

Zamawiający:

**SZPITAL POWIATOWY im. EDMUNDA BIERNACKIEGO**  
**ul. Żeromskiego 22**  
**39-300 Mielec**  
**tel. 17 centrala 780-01-00 tel/fax 780-01-46**  
**<http://www.szpital.mielec.pl/>**

*Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia na:*

**NA SPRZEDAŻ I DOSTAWĘ  
ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO KUCHNI  
SZPITALA POWIATOWEGO IM. EDMUNDA  
BIERNACKIEGO W MIELCU**

Tryb udzielenia zamówienia:

przetarg nieograniczony o wartości szacunkowej nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych

Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych – Dz.U. z 2004r. (tekst jedn. Dz. U. z 2017r., poz. 1579)

Znak:

SzP.ZP.271.11.18

## **I. Postanowienia ogólne:**

W niniejszej Specyfikacji oraz we wszystkich dokumentach z nią związanych określenia, jak niżej:

- a. **Zamawiający** - oznacza Szpital Powiatowy im. Edmunda Biernackiego ul. Żeromskiego 22, 39-300 Mielec, który jest zobowiązany do stosowania ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
- b. **Wykonawca** – oznacza osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego.
- c. **Oferta** - oznacza zestaw wszystkich dokumentów, załączników, oświadczeń żądanych przez Zamawiającego wypełnionych ściśle z wymaganiami i na warunkach określonych w SIWZ wraz z wycenioną propozycją Wykonawcy w sposób określony w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- d. **Oferta częściowa** – oznacza ofertę przewidującą, zgodnie z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, wykonanie części zamówienia.
- e. **Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia** - oznacza niniejszy dokument oraz wszelkie załączniki, wzory, formularze i inne dokumenty stanowiące jej integralną całość.
- f. **Przedmiot Zamówienia** - oznacza:

### **SPRZEDAŻ I DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH NA KUCHNIĘ SZPITALA POWIATOWEGO IM. EDMUNDA BIERNACKIEGO W MIELCU**

## **II. Opis Przedmiotu Zamówienia:**

Przedmiot zamówienia obejmuje sprzedaż i dostawę artykułów żywnościowych na kuchnię Szpitala Powiatowego im. Edmunda Biernackiego w Mielcu, w tym:

### **GRUPA 1 - ARTYKUŁY SYPKIE (CPV 15.80.00.00-6)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Makaron gruby-świderki 5 kg	op	240
2.	Makaron nitki 5 kg	op	120
3.	Chrzan tarty 900ml	szt	120
4.	Jabłko prażone wiadro 12 kg	szt	72
5.	kapusta kiszona worek 5 kg	op	240
6.	ketchup 1 l	szt	144
7.	Ogórek konserwowy -słoik 900ml	szt	480
8.	Ogórek kwaszony wiadro 3 kg	szt	240
9.	Papryka konserwowa słoik 900ml	szt	600
10.	Napój 200ml kartonik słomka	szt	1 200
11.	Musztarda słoik 900ml	szt	144
12.	Przyprawa do mięsa mielonego luz	kg	24
13.	Przyprawa do drobiu luz	kg	36
14.	Przyprawa jarzynka kuchareczka luz	kg	180
15.	Przyprawa do ryb luz	kg	12
16.	Ryz luz	kg	2 400,00
17.	Siemię lniane luz	kg	120
18.	Sól luz	kg	1 080
19.	Suchary z cukrem 290g	szt	300
20.	Syrop owocowy malinowy 5 l	op	24
21.	Wafle ryżowe 90g	szt	480
22.	Ziele angielskie luz	kg	6
23.	Żur zakwas 0,5 l	szt	360
24.	Drożdże instant 8 g	szt	120
25.	Proszek do pieczenia 16 g	szt	120
26.	Żelatyna spożywcza	kg	6
27.	Papryka słodka	kg	1,20
28.	Zioła prowansalskie 10g	szt	120
29.	Oregano 10g	szt	120
30.	Cukier puder 0,5 kg	szt	120
31.	Mąka ziemniaczana 400g	szt	120

