***Odpowiedź:*** |
| Czy mają zastosowanie podstawy wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym określone w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia?  **Czy wykonawca podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tj. Dz. U. z 2022r. poz. 835) zgodnie z Rozdziałem VII pkt 1.1. SWZ?**  Jeżeli dokumentacja wymagana w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | […] Tak […] Nie  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……] |
| W przypadku gdy ma zastosowanie którakolwiek z podstaw wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia?  Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki: | […] Tak […] Nie  [……] |

**Część IV: Kryteria kwalifikacji**

***W odniesieniu do kryteriów kwalifikacji (sekcja  lub sekcje A–D w niniejszej części) wykonawca oświadcza, że:***

**: OGÓLNE OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WSZYSTKICH KRYTERIÓW KWALIFIKACJI**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Spełnienie wszystkich wymaganych kryteriów***  ***kwalifikacji*** | ***Odpowiedź*** |
| Spełnia wymagane kryteria kwalifikacji: | [] Tak [] Nie |

**A: KOMPETENCJE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetencje** | **Odpowiedź** |
| 1) Figuruje w odpowiednim rejestrze zawodowym lub handlowym prowadzonym w państwie członkowskim siedziby wykonawcy:  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | […]  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……] |
| 2) W odniesieniu do zamówień publicznych na usługi:  Czy konieczne jest posiadanie określonego zezwolenia lub bycie członkiem określonej organizacji, aby mieć możliwość świadczenia usługi, o której mowa, w państwie siedziby wykonawcy?  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | [] Tak [] Nie  Jeżeli tak, proszę określić, o jakie zezwolenie lub status członkowski chodzi, i wskazać, czy wykonawca je posiada: [ …]  []Tak [] Nie  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne  dokumentacji): [……][……][……] |

**B: SYTUACJA EKONOMICZNA I FINANSOWA**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Sytuacja ekonomiczna i finansowa*** | ***Odpowiedź:*** |
| 1a) Jego („ogólny”) roczny obrót w ciągu określonej liczby lat obrotowych wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący:  lub  1b) Jego średni roczny obrót w ciągu określonej liczby lat wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | rok: [……] obrót: [……] […] waluta  rok: [……] obrót: [……] […] waluta  rok: [……] obrót: [……] […] waluta  (liczba lat, średni obrót): [……], [……] […] waluta  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji):[……][……][……] |
| 2a) Jego roczny („specyficzny”) obrót w obszarze działalności gospodarczej objętym zamówieniem i określonym w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia w ciągu wymaganej liczby lat obrotowych jest następujący:  lub  2b) Jego średni roczny obrót w przedmiotowym obszarze i w ciągu określonej liczby lat wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący:  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | rok: [……] obrót: [……] […] waluta  rok: [……] obrót: [……] […] waluta  rok: [……] obrót: [……] […] waluta  (liczba lat, średni obrót): [……], [……] […] waluta  (adres internetowy, wydający urząd lub organ,  dokładne dane referencyjne dokumentacji):  [……][……][……] |
| 3) W przypadku gdy informacje dotyczące obrotu (ogólnego lub specyficznego) nie są dostępne za cały wymagany okres, proszę podać datę założenia przedsiębiorstwa wykonawcy lub rozpoczęcia działalności przez wykonawcę: | [……] |
| 4) W odniesieniu do wskaźników finansowych określonych w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia wykonawca oświadcza, że aktualna(-e) wartość(-ci) wymaganego(-ych) wskaźnika(-ów) jest (są) następująca(-e):  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | (określenie wymaganego wskaźnika – stosunek X do Y – oraz wartość):  [……], [……]  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji):  [……][……][……] |
| 5) W ramach ubezpieczenia z tytułu ryzyka zawodowego wykonawca jest ubezpieczony na następującą kwotę:  Jeżeli te informacje są dostępne w formie elektronicznej, proszę wskazać: | [……] […] waluta  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……] |
| 6) W odniesieniu do innych ewentualnych wymogów ekonomicznych lub finansowych, które mogły zostać określone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia, wykonawca oświadcza, że  Jeżeli odnośna dokumentacja, która mogła zostać określona w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | *informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej:*  [……]  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……] |

**C: ZDOLNOŚĆ TECHNICZNA I ZAWODOWA**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Zdolność techniczna i zawodowa*** | ***Odpowiedź:*** |
| 1a) Jedynie w odniesieniu do zamówień publicznych na roboty budowlane:  W okresie odniesienia wykonawca wykonał następujące roboty budowlane określonego rodzaju:  Jeżeli odnośna dokumentacja dotycząca zadowalającego wykonania i rezultatu w odniesieniu do najważniejszych robót budowlanych jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | Liczba lat (okres ten został wskazany w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia): […]  Roboty budowlane: [……]  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji):  [……][……][……] |
| 1b) Jedynie w odniesieniu do zamówień publicznych na dostawy i zamówień publicznych na usługi  W okresie odniesienia wykonawca zrealizował następujące główne dostawy określonego rodzaju lub wyświadczył następujące główne usługi określonego rodzaju: Przy sporządzaniu wykazu proszę podać kwoty, daty i odbiorców, zarówno publicznych, jak i prywatnych: | Liczba lat (okres ten został wskazany w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach  zamówienia): […]   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Opis | Kwoty | Daty | Odbiorcy | |  |  |  |  | |
| 2) Może skorzystać z usług następujących pracowników technicznych lub służb technicznych, w szczególności tych odpowiedzialnych za kontrolę jakości:  W przypadku zamówień publicznych na roboty budowlane wykonawca będzie mógł się zwrócić do następujących pracowników technicznych lub służb technicznych o wykonanie robót: | [……]  [……] |
| 3) Korzysta z następujących urządzeń technicznych oraz środków w celu zapewnienia jakości, a jego zaplecze naukowo-badawcze jest następujące: | [……] |
| 4) Podczas realizacji zamówienia będzie mógł stosować następujące systemy zarządzania łańcuchem dostaw i śledzenia łańcucha dostaw: | [……] |
| 5) W odniesieniu do produktów lub usług o złożonym charakterze, które mają zostać dostarczone, lub – wyjątkowo – w odniesieniu do produktów lub usług o szczególnym przeznaczeniu  Czy wykonawca zezwoli na przeprowadzenie kontroli**[[15]](#footnote-15)** swoich zdolności produkcyjnych lub zdolności technicznych, a w razie konieczności także dostępnych mu środków naukowych i badawczych, jak również środków kontroli jakości? | [] Tak [] Nie |
| 6) Następującym wykształceniem i kwalifikacjami zawodowymi legitymuje się:  a) sam usługodawca lub wykonawca lub (w zależności od wymogów określonych w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia):  b) jego kadra kierownicza: | a) [……]  b) [……] |
| 7) Podczas realizacji zamówienia wykonawca będzie mógł stosować następujące środki zarządzania środowiskowego: | [……] |
| 8) Wielkość średniego rocznego zatrudnienia u wykonawcy oraz liczebność kadry kierowniczej w ostatnich trzech latach są następujące | Rok, średnie roczne zatrudnienie:  [……], [……]  [……], [……]  [……], [……]  Rok, liczebność kadry kierowniczej:  [……], [……]  [……], [……]  [……], [……] |
| 9) Będzie dysponował następującymi narzędziami, wyposażeniem zakładu i urządzeniami technicznymi na potrzeby realizacji zamówienia: | [……] |
| 10) Wykonawca zamierza ewentualnie zlecić podwykonawcom następującą część (procentową) zamówienia: | [……] |
| 11) W odniesieniu do zamówień publicznych na dostawy  Wykonawca dostarczy wymagane próbki, opisy lub fotografie produktów, które mają być dostarczone i którym nie musi towarzyszyć świadectwo autentyczności.  Wykonawca oświadcza ponadto, że w stosownych przypadkach przedstawi wymagane świadectwa autentyczności.  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | […] Tak […] Nie  […] Tak […] Nie  (adres internetowy, wydający urząd lub organ,  dokładne dane referencyjne dokumentacji):  [……][……][……] |
| 12) W odniesieniu do zamówień publicznych na dostawy  Czy wykonawca może przedstawić wymagane zaświadczenia sporządzone przez urzędowe instytuty lub agencje kontroli jakości o uznanych kompetencjach, potwierdzające zgodność produktów poprzez wyraźne odniesienie do specyfikacji technicznych lub norm, które zostały określone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia?  Jeżeli nie, proszę wyjaśnić dlaczego, i wskazać, jakie inne środki dowodowe mogą zostać przedstawione:  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | […] Tak […] Nie  […]  (adres internetowy, wydający urząd lub organ,  dokładne dane referencyjne dokumentacji):  [……][……][……] |

**D: SYSTEMY ZAPEWNIANIA JAKOŚCI I NORMY ZARZĄDZANIA ŚRODOWISKOWEGO**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Systemy zapewniania jakości i normy zarządzania środowiskowego*** | ***Odpowiedź:*** |
| Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić zaświadczenia sporządzone przez niezależne jednostki, poświadczające spełnienie przez wykonawcę wymaganych norm zapewniania jakości, w tym w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych?  Jeżeli nie, proszę wyjaśnić dlaczego, i określić, jakie inne środki dowodowe dotyczące systemu zapewniania jakości mogą zostać przedstawione:  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | [] Tak [] Nie  [……] [……]  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji):  [……][……][……] |
| Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić zaświadczenia sporządzone przez niezależne jednostki, poświadczające spełnienie przez wykonawcę wymogów określonych systemów lub norm zarządzania środowiskowego?  Jeżeli nie, proszę wyjaśnić dlaczego, i określić, jakie inne środki dowodowe dotyczące systemów lub norm zarządzania środowiskowego mogą zostać przedstawione:  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: | [] Tak [] Nie  [……] [……]  (adres internetowy, wydający urząd lub organ,  dokładne dane referencyjne dokumentacji):  [……][……][……] |

**Część V: Ograniczanie liczby kwalifikujących się kandydatów**

**Wykonawca oświadcza, że:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ograniczanie liczby kandydatów*** | ***Odpowiedź:*** |
| W następujący sposób spełnia obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria lub zasady, które mają być stosowane w celu ograniczenia liczby kandydatów:  W przypadku gdy wymagane są określone zaświadczenia lub inne rodzaje dowodów w formie dokumentów, proszę wskazać dla każdego z nich, czy wykonawca posiada wymagane dokumenty:  Jeżeli niektóre z tych zaświadczeń lub rodzajów dowodów w formie dokumentów są dostępne w postaci elektronicznej, proszę wskazać dla każdego z nich: | [….]  [] Tak [] Nie  (adres internetowy, wydający urząd lub organ,  dokładne dane referencyjne dokumentacji):  [……][……][……] |

**Część VI: Oświadczenia końcowe**

*Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie oświadcza(-ją), że informacje podane powyżej w częściach II–V są dokładne i prawidłowe oraz że zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji poważnego wprowadzenia w błąd.*

*Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie oświadcza(-ją), że jest (są) w stanie, na żądanie i bez zwłoki, przedstawić zaświadczenia i inne rodzaje dowodów w formie dokumentów, z wyjątkiem przypadków, w których:*

1. *instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający ma możliwość uzyskania odpowiednich dokumentów potwierdzających bezpośrednio za pomocą bezpłatnej krajowej bazy danych w dowolnym państwie członkowskim, lub*
2. *najpóźniej od dnia 18 kwietnia 2018 r., instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający już posiada odpowiednią dokumentację*.

*Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie wyraża(-ją) zgodę na to, aby* ***4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu*** *uzyskał dostęp do dokumentów potwierdzających informacje, które zostały przedstawione w [……….……………………………………… - wskazać część/sekcję/punkt(-y), których to dotyczy] niniejszego jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, na potrzeby „****DOSTAW MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW”*** *znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022****,*** *[w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, numer referencyjny:* ***2022/S 169-476543]***

*……………………………………..*

data, miejscowość

podpis(-y): [……………..…]

# **Załącznik nr 2 do SWZ**

## **Formularz Cenowy**

…………………………………..

(nazwa i adres wykonawcy)

*dotyczy: przetargu nieograniczonego na „DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW” znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022*