32.	Cukier waniliowy 16g	szt	120
33.	Kakao 150g	szt	72
34.	kminek luz	kg	6
35.	Płatki owsiane luz	kg	300
36.	płatki jęczmienne luz	kg	240
37.	Pieprz ziołowy mielony luz	kg	12
38.	Pieprz czarny mielony luz	kg	12
39.	Olej popularny rzepakowy 5 l	szt	120
40.	Ocet 0,5 l	szt	72
41.	Miód 25g opak. jednorazowe	szt	7 200
42.	Mąka pszenna luz	kg	1 800
43.	Majonez 1 l	szt	144
44.	Majeranek luz	kg	6
45.	Maggi 1 l	szt	372
46.	Liść laurowy luz	kg	6
47.	Kwasek cytrynowy luz	kg	24
48.	Koper suszony 500g	op	12
49.	Koncentrat pomidorowy 900ml	szt	384
50.	Koncentrat buraczany 330ml	szt	144
51.	Kleik ryżowy 160g lub 170g	szt	240
52.	Kisiel bez cukru 1 kg	op	180
53.	Kawa zbożowa 500g	szt	120
54.	Kasza manna luz	kg	1 080
55.	Kasza kukurydziana luz	kg	240
56.	Kasza jęczmienna 5 kg	op	180
57.	Herbatniki BE BE 16 g lub Petitki	szt	1 200
58.	Herbata granulowana luz	kg	180
59.	Galaretki owocowa 1 kg	op	12
60.	Dżem mieszany 25g op. jednorazowe	szt	19 200
61.	czosnek granulowany 1000g	op	24
62.	Cukier	kg	2 400
63.	Chrupki kukurydziane 500g	op	60
64.	Budyń śmietankowy b/c 1kg	kg	36
65.	Biszkopty okrągłe 120g	szt	288
66.	Bebiko 2 350 g	szt	288
67.	Bebiko 1 350 g	szt	144
68.	Fasola Jas kg	kg	240
69.	Konserwa rybna w pomidorach op. 170 g wyposażona w uchwyt do otwierania	szt	240
70.	Makaron drobny 5 kg	op.	24
71.	Grzyby suszone 20g	szt.	12
72.	Sos sałatkowy	kg	6
73.	Marmolada twarda 0,5	kg	6
74.	Kasza jaglana	kg	300
75.	Płatki pszenne	kg	300
76.	Dżem w słoiku 330g	szt.	480
77.	Kukurydza konserwowa 400g wyposażona w uchwyt do otwierania	szt.	60
78.	Groszek konserwowy 400g wyposażony w uchwyt do otwierania	szt.	60
79.	Cynamon 20g	szt.	60
80.	Seler sałatkowy 330g	szt.	120

**GRUPA 2 - MIĘSO I WĘDLINY (CPV 15.11.00.00-2, 15.11.20.00-6, 15.13.11.30-5)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	ćwiartka tylna z kurczaka bez grzbietu 1 klasa	kg	4 800
2.	filet z kurczaka pojedynczy 1 klasa	kg	1 440

3.	łopatka b/k wieprzowa 1 klasa	kg	2 400
4.	mięso wieprzowe od szynki b/k 1 klasa	kg	2 400
5.	porcja rosołowa z kurczaka świeża	kg	960
6.	gulaszowe drobiowe	kg	360
7.	watróbka drobiowa 1 klasa	kg	720
8.	kielbasa podwawelska cienka skł: min 68% mięsa wieprzowego, klasa 1	kg	360
9.	parówka cienka drobiowa	kg	720
10.	pasztet pieczony	kg	240
11.	pasztetowa drobiowa	kg	180
12.	kaszanka	kg	360
13.	kielbasa kminkowa średniogruba	kg	1 800
14.	kielbasa krakowska średniogruba	kg	2 400
15.	ogonówka parzona średniogruba	kg	1 800
16.	szynka gotowana wieprzowa skł: min. 66% mięsa wieprzowego 1 klasa	kg	180
17.	połędwica drobiowa	kg	840
18.	Żoładki	kg	600
20.	Schab b/k	kg	180
21.	filet z indyka	kg	600
22.	połędwica sopocka wieprzowa min. 65% mięsa wieprzowego	kg	2 400