*„Cena brutto (zł)”, będąca podstawą do wyliczenia punktów za cenę – otrzymujemy ze wzoru: „Wartość jednostkowa netto[z])” razy „Ilość zakupu” – daje „Wartość netto –[zł]”, z której to wartości liczymy podatek vat i po dodaniu podatku vat do wartości netto otrzymujemy „Cenę brutto[(zł]”.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość wciągu roku** | **Wartość jednostkowa netto**  **[PLN]** | **Wartość netto**  **[PLN]** | | **Stawka podatku VAT**  **[%]** | | **Cena brutto**  **[PLN]** | |
| 1 | Boczek wędzony | kg | **290** |  |  | |  | |  | |
| 2 | Filety z kurczaka | kg | **1000** |  |  | |  | |  | |
| 3 | Flaki wołowe. krojone mrożone | kg | **85** |  |  | |  | |  | |
| 4 | Karkówka b/k | kg | **870** |  |  | |  | |  | |
| 5 | Kiełbasa biała | kg | **45** |  |  | |  | |  | |
| 6 | Kiełbasa. sucha krakowska | kg | **35** |  |  | |  | |  | |
| 7 | Kiełbasa szynkowa | kg | **190** |  |  | |  | |  | |
| 8 | Kiełbasa szynkowa drobiowa | kg | **1800** |  |  | |  | |  | |
| 9 | Kiełbasa Śląska | kg | **1200** |  |  | |  | |  | |
| 10 | 'Korpusy" | kg | **1650** |  |  | |  | |  | |
| 11 | Kurczak świeży | kg | **2750** |  |  | |  | |  | |
| 12 | Łopatka b/k bez skóry | kg | **1600** |  |  | |  | |  | |
| 13 | Mielonka tyrolski | kg | **600** |  |  | |  | |  | |
| 14 | Mięso gulasz z ind. | kg | **3000** |  |  | |  | |  | |
| 15 | Mięso gulasz z kur. | kg | **3300** |  |  | |  | |  | |
| 16 | Ogonówka | kg | **500** |  |  | |  | |  | |
| 17 | Parówka cienkie drobiowe. | kg | **310** |  |  | |  | |  | |
| 18 | Pasztet. drobiowy niskotłuszczowy | kg | **450** |  |  | |  | |  | |
| 19 | Pasztetowa podwędzana | kg | **390** |  |  | |  | |  | |
| 20 | Polędwica sopocka wieprzowa | kg | **200** |  |  | |  | |  | |
| 21 | Polędwica drobiowa | kg | **1850** |  |  | |  | |  | |
| 22 | Salceson | kg | **520** |  |  | |  | |  | |
| 23 | Schab z/k | kg | **2530** |  |  | |  | |  | |
| 24 | Szynka konserwowa | kg | **2450** |  |  | |  | |  | |
| 25 | Szynka wileńska | kg | **2450** |  |  | |  | |  | |
| 26 | Szynka z indyka | kg | **2450** |  |  | |  | |  | |
| 27 | Udko z kurcz. świeże | kg | **3000** |  |  | |  | |  | |
| 28 | Wołowina b/k | kg | **830** |  |  | |  | |  | |
| 29 | Wątroba drobiowa | kg | **270** |  |  | |  | |  | |
| 30 | Żeberka wieprzowe. płaty | kg | **210** |  |  | |  | |  | |
| **RAZEM** | | | | | |  | | **X** | |  |

### *Dane dotyczące przechowywania przedmiotu zamówienia*

**Dane dotyczące przechowywania przedmiotu zamówienia i jego przydatności do spożycia:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości** | **Temperatura przechowywania produktu** | **Temperatura w czasie transportu wewnątrz pojazdu** |
| 1 | Boczek wędz. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 2 | Filety z kurczaka | 4 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 3 | Flaki woł. kroj mroż. | 14 dni | -15-1ΟC | -15-1ΟC |
| 4 | Karkówka b/k | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 5 | Kieł. biała | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 6 | Kieł. sucha krak. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 7 | Kieł. szynkowa | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 8 | Kiełbasa szynkowa drob. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 9 | Kieł. śląska | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 10 | 'Korpusy" | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 11 | Kurczak świeży | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 12 | Łopatka b/k bez skóry | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 13 | Mielonka tyrolski | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 14 | mięso gulasz z ind | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 15 | Mięso gulasz z kur | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 16 | Ogonówka | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 17 | Parówka cień drob. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 18 | Paszt. drob. niskotłu. | 30 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 19 | Pasztetowa podwę | 8 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 20 | Polędwica. sop wieprz | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 21 | Polędwica drobiowa | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 22 | Salceson | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 23 | Schab z/k | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 24 | Szynka kon. | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 25 | Szynka wileńska | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 26 | Szynka z idyka | 14 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 27 | Udko z kurcz. świe. | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 28 | Wołowina b/k | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 29 | Wątroba drobiowa | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |
| 30 | Żeberka wiep.platy | 5 dni | 0-7ΟC | 0-7ΟC |

### *Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia*

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

* + - 1. **Dostarczone produkty oznakowane mają być zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych tzn. muszą zawierać:**
* nazwę środka spożywczego
* dotyczące składników występujących w środku spożywczym
* datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
* dane identyfikujące:
  + producenta środka spożywczego
  + kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
* zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
* warunki przechowywania ( w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
* oznaczenie partii produkcji
* klasę jakości handlowej

1. **Artykuły żywnościowe muszą być zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:**

* z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. nr 2021 ze zm);
* z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2020 poz. 1753 ze zm.)

1. **Oferowany przedmiot zamówienia musi być zgodny z zasadami GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności);**

**4. Każdy dostarczony produkt musi spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez polskie normy i wymogi sanitarno-epidemiologiczne.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | **Nazwa towaru**  **kod CPV** | **Wymagania** |
| 1 | **Boczek wędzony parzony**  **CPV**  **15131200-7** | Boczek wieprzowy łuskany, odtłuszczony, wędzony, parzony,; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki oraz w postaci galaretowatej substancji występującej między tkanką mięsną a tłuszczową, Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju Zapach Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 4,0  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 2 | **Filety z kurczaka**  **CPV**  **15112000-6** | Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.  Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.  Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 3 | **Flaki wołowe krojone mrożone**  **CPV**  **15114000-0** | Oczyszczone przedżołądki wołowe i żołądki wołowe  Zgodne z normą, opakowanie pierwotne- worki PAPE (mrożone), pakowane 1kg |
| 4 | **Karkówka b/k**  **CPV**  **15113000-3** | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu  Powierzchnia mięsa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna  Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 5 | **Kiełbasa biała parzona**  **CPV**  **15131130-5** | Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.  Wygląd ogólny i powierzchnia- Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki  Barwa mięsa - charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych  Barwa tłuszczu –biała  Wygląd na przekroju- Kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników  Smak i zapach- Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28,  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 12  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu |
| 6 | **Kiełbasa krakowska sucha**  **CPV**  **15131130-5** | Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony Kiełbasa suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (65%) mięsa wieprzowego kl II (15%), mięsa wołowego ścięgnistego kl II (10%) oraz tłuszczu wieprzowego (10%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych.  Wygląd ogólny - Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm.  Barwa - Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej  Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym  Smak i zapach - Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25,  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 20  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 7 | **Kiełbasa szynkowa wieprzowa**  **CPV**  **15131130-5** | Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.  Wygląd ogólny i powierzchnia - Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Wygląd na przekroju:  - barwa mięsa- jasnoróżowa do ciemnoróżowej  - rozdrobnienie i układ składników -Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką  Konsystencja- Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 15%, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14%  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 8 | **Kiełbasa szynkowa drobiowa**  **CPV**  **15131135-0** | Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%.  Wygląd ogólny - Batony w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać  Barwa- Na przekroju- barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa  Rozdrobnienie i układ składników - Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką  Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 16  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 9 | **Kiełbasa śląska**  **CPV**  **15131130-5** | Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.  Wygląd ogólny i powierzchnia - Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki  Barwa mięsa - różowa do ciemnoróżowej  Rozdrobnienie i układ składników- Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką  Konsystencja - Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.  Smak i zapach - Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak  i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 10 | **Porcja rosołowa ''Korpusy"**  **CPV**  **15112000-6** | Porcja rosołowa z kurczaka, którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Porcja rosołowa z kurczaka przechowywana stale w temperaturze nie niższej niż -2oC i nie wyższej niż 4o C.  Wygląd ogólny- Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.  Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.  Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Pakowane próżniowo w worki 1kg –2kg |
| 11 | **Kurczak świeży**  **CPV**  **15112000-6** | Kurczak świeży – tuszka drobiu rzeźnego gatunków: kura domowa (kurczę, kura, kogut), którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Kurczak świeży przechowywany stale w temperaturze nie niższej niż -2oC i nie wyższej niż 4o C.  Wygląd ogólny- Tuszka właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, uszkodzenia mechaniczne skóry i stłuczenia skóry niedopuszczalne na piersi i nogach, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, w tuszkach schłodzonych nie powinny występować ślady mrożenia, wielkości tuszek 1,5-1,8 kg  Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.  Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 1,8kg |
| 12 | **Łopatka b/k bez skóry**  **CPV**  **15113000-3** | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych  Powierzchnia mięsa - Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni  Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 13 | **Mielonka tyrolski**  **CPV**  **15131000-5** | Wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej- sztucznej, skład surowcowy: szynka wieprzowa – 50 %, łopatka wieprzowa – 50 %,  Wygląd ogólny- Batony o długości  od 35 cm do 40 cm, średnicy 120 mm. Osłonka powinna ściśle przylegać do wędliny.  Barwa na przekroju różowa.  Konsystencja –ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne zacieki galarety. Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 30  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 14 | **Mięso gulaszowe z indyka**  **CPV**  **15112000-6** | Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry  Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .  Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg |
| 15 | **Mięso gulaszowe z kurczaka**  **CPV**  **15112000-6** | Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.  Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .  Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 16 | **Ogonówka wieprzowa**  **CPV**  **15131130-5** | Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona  Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego stożka, powierzchnia może być z jednej strony pokryta cienką warstwą tłuszczu ok. 5mm  Konsystencja i struktura - Dość miękka, związanie dobre; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać  Barwa na powierzchni- Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym  Barwa na przekroju- Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący  Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 17 | **Parówka cienka drobiowa**  **CPV**  **15131135-0** | Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Wygląd ogólny - Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, o masie 100g, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu.  Struktura i konsystencja- Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła.  Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego  Mak i zapach - Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 9  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu |
| 18 | **Pasztet drobiowy niskotłuszczowy**  **CPV**  **15131310-1** | Konserwa sterylizowana drobiowa o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%-15% konserwa sterylizowana otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla pasztetów drobiowych.  Barwa pasztetu różowa do kremowej, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu. Konserwy o wadze od 100-130 g**.** |
| 19 | **Pasztetowa podwędzana**  **CPV**  **15131130-5** | Wędlina podrobowa (1.3.1), wyprodukowana z wątroby (25%), masek i mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona  Wygląd ogólny - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni  Konsystencja i struktura- Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu  Barwa na powierzchni- Jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej  Barwa na przekroju - Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednolitość barwy  Smak i zapach - Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 60  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 20 | **Polędwica sopocka wieprzowa**  **CPV**  **15131130-5** | Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność,100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej.  Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej  Konsystencja i struktura - Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać  Barwa- Różowa do czerwonej z odcieniem złocistym  Smak i zapach - Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 21 | **Polędwica drobiowa**  **CPV**  **15131135-0** | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.  Konsystencja- Dość ścisła, soczysta, krucha  Barwa- Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.  Smak i zapach- Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego,  z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 22 | **Salceson włoski**  **CPV**  **15131130-5** | Wędlina podrobowa(1.3.1), otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych (70%), mięsa z głów wołowych peklowanych (15%), skórek wieprzowych (15%), przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona  Wygląd ogólny- Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni  Konsystencja i struktura - Ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpadać się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników  Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z głów wieprzowych i wołowych, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 35  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu |
| 23 | **Schab z/k**  **CPV**  **15113000-3** | Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy następnie słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)  Powierzchnia**-** gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna  Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym  Zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 24 | **Szynka konserwowa**  **CPV**  **15131000-5** | 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 85%.  Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta,  Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Barwa - Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 5  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 25 | **Szynka wileńska**  **CPV**  **15131000-5** | Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość 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 85%.  Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta  Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.  Barwa- Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy  Smak i zapach- Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 26 | **Szynka z indyka**  **CPV**  **15131135-0** | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)  Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.  Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha  Barwa **-** Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego.  Smak i zapach -Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego,   z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu |
| 27 | **Udko z kurczaka świeże**  **CPV**  **15112000-6** | Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.  Wygląd - Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;  Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Wielość-200-250g  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 28 | **Wołowina b/k**  **CPV**  **15111100-0** | Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgnistych mięśni.  Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna.  Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej.  Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego,  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 29 | **Wątroba drobiowa**  **CPV**  **15112300-9** | Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych.  Wygląd zewnętrzny - Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń  i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów  o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu.  Barwa - Beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.  Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |
| 30 | **Żeberka wieprzowe**  **CPV**  **15113000-3** | Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy  żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzą kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu |

**CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE:**

* **wspólne dla mięsa:**
  + obce posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości i przekrwień, niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe, zapach obcy oraz płciowy lub moczowy
* **wspólne dla wędlin:**
  + obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.,
  + skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
  + brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędliny,
* **wspólne dla drobiu:**
* obce posmaki, krwawe zacieki, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, oślizgłość, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, mięso poszarpane, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, niedokładne oczyszczenie z piór, stosowanie środków konserwujących

**5.Pojemniki i opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością**

* Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. elementy ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu
  + Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.
  + Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
* Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.
  + - 1. **Środek transportowy musi posiadać dokumenty potwierdzające dopuszczenie do przewozu artykułów spożywczych.**

# **Załącznik nr 3 do SWZ**

## **Projektowane postanowienia umowy**

*dotyczy: przetargu nieograniczonego na „DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW” znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022*

**UMOWA nr ……../4WSzKzP.SZP.2612.57.2022**

**kupna-sprzedaży**

Zawarta w dniu ....................... **2022 r.** . we Wrocławiu pomiędzy:

**4. Wojskowym Szpitalem Klinicznym z Polikliniką Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu,** z siedzibą **50-981 Wrocław, ul. R. Weigla 5, Regon** 930090240,   
**NIP** PL899-22-28-956, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia-Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy, nr **KRS**: 0000016478, reprezentowanym przez:

………………………………………..………………………………………………………………

zwanym w treści umowy **ZAMAWIAJĄCYM**,

a

…………………………., z siedzibą ………………………………, Regon …………….………, NIP …………………, nr KRS: ………………….,

reprezentowaną/ym przez:

…………………………………………………………………………………………………

zwanym dalej **WYKONAWCĄ.**

*Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) o wartości powyżej 140 000 EURO. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.*

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do realizacji sprzedaż i dostawę   
   do miejsca wskazanego przez Zamawiającego **mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów**,wyszczególnionych w §10 niniejszej umowy, zwanych dalej przedmiotem umowy lub towarem.
2. Zamawiający ma prawo do składania zamówień bez ograniczeń co do ilości, asortymentu   
   i cykliczności dostaw.
3. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się nie korzystać z prawa do wstrzymywania dostaw na podstawie art. 552 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1360 ze zm.) zwanej dalej K.c. lub jakiegokolwiek innego tytułu prawnego.
5. Zamawiający i wykonawca obowiązani są współdziałać przy wykonaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego w celu należytej realizacji zamówienia.
6. Dniem roboczym nie jest dzień uznany ustawowo za wolny od pracy oraz sobota. Termin obejmujący dwa lub więcej dni zawiera co najmniej **dwa dni robocze**.