Wędliny i mięso muszą być produkcji krajowej, cechy wspólne dla asortymentu klasy I. Wygląd - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, produkt czysty, niezbrudzony. Barwa - charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach - naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

#### GRUPA 3 JAJA (CPV 03.14.25.00-3)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Jaja kurze konsumpcyjne M	szt.	42 000

#### GRUPA 4 MROŻONKI (CPV 15.33.11.70-9)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Mieszanka kompotowa mrożona luz	kg	960
2.	Szpinak mrożony rozdrobniony 10kg	op	108
3.	truskawka mrożona niekalibrowana 10 kg	op	120
4.	brokuły mrożone 10 kg	op	180
5.	fasolka szparagowa mrożona 10 kg	op	36
6.	kalafior mrożony 10 kg	op	120
7.	włoszczyzna paski 3-składnikowe 10 kg	op	240

#### GRUPA 5 NABIAŁ (CPV 15.50.00.00-3)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Jogurt naturalny 150ml	szt	7 200
2.	jogurt owocowy 150ml bez substancji zagęszczających i środków wzmacniających smak zaw. cukru	szt	7 200
3.	kefir 400ml	szt	360
4.	margaryna mleczna zwykła 250g	szt	1 440
5.	masło extra 200g min.82% tłuszczu	szt	2 400
6.	masło form.10 g w opak.jednorazowych min. 82% zaw. tłuszczu	szt	300 000
7.	ser biały półtłusty 1 kg 3,5% tłuszczu	kg	3 600
8.	ser topiony 100g różne smaki	szt	8 400
9.	ser żółty	kg	600

10.	ser homo Hanusi wiaderko 1 kg	szt	1 320
11.	ser homo o smaku waniliowym wiaderko 1 kg	szt.	900
12.	śmietana 400g 18 %	szt	600
13.	kefir 200 ml	szt.	7 200

#### GRUPA 6 MLEKO (CPV 15.51.10.00-3)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Mleko 2 % 1 l	L	24 000

#### GRUPA 7 WARZYWA (CPV 15.30.00.00-1)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	marchew	kg	7 200
2.	pietruszka	kg	2 400
3.	seler	kg	2 400
4.	buraki	kg	3 000
5.	cebula	kg	600
6.	sałata zielona	szt	600
7.	kapusta pekińska	kg	720
8.	kapusta biała	kg	840
9.	kapusta czerwona	kg	480
10.	ogórek zielony	kg	480
11.	papryka czerwona	kg	180
12.	pietruszka zielona	pecz	1 200
13.	koper zielony	pecz	720
14.	pomidory	kg	600
15.	cukinia	kg	600
16.	rzodkiewka	kg	96
17.	ziemniaki brudne	kg	36 000
18.	czosnek	szt	60
19.	fasola zielona	kg	120
20.	por	szt	120
21.	pieczarka świeża	kg	24
22.	dynia	kg	600
23.	seler naciowy	kg	120
24.	kapusta włoska	kg	600

#### GRUPA 8 OWOCE (CPV 15.30.00.00-1)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	jabłka deserowe małe	kg	7 200
2.	śliwka suszona	kg	6
3.	arbuz	kg	480
4.	śliwka	kg	60
5.	mandarynka	kg	240

#### GRUPA 9 RYBY (CPV 15.22.00.00-6)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Filet rybny mrożony glazura max 15% limanda	kg	960
2.	Filet rybny mrożony glazura max 15% mintaj	kg	1200