**§ 2**

**Dostawa**

1. Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia przedmiotu umowy przechodzi   
   na Zamawiającego z chwilą dostarczenia go do miejsca wskazanego przez Zamawiającego   
   i przejęcia go przez Zamawiającego wg ust. 6 i 7.
2. Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia własnymi siłami oraz przy pomocy podwykonawców wskazanych w ofercie. Jeżeli Wykonawca zleci wykonanie niektórych czynności innym podmiotom to ponosi on pełną odpowiedzialność za działania innych dostawców, którym powierzył wykonanie przedmiotu umowy.
3. Dostawa towaru będzie realizowana codziennie **od poniedziałku do soboty w godz.   
   od 6:00 do 6:30**, wg zapotrzebowania w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego. Podroby (pasztetowa, salceson) i podroby drobiowe (żołądki i wątroba) dostarczane będą w dniu spożycia. W przypadku dostawy po godzinie 7:00 Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, strony traktują jako nienależyte wykonanie umowy, do którego ma zastosowanie §4 i §9 niniejszej umowy.
4. Dostawa towaru będzie realizowana na podstawie zamówienia złożonego drogą elektroniczną na adres e-mail: …………….. i/lub drogą telefoniczną na nr …………………. potwierdzonego faxem nr: …………………….. do godziny **14:00** w dzień poprzedzający dostawę, z tym zastrzeżeniem, że dostawy na sobotę i poniedziałek zamawiane będą w czwartek do godziny 14:00.
5. Osoby uprawnionymi do składania zamówień i odbioru towaru są: Agnieszka Jakubik   
   tel. 261 660 535, Anna Ernestowicz, Danuta Chudek tel. 261 660 539.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostaw towaru do MAGAZYNU ŻYWNOŚCIOWEGO SZPITALA, transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko bez względu na wartość złożonego zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do dostaw towaru w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Cena opakowania wliczona zostanie w cenę towaru.   
   W przypadku produktów wymagających chłodniczego przechowywania do przewozu wymagany jest samochód chłodnia.
7. Przyjęcie towaru odbywać się będzie codziennie na podstawie faktury (oryginał, kopia dla zamawiającego) z ceną zgodną z umową. Każda faktura musi być zaopatrzona w Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Podstawą wystawienia faktury przez Wykonawcę i przyjęcia faktury przez Zamawiającego będzie potwierdzenie przekazania zamawianej ilości towaru (dokument PZ) przez osoby upoważnione przez Zamawiającego wyszczególnione w ust. 5.
8. Faktury powinny być wystawione w języku polskim i przesłane do Zamawiającego w formie papierowej lub elektronicznej w ramach wysyłania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym   
   (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1666 ze zm.).
9. Odbiór jakościowy i ilościowy dostarczonego towaru odbywać się będzie w magazynie Zamawiającego przy udziale przedstawiciela Wykonawcy. Dostawy realizowane będą w ilości   
   i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego oraz podlegać będą kontroli Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Obrony Narodowej z 19 kwietnia 2004 w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2004 r., Nr 89, poz. 857 ze zm.).
10. Zamawiający składa reklamację w terminie **3 dni roboczych** od daty dostawy drogą telefoniczną pod nr:……………. potwierdzając faxem na nr ……………..i/lub drogą elektroniczna na adres e-mail: ……………………… - podając numer faktury. Towar niekompletny, uszkodzony lub   
    z terminem ważności niezgodnym z §10 umowy, Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt w terminie **1 dnia** od daty złożenia reklamacji.
11. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zareklamowanego towaru w terminie określonym w ust. 10 to jest zobowiązany odebrać reklamowany towar i wystawić w terminie 3 dni roboczych od upływu terminu wymiany zareklamowanego towaru fakturę korygującą.
12. Towar dostarczany do Zamawiającego musi być oznakowany odpowiednią etykietą zawierającą: nazwę środka spożywczego, dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym, datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu, warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania), oznaczenie partii produkcji, klasę jakości handlowej, dane identyfikujące:
13. producenta środka spożywczego
14. kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy,

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

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:
   * 1. dostarczenia wyłącznie towaru będącego przedmiotem umowy (zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia);
     2. posługiwania się nazewnictwem towarów zawartych w umowie;
     3. wystawiania faktur, w których wymieni: asortyment, ilość towaru, jednostkę miary, jego wartość netto, stawkę VAT, cenę brutto.
2. Wykonawca zapewnia - opakowania: pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, mające atest kompetencji jednostki resortu zdrowia, przeznaczone tylko do jednego asortymentu, mięso pakowane próżniowo w worki 1kg-2kg, elementy ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu. Obrót opakowania będzie następować na drodze wymiany z Zamawiającym, bez prawa wystawienia rachunków obciążających Zamawiającego

**§ 3**

**Prawo opcji**

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

**§ 4**

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówionych towarów w terminie określonym   
   w §2 ust. 3 lub §2 ust. 10 lub §7 ust. 3 niniejszej umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu tego towaru u innych dostawców.
2. W przypadku, gdy Zamawiający zapłaci za towar zakupiony w trybie określonym w ust. 1 cenę wyższą niż wynika z cennika, zawartego w §10 niniejszej umowy. Wykonawca na żądanie Zamawiającego, zwróci mu wynikającą z różnicy kwot cenę w terminie 14 dni roboczych od daty wezwania.
3. Zamawiający zobowiązany jest udokumentować wykonawcy koszt poniesiony na zakup towaru dokonanego w trybie określonym w ust. 1.
4. Cena za towar kupiony w trybie wykonawstwa zastępczego zostanie odjęta od ceny brutto umowy w wysokości zgodnej z cennikiem zawartym w §10 niniejszej umowy.

**§5**

1. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub niezwłocznie na nią nie zareaguje, Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości zlecenia Wojskowemu Ośrodkowi Medycyny Prewencyjnej (dalej WOMP) we Wrocławiu, pobrania prób towaru do zbadania. Przy pobieraniu prób może być obecny upoważniony przedstawiciel Zamawiającego oraz przedstawiciel Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy WOMP Wrocław określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu specjalistycznemu laboratorium.
3. Orzeczenie wydane przez wymienioną stację lub inne laboratorium będzie podstawą   
   do określenia jakości towaru.
4. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okazała się błędna.

**§6**

1. Zamawiający za dostarczony i odebrany towar zapłaci Wykonawcy cenę obliczoną zgodnie   
   z cennikiem podanym w §10 umowy.
2. Zapłata za dostarczony towar nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w języku polskim w terminie **60 dni** od daty jej przyjęcia przez osobę upoważnioną do odbioru, po przekazaniu towaru wg §2 ust. 7 i 9, przelewem na konto wskazane na fakturze.
3. **Łączna wartość netto umowy** wynosi: **……… zł** (*słownie: ……….., 00/100*), **łączna cena brutto** (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) wynosi: **………….. zł** (*słownie: …………., 00/100*).
4. Cena, o której mowa w ust. 3 obejmuje koszt przedmiotu umowy oraz wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia w tym w szczególności koszty przewozu i koszt gwarancji.
5. Urzędowa stawka podatku VAT obowiązuje z mocy prawa.
6. Od należności nieuiszczonych w terminie ustalonym przez strony, Wykonawca może   
   na podstawie art. 8 ustawy z dnia 8 marca 2013 roku o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom   
   w transakcjach handlowych (tj. Dz.U. z 2021 r. poz. 424 ze zm.), naliczać odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych – odsetki w wysokości równej sumie stopy referencyjnej Narodowego Banku Polskiego i ośmiu punktów procentowych.
7. Za datę zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 7**

**Gwarancja**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości dostarczanego towaru na okres przydatności do spożycia określony w §10 umowy i zapewnia, że dostarczony towar będzie wolny   
   od wad, spełniać będzie wszelkie wymagania określone przez Zamawiającego w specyfikacji, przez właściwe przepisy i instytucje oraz będzie najwyższej jakości.
2. Wykonawca dostarczy towar z terminem ważności określonym w §10 niniejszej umowy. Towar nie posiadający wskazanego terminu do spożycia, nie zostanie odebrany przez Zamawiającego.
3. W przypadku dostawy towaru z wadami lub o niskiej jakości, w uszkodzonych opakowaniach lub z terminem ważności niezgodnym z terminem określonym w §10 niniejszej umowy Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru z jednoczesnym żądaniem wymiany na towar wolny od wad w terminie **1 dnia** od daty złożenia reklamacji.
4. Niniejsza umowa stanowi dokument gwarancyjny w rozumieniu przepisów K.c.
5. W sprawach nieuregulowanych umową, do gwarancji w terminie przydatności do spożycia stosuje się przepisy art. 577 i następnych K.c.
6. Do odpowiedzialności Wykonawcy z tytułu rękojmi w terminie przydatności do spożycia stosuje się przepisy K.c.

**§ 8**

**Terminy**

1. Umowa zostaje zawarta na okres **12 miesięcy od daty jej zawarcia lub do wyczerpania wartości umowy w zależności, która z tych przesłanek nastąpi wcześniej**.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni roboczych od wystąpienia okoliczności będących podstawą do odstąpienia - tj. jeżeli Wykonawca:
3. przekroczy terminy realizacji dostawy towaru wynikające z §2 ust. 3 lub §2 ust. 10 lub §7 ust. 3 umowy o 3 dni roboczych,
4. wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z umową lub normami i warunkami prawem określonymi, w tym jeżeli dostarcza towar złej jakości lub niezgodny z opisem zawartym w SWZ,
5. na podstawie art. 456 PZP.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w terminie **7 dni roboczych**   
   w przypadku otrzymania od Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej decyzji nakazującej zaprzestanie zaopatrywania się w mięso i jego przetwory oraz drób i jego przetwory u niniejszego Wykonawcy.
7. W czasie trwania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo dwukrotnego wykonania na koszt Wykonawcy badań kontrolnych potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Laboratorium, kierunek, zakres badań kontrolnych oraz próbkobranie określa i wykonuje Wojskowa Inspekcja Weterynaryjna w imieniu Zamawiającego. Wykonanie analiz pobranych próbek zostanie przeprowadzone w Laboratorium akredytowanym w zleconym kierunku i zakresie badań,   
   w przypadku braku takiej możliwości w innym, spełniającym wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025. Stwierdzenie niezgodności wyrobu z opisem przedmiotu zamówienia będzie podstawą do wszczęcia postępowania reklamacyjnego.
8. Wykonawca zobowiązuje się do poddania kontroli Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej   
   w zakresie realizacji wymogów prawa weterynaryjnego.

**§ 9**

**Kary umowne**

1. W razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę:
2. w wysokości **………..%** (*min. 0.5% max 3% - zgodnie ze złożoną ofertą*)ceny brutto gwarantowanej części umowy w przypadku opóźnienia w wykonaniu dostawy towaru z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, za każdy dzień opóźnienia licząc od daty upływu terminu wymienionego w §2 ust.3 lub §2 ust. 10 lub §7 ust. 3 do dnia ostatecznego przyjęcia bez zastrzeżeń przez Zamawiającego zamawianego towaru. W przypadku wykonawstwa zastępczego, o którym mowa w §4, termin ostatecznego przyjęcia będzie oznaczał datę otrzymania towaru od podmiotu, któremu Zamawiający powierzył wykonawstwo zastępcze,
3. w wysokości 5% ceny brutto gwarantowanej części umowy, od której realizacji odstąpiono   
   w całości lub w części z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. Maksymalna wysokość kar umownych za opóźnienia, nie może przekroczyć dwukrotności kary za odstąpienie od umowy.
5. W przypadku naliczania kar umownych Zamawiający pomniejszy płatność za faktury   
   o naliczone kary umowne.
6. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne   
   na zasadach ogólnych K.c.

**§ 10**

Treścią §10 w umowie ostatecznej będzie treść **Załącznika nr 2 do SWZ (Formularz cenowy/Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia)** złożonego przez wykonawcę w ofercie

**§ 11**

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art. 518 K.c.) umowy poręczenia, przekazu. Art. 54 ust. 5, 6 i 7 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (tj. Dz.U.2022.633) ma zastosowanie.

**§ 12**

**Zmiana umowy**

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

**§ 13**

**Postępowanie polubowne**

1. Wszelkie spory strony zobowiązują się załatwić w pierwszej kolejności polubownie.
2. Na podstawie art. 591 ust. 1 PZP, w sprawie majątkowej, w której zawarcie ugody jest dopuszczalne, wprowadza się następujące klauzule:
3. Klauzula mediacyjna

W przypadku zaistnienia pomiędzy stronami sporu, wynikającego z umowy lub pozostającego w związku z umową, strony zobowiązują się do podjęcia próby jego rozwiązania w drodze mediacji. Mediacja prowadzona będzie przez Mediatorów Stałych Sądu Polubownego przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z Regulaminem tego Sądu;

lub

1. Klauzula koncyliacyjna

W przypadku zaistnienia pomiędzy stronami sporu, wynikającego z umowy lub pozostającego w związku z umową, strony zobowiązują się do podjęcia próby jego rozwiązania w drodze koncyliacji. Koncyliacja będzie prowadzona przez Koncyliatorów Stałych Sądu Polubownego przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z Regulaminem tego Sądu.