#### GRUPA 10 PIECZYWO (CPV 15.81.10.00-6)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Bułka tarta	kg	360
2.	Wek pszenny 500g	szt	8 400
3.	Chleb pszenno-żytni 600g	szt	36 000
4.	Chleb graham 600g	szt	16 800

5.	Pieczywo cukiernicze- drożdżówki	szt	600
6.	pieczywo niskobiałkowe 200g	szt	600
7.	pączek	szt	120
8.	Pieczywo chrupkie kukurydź - bezglutenowe	szt	600

Zamawiający określa szczególne wymagania dla:

**Chleb pszenno-żytni:**

- chleb pszenno-żytni: powinien być wyprodukowany z mąki pszennej typ 750 w ilości nie mniejszej niż 70% i mąki żytniej typ 720 w ilości nie mniejszej niż 25% bez środków spulchniających i konserwantów
- bochenek powinien być podłużny o wadze netto 0,6 kg, krojony w kromki o grubości 11÷ 12 mm, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością

**Struktura i konsystencja:**

- wszystkie składniki równomiernie wymieszane
- konsystencja sprężysta
- barwa: jasna, charakterystyczna dla wyrobu
- skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórce, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku
- miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia pałeczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania

Okres przydatności do spożycia : 1-2 dni od daty produkcji

**Chleb graham:**

- pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, bez środków spulchniających i konserwantów
- bochenek powinien być podłużny o wadze netto 0,6 kg, krojony w kromki o grubości 11÷ 12 mm, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością

**Struktura i konsystencja:**

- wszystkie składniki równomiernie wymieszane
- konsystencja sprężysta
- miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku
- skórka ściśle połączona z miękiszem, lekko chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej
- miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia pałeczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.

**Wek pszenny:**

- pieczywo pszenne: powinno być wyprodukowane z mąki pszennej typ 500 bez środków spulchniających i konserwantów
- bochenek powinien być podłużny o wadze netto 0,4 -0,5 kg, krojony w kromki o grubości 15 mm, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością

**Struktura i konsystencja:**

- wszystkie składniki równomiernie wymieszane
- konsystencja sprężysta
- barwa: jasna, charakterystyczna dla wyrobu

- skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka, błyszcząca od złocistej do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,
- miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla tego rodzaju pieczywa
- miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawami pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

#### **Bulka tarta:**

- produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień

#### **Postać:**

- sypka bez grudek; barwa od szarokremowej do złotej,
- zapach swoisty smak typowy dla wysuszonego produktu
- masa netto produktu powinna wynosić 500g
- opakowania jednostkowe- torby papierowe przeznaczone do kontaktu z żywnością

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Na opakowaniu należy podać następujące dane:-** nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy-producenta adres, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcji oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem

#### **Rogal 80g z nadzieniem owocowym:**

- pieczywo powinno być wyprodukowane z mąki pszennej zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego - rogali

#### **Struktura i konsystencja:**

- kształt półkolistego walca o końcach zwężonych i podgiętych do środka
- skórka gładka, błyszcząca
- barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu
- miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju rogali.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, rogalie o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcelem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia pałeczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, rogalie zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

#### **Drożdżówka 80 -100g (z dżemem lub serem ):**

- pieczywo powinno być wyprodukowane z mąki pszennej zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem

#### **Struktura i konsystencja:**

- kształt – podłużna lub okrągła bułka
- skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą,
- barwa skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,
- miękisz – suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty,
- smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla tego rodzaju drożdżówek

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia lub kruszonki, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

#### **Pieczywo bezglutenowe:**

- opakowania 100g
- Zamawiający dopuszcza gotowy produkt (nie musi być przygotowany w Piekarni Wykonawcy)

### **GRUPA 1 ARTYKUŁY SYPKIE**

#### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:**

##### **Makarony i wyroby mączne**

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły musi wynosić minimum 3 miesiące

Smak i zapach - charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych

Niedopuszczalna - obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości

Konsystencja - sypka, nie zlepiająca się przy nacisku;

Powierzchnia makaronu powinna być gładka, nie łamiąca się.