1. W przypadku sporów sądowych strony ustalają właściwość sądu siedziby Zamawiającego.

**§ 14**

**Pozostałe postanowienia**

1. Niniejsza umowa podlega wyłącznie prawu polskiemu. Strony zgodnie wyłączają stosowanie Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów.
2. W sprawach nieunormowanych umową oraz do wykładni jej postanowień zastosowanie mają przepisy PZP, K.c. oraz innych obowiązujących aktów prawnych.
3. Zamawiający udostępnia Wykonawcy dane osobowe swoich pracowników. Dane te będą wykorzystywane i przetwarzane na potrzeby umowy, chyba że przepisy resortowe stanowią inaczej.
4. Wykonawca gwarantuje wdrożenie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, aby przetwarzanie spełniało wymogi i chroniło prawa osób, których dane dotyczą, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. U. UE L 119 z 04.05.2016r. s.1, zwane dalej RODO.
5. Wykonawca składając ofertę, przyjmuje do wiadomości, iż jego dane osobowe będą wykorzystywane i przetwarzane na potrzeby realizacji umowy, chyba że przepisy resortowe stanowią inaczej.
6. Zamawiający informuje, że :
7. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest 4. Wojskowy Szpital Kliniczny   
   z Polikliniką we Wrocławiu
8. administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: abi@4wsk.pl
9. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO   
   w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
10. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 PZP.
11. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 PZP. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
12. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanym   
    z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
13. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane   
    w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
14. posiada Pani/Pan na podstawie art. 15 RODO
15. prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
16. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (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);
17. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (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);
18. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
19. nie przysługuje Pani/Panu:
20. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
21. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
22. 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;
23. przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
24. Którakolwiek ze stron umowy nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy spowodowane przez okoliczności niewynikające z przyczyn danej strony, w szczególności za okoliczności traktowane jako „**siła wyższa”**.
25. Dla celów realizacji umowy „siła wyższa” oznacza zdarzenie zewnętrzne, pozostające poza kontrolą stron oraz niewiążące się z zawinionym działaniem stron, którego strony nie mogły przewidzieć i które uniemożliwia proces realizacji umowy. Takie zdarzenia obejmują w szczególności: wojnę, rewolucję, pożary, powodzie, epidemie (z wyłączeniem pandemii COVID-19), akty administracji państwowej itp.
26. W przypadku zaistnienia stanu siły wyższej, strona, której taka okoliczność uniemożliwia lub utrudnia prawidłowe wywiązanie się z jej zobowiązań, niezwłocznie powiadomi drugą stronę o takich okolicznościach i ich przyczynie. Wówczas strony niezwłocznie ustalą zakres, alternatywne rozwiązanie i sposób realizacji umowy. Strona zgłaszająca okoliczności musi kontynuować realizację swoich zobowiązań wynikających z umowy w takim stopniu, w jakim jest to możliwe i musi szukać racjonalnych środków alternatywnych dla realizowania zakresu, jaki nie podlega wpływowi siły wyższej.

**§15**

**Zasady zachowania poufności**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów oraz danych osobowych należących do Zamawiającego, a uzyskanych   
   w trakcie wykonywania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem się do zachowania w tajemnicy uzyskanych danych, nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Zamawiającego w innym celu niż wykonanie Umowy.

**§ 16**

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

**Wykonawca: Zamawiający:**

*W przypadku wyboru mojej oferty w trybie przetargu nieograniczonego nr postępowania 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022 zobowiązuję się podpisać z Zamawiającym umowę wg ww. projektowanych postanowień umowy.*

# **Załącznik nr 4 do SWZ**

## Oświadczenie dotyczące przedmiotu zamówienia

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

*(pieczęć adresowa firmy)*

*dotyczy: przetargu nieograniczonego na „DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW” znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022*

**OŚWIADCZAM/Y, ŻE**

* + - 1. **Dostarczone produkty oznakowane będą zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych tzn. będą zawierać:**
* nazwę środka spożywczego
* dotyczące składników występujących w środku spożywczym
* datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
* dane identyfikujące:
  + producenta środka spożywczego
  + kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
* zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
* warunki przechowywania ( w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
* oznaczenie partii produkcji
* klasę jakości handlowej
  + - 1. **Zaoferowane artykuły żywnościowe będą zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:**
* z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. nr 2021 ze zm);
* z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2020 poz. 1753 ze zm.)
  + - 1. **Zaoferowany przedmiot zamówienia będzie zgodny z zasadami GMP** (Dobra Praktyka Produkcyjna), **GHP** (Dobra Praktyka Higieniczna) **i systemem HACCP** (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności);

1. Każdy dostarczony produkt będzie spełniał parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez polskie normy i wymogi sanitarno-epidemiologiczne – wg wskazań zawartych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2 do SWZ).
2. **Pojemniki i opakowania będą posiadały atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością:**

* Opakowanie jednostkowe będzie stanowiła folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. elementy ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu
  + Opakowanie będzie czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, i będzie zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.
  + Nie będą stosowane opakowania zastępcze oraz umieszczane reklamy na opakowaniach.
* Opakowania transportowe będą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, będą czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

1. **Środek transportowy** będzie posiadał dokumenty potwierdzające dopuszczenie do przewozu artykułów spożywczych.

# **Załącznik nr 5 do SWZ**

## Wykaz wykonanych/wykonywanych dostaw

*(dokument składany na wezwanie Zamawiającego)*

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

*(pieczęć adresowa firmy)*

*dotyczy: przetargu nieograniczonego na „DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW” znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022*

**OŚWIADCZAM/Y, ŻE**

wykonałem/wykonuję należycie w okresie ostatnich trzech (3) lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie - ***min jednej dostawy mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów*** (lub dostaw o podobnych charakterze) o wartości dla danego pakietu minimum: **350 000,00 PLN** (słownie: trzysta pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100) *–* zgodnie z tabelą poniżej.

Wraz z oświadczeniem, przekazuję dowody określające, czy dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie[[16]](#footnote-16).

**WYKAZ DOSTAW**

**UWAGA:** Wykonawca jest zobowiązany wypełnić wszystkie rubryki, podając kompletne i jednoznaczne informacje, z których wynikać będzie spełnienie warunku w opisanego w **Rozdziale VIII SWZ**. Wskazana dostawa dotyczy jednego wykonanego kontraktu (wynika z jednostkowej umowy zawartej z danym podmiotem).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Przedmiot dostawy** | **Wartość dostawy (umowy) brutto**  **w PLN** | **data wykonania** | | **Podmiot na rzecz którego dostawa była/jest wykonywana** |
| początek (data) | zakończenie (data) |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |

# **Załącznik nr 6 do SWZ**

## Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby

…………………………………………………….…

*(nazwa i adres/pieczęć adresowa firmy)*

*dotyczy: przetargu nieograniczonego na „DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW” znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022*

**ZAMAWIAJĄCY:**

4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu; 50-981 Wrocław; ul. R. Weigla 5

**PODMIOT UDOSTĘPNIAJĄCY SWOJE ZASOBY** (Inny Podmiot):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa Podmiotu** | **Adres(y) Podmiotu** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Działając na podstawie art. 118 ust 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) zwanej dalej „PZP” oświadczam, że:

1. zobowiązuję się do udostępnienia wykonawcy (nazwa i adres wykonawcy): ………………………………… następujących zasobów: ………………..……………

*(wskazać odpowiedni zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiot udostępniającego zasoby:*

*(a) zdolności techniczne lub zawodowe – należy wyszczególnić, (b) sytuacja finansowa lub ekonomiczna, (c) wykształcenie, kwalifikacje zawodowe lub doświadczenie )*

2. oddanie do dyspozycji ww. zasobów będzie się odbywało w następujący sposób: …………………………………………………………………………………………...