##### **Przyprawy**

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące;

Smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów;

Konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona - wilgotna;

**Mieszanki przyprawowe typu PRYMAT lub równoważne z suszonych przypraw i ziół bez dodatku soli, cukru oraz glutaminianu sodu, nie zawierające dodatku substancji konserwujących i barwników. Produkt z etykietą „Produkt dla szkół i przedszkoli”**

Niedopuszczalna - obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości

##### **Konserwy rybne**

Puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość ryby nie mniej niż 60 %

Konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach, charakterystyczny dla wyrobu

Konserwy bez bombażu

**Dostawa raz w miesiącu**

### **GRUPA 2 MIĘSO I WĘDLINY**

Dostarczane artykuły muszą posiadać **pierwszą klasę jakości i pochodzić z krajowej hodowli.**

**Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza:** mięso chude, nieścięgniaste o zawartości tłuszczu 7%, bez tłuszczu zewnętrznego, nie zawierające skórek, chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi.

W wędlinach nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność., glutenu, glukozy i cukru.

**Wymagania jakościowe:** Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowania opakowania zbiorczego:** Nazwa środka spożywczego, dane identyfikujące producenta środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

**Produkty żywnościowe będące przedmiotem zamówienia muszą posiadać na swoich opakowaniach dane o wartości odżywczej w 100 g danego produktu ( ilość kalorii, białka, węglowodanów, tłuszczu ), oraz informację o występujących alergenach – dotyczy to szczególnie wędlin.**

**Cechy dyskwalifikujące:** Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, obecność, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Zanieczyszczenia fizyczne lub chemiczne. W przypadku wątroby występowanie pozostałości po rozlaniu. woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienie, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego. Warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom.

Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. Niedopuszczalnym jest dostarczanie przez Wykonawcę produktów zamrożonych.



### ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, <u>niedopuszczalna</u> oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
4	Barwa mięśni tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; <u>niedopuszczalny</u> odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy

### MIĘSO WIEPRZOWE OD SZYNKI B/K

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; <u>niedopuszczalna</u> oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Barwa: mięśni tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, <u>niedopuszczalny</u> odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
4	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy

### MIĘSO WIEPRZOWE SCHAB B/K

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; <u>niedopuszczalna</u> oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Barwa: mięśni tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, <u>niedopuszczalny</u> odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
4	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy

### PASZTETOWA

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; <u>niedopuszczalne</u> zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni

2	Konsystencja i struktura	Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu
3	Barwa na powierzchni na przekroju	Jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej Szara, szaro kremowa do różowej; <u>niedopuszczalna niejednorodność barwy</u>
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### KASZANKA Z KASZY GRYZANEJ

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; <u>niedopuszczalne</u> zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni
2	Konsystencja i struktura	Dość ścisła, plaster o grubości 10mm nie powinien rozpadać się; <u>niedopuszczalne</u> skupiska nie wymieszanych składników
3	Barwa na powierzchni na przekroju	Szara do brunatnej, nierównomierna Brunatna, typowa dla użytych składników
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy gryczanej wyczuwalne przyprawy, <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### KIELBASA KRAKOWSKA

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach sztucznych, białkowych powierzchnia batonu obarwie jasnobrazowej do ciemnobrazowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; <u>niedopuszczalna</u> barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz <u>zawilgocenie powierzchni osłonki</u>
2	Wygląd na przekroju barwa mięsa barwa tłuszczu barwa masy wiążącej — rozdrobnienie i układ składników	Jasnoróżowa do ciemnoróżowej Biała, dopuszczalny odcień różowy Jasnoróżowa Okolo 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; <u>niedopuszczalne</u> skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### POŁĘDWICA WIEPRZOWA