*(wskazać sposób udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia)*

3. okres udostępnienia i wykorzystania moich zasobów jest następujący: ………………

*(wskazać okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia)*

4. będę realizował roboty budowlane/usługi/nie będę realizował robót budowlanych/usług[[17]](#footnote-17),   
których wskazane zdolności dotyczą, w zakresie: …………………………………………………………………………………….…..

*(wskazać czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą)*

5. z wykonawcą będzie mnie łączył następujący charakter stosunku:……………………..

*(należy opisać charakter stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z podmiotem udostępniającym zasoby)*

6. zgodnie z PZP odpowiadam solidarnie z wykonawcą, który polega na mojej sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia ww. zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponoszę winy.

# **Załącznik nr 7 do SWZ**

## Oświadczenie o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

*(dokument składany na wezwanie Zamawiającego)*

…………………………………..

(nazwa i adres wykonawcy)

*dotyczy: przetargu nieograniczonego na „DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO PRZETWORÓW” znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.57.2022*

Oświadczenie Wykonawcy, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5

ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych

o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

**OŚWIADCZAM, ŻE:**

1. Nie przynależę do ***żadnej****/* ***tej samej*** *grupy kapitałowej[[18]](#footnote-18)* z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli ofertę w niniejszym postępowaniu

2. Przynależę do tej samej grupy kapitałowej i przedstawiam listę podmiotów przynależących do tej samej grupy kapitałowej wraz z adresem ich siedziby[[19]](#footnote-19).

**Lista Wykonawców i ich adresy**, składających ofertę w niniejszy postępowaniu, należących do tej samej grupy kapitałowej *(niepotrzebne skreślić):*

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

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

**Jednocześnie oświadczam,** że pomimo przynależności do tej samej grupy kapitałowej, istniejące powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w niniejszym postępowaniu a oferty przygotowywane były niezależnie od siebie, na co przedstawiam poniższą argumentację/dowody:

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

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

1. *Należy wybrać: tak; nie. W przypadku odpowiedzi twierdzącej należy podać wszystkie dane lidera, a w odniesieniu do pozostałych wykonawców należy podać tylko nazwę i krajowy numer identyfikacyjny.* [↑](#footnote-ref-1)
2. rozporządzenie 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). [↑](#footnote-ref-2)
3. w przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie). [↑](#footnote-ref-3)
4. Wyjaśnienia dot. definicji **mikro- i małych i średnich przedsiębiorstw** - zob. zalecenia Komisji 2003/361/WE z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącego definicji małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. Urz. UE L 124 z 20.05.2003, str. 36), zwanego dalej "zaleceniem nr 2003/361/WE". [↑](#footnote-ref-4)
5. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-5)
6. wypełnić w przypadku udziału podwykonawców [↑](#footnote-ref-6)
7. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-7)
8. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-8)
9. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-9)
10. Służby Komisji udostępnią instytucjom zamawiającym, podmiotom zamawiającym, wykonawcom, dostawcom usług elektronicznych i innym zainteresowanym stronom bezpłatny elektroniczny serwis poświęcony jednolitemu europejskiemu dokumentowi zamówienia. [↑](#footnote-ref-10)
11. W przypadku **instytucji zamawiających**: **wstępne ogłoszenie informacyjne** wykorzystywane jako zaproszenie do ubiegania się o zamówienie albo **ogłoszenie o zamówieniu**.

    W przypadku **podmiotów zamawiających**: **okresowe ogłoszenie informacyjne** wykorzystywane jako zaproszenie do ubiegania się o zamówienie, **ogłoszenie o zamówieniu** lub **ogłoszenie o istnieniu systemu kwalifikowania**. [↑](#footnote-ref-11)
12. W systemie e-KRK z konta użytkownika można złożyć „Wniosek o udzielenie informacji o osobie” oraz „Wniosek o wystąpienie z zapytaniem o informację z rejestru karnego państwa obcego” (Wnioski) dotyczące użytkownika, który jest właścicielem konta, z którego Wniosek będzie wysłany. Z konta instytucjonalnego można złożyć: a) „Wniosek o udzielenie informacji o podmiocie zbiorowym”, b) „Wniosek o wystąpienie z zapytaniem o informację z rejestru karnego państwa obcego”, c) „Zapytanie o udzielenie informacji o osobie”, d) „Zapytanie o udzielenie informacji o podmiocie zbiorowym” dotyczące użytkownika, dla którego założono konto, z którego wnioski będą wysyłane. Nie ma możliwości udostępnienia danych osobom trzecim, w tym zamawiającym. [↑](#footnote-ref-12)
13. Zgodnie z przepisami krajowymi wdrażającymi art. 57 ust. 6 dyrektywy 2014/24/UE [↑](#footnote-ref-13)
14. Uwzględniając charakter popełnionych przestępstw (jednorazowe, powtarzające się, systematyczne itd.), objaśnienie powinno wykazywać stosowność przedsięwziętych środków [↑](#footnote-ref-14)
15. Kontrolę ma przeprowadzać instytucja zamawiająca lub – w przypadku gdy instytucja ta wyrazi na to zgodę – w jej imieniu, właściwy organ urzędowy państwa, w którym dostawca lub usługodawca ma siedzibę [↑](#footnote-ref-15)
16. Dowodami są **referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonane**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wystawione **w okresie ostatnich 3 miesięcy.** [↑](#footnote-ref-16)
17. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-17)
18. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-18)
19. niepotrzebne skreślić

    ***UWAGA:***

    *1. Przez określenie „****ta sama grupa kapitałowa****” rozumie się Wykonawców/podmioty będące uczestnikami przedmiotowego postępowania.*

    *2. Zamawiający uzna za aktualne złożone wraz z ofertą oświadczenie Wykonawcy o braku przynależności do jakiejkolwiek grupy kapitałowej, w sytuacji gdy Wykonawca nie należy do żadnej grupy kapitałowej lub gdy w postępowaniu zostanie złożona jedna oferta.*

    *3. Zgodnie z art. 4 pkt 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów przez „grupę kapitałową” rozumie się wszystkich przedsiębiorców, który są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę.*  [↑](#footnote-ref-19)