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu
2	Konsystencja i struktura	Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać

3	Barwa na powierzchni na przekroju	Różowa do czerwonej z odcieniem żółtym Różowa do czerwonej
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
2	Konsystencja i struktura	Dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; <u>nie dopuszczalne</u> złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien
3	Barwa na powierzchni na przekroju	Mięsa - jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym Tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej  Mięsa - różowa do ciemnoróżowej Tłuszczu - biała do lekko różowej
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### ĆWIARTKA TYLNA Z KURCZAKA BEZ GRZBIETU

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	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, <u>nie dopuszcza się</u> mięśni i skóry <u>nie związanych ze sobą</u>
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, <u>nie dopuszcza się</u> wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

### FILET Z PIERSI KURCZAKA

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	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
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, <u>nie dopuszcza się</u> wylewów krwawych w mięśniach
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu

### FILET Z PIERSI INDYKA

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
-----	-------	-----------

1	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. Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych.
2	Barwa	Jasnoczerwona, <u>nie dopuszcza się</u> wylewów krwawych w mięśniach
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu

### WĄTROBA Z KURCZAKA

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	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; <u>na powierzchni niedopuszczalna</u> oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu
2	Barwa	Beżowa do brązowo-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, <u>niedopuszczalny</u> zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### ŻOŁADKI

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd zewnętrzny	Żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, powinny być całe. Właściwie umięśnione, przecięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka. Konsystencja – jędrna, elastyczna <u>na powierzchni niedopuszczalna</u> oślizgłość lub nalot pleśni; Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna
2	Barwa	Charakterystyczna, ciemnoróżowa do fioletowej
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, <u>niedopuszczalny</u> zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### KIELBASA CIENKA TYPU PODWAWELSKA

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	powierzchnia barwy jasno brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu
2	Konsystencja i struktura	ściśła, składniki średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju <u>niedopuszczalne</u> skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką
3	Barwa	właściwa dla mięsa peklowanego tłuszczu – biała z odcieniem kremowym
4	Smak i zapach	Właściwy dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej, sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

## KIELBASA KMINKOWA

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu, w osłonkach białkowych sztucznych
2	Konsystencja i struktura	Ścisła, wykształcona głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, ewentualnie z dodatkiem mięsa, wołowego grubo rozdrobnionego oraz tłuszczu wieprzowego
3	Barwa	właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej tłuszczu – biała z odcieniem kremowym
4	Smak i zapach	właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy charakterystyczne wyraźnie wyczuwalne / kminek/ <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

## BALERON

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowania osłonki
2	Konsystencja i struktura	Dość miękka, soczysta, krucha
3	Barwa -na powierzchni -na przekroju -tłuszczu	Brązowa z odcieniem wiśniowym jasnoróżowa do różowej biała z odcieniem różowym
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

## PARÓWKI DROBIOWE CIENKIE

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu
2	Struktura i konsystencja	Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ściśła.
3	Barwa	Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

## PORCJA ROSOŁOWA Z KURCZAKA

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
3	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia
4	Smak i zapach	Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

## MIĘSO GULASZOWE DROBIOWE

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie 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
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, <u>nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach</u>
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu

## OGONÓWKA

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wędzonka wieprzowa otrzymana z mięśnia szynki (dolna zrazowa), produkt peklowany, wędzony, parzony, receptura oparta o naturalne przyprawy
2	Struktura i konsystencja	Dość miękka, soczysta, krucha;
3	Barwa: - na powierzchni - na przekroju - tłuszczu	Jasno brązowa do brązowej Jasno różowa do różowej Biała z odcieniem różowym
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego

## PASZTET PIECZONY

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wyrób wędliniarski nietrwały, pieczony; wyprodukowany z mięsa i podrobów wieprzowych z dodatkiem przypraw naturalnych i substancji dodatkowych dozwolonych, według receptury zakładowej i procesu technologicznego dla tego wyrobu; skład: mięso z głów wieprzowych, podgardle skórki wieprzowe, wątroba, płuca
2	Struktura i konsystencja	Surowce dokładnie rozdrobnione, konsystencja smarowana, ścisła. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%
3	Barwa	Barwa ciemnobrunatna <u>niedopuszczalne</u> jasnoczerwone plamy świadczące o niedopieczeniu, zapadnięcie środka bloku po upieczeniu, oślizłość, nalot pleśni i zabrudzenie
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu

### Dostawa raz w tygodniu

## GRUPA 3 – JAJA

### WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Jaja powinny być świeże i dobrej jakości, skorupka nieuszkodzona kl.M; termin przydatności do spożycia 28 dni;- skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt;- żółtko: bez wyraźnego rysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem;- białko: przejrzyste, przezroczyste;- zarodek: rozwinięcie niewidoczne;- zapach obcy: niedopuszczalny

Powinny być naświetlone promieniami UV, oznakowane numerem 3-PL.....

Przy każdej dostawie powinien być dołączony Handlowy Dokument Identyfikacyjny

### Dostawa raz na dwa tygodnie

## GRUPA 4 MROŻONKI

### WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

**Ryby mrożone** – glazura tafli mrożenia nie powinna przekraczać 10-15%, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia; filet rybny powinien zachować cechy ryby świeżej.

Warzywa mrożone powinny mieć cechy produktu świeżego i zawierać smak i zapach nie zmieniony, bez oznak rozmrożenia, przy dotknięciu twarde. Nie powinny zawierać zamrożonego soku.

### Cechy dyskwalifikujące:

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru; Zapach świadczący o procesach psucia się

**Dostawa raz na tydzień**

#### **GRUPA 5 i 6 – NABIAŁ I MLEKO**

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

**Mleko** powinno mieć barwę białą z lekkim odcieniem kremowym, być nieprzezroczyste, i mieć przyjemny, słodkawy smak i swoisty zapach

**Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.

**Dostawa dwa razy w tygodniu**

#### **GRUPA 7 i 8 WARZYWA i OWOCE**

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Dostarczane owoce i warzywa winny być świeże, dobrej jakości, pozbawione oznak niewłaściwego przechowywania i transportu.

**Dostarczane ziemniaki w jednej dostawie nie mogą być różnego gatunku, oraz nie mogą być przemrożone.**

**Cechy dyskwalifikujące:**

Mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.

**Dostawa dwa razy w miesiącu**

#### **GRUPA 9 RYBY MROŻONE**

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Ryby mrożone – glazura tafli mrożenia nie powinna przekraczać 10-15%, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia; filet rybny powinien zachować cechy ryby świeżej.

**Wymagania do wszystkich grup asortymentowych:**

1. Ilości wskazane powyżej są wielkościami orientacyjnymi, przyjętymi w celu porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty. Zapotrzebowanie na przedmiot zamówienia objęty niniejszym postępowaniem będzie uzależnione od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego i uzależnione od rzeczywistej liczby pacjentów przebywających w szpitalu.
2. Wszystkie towary będące przedmiotem zamówienia muszą spełniać wymogi określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171 z 2006r. poz. 1225 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na tej podstawie.
3. Produkcja i dostawy realizowane będą zgodnie z normami jakościowymi systemu HACCP.
4. Wykonawca przy pierwszej dostawie przedłoży karty charakterystyki każdego produktu, w których znajdują się informacje o nazwie producenta, terminu przydatności do spożycia, wagi, składu produktu, warunków przechowywania oraz występujących alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć każdorazowo towar odpowiedniej jakości, tzn. świeży, nie przeterminowany, nie z kończącym się terminem przydatności do spożycia, w odpowiednim gatunku. Termin przydatności do spożycia musi być podany w sposób widoczny na opakowaniu.
6. Towar musi być dostarczony w nie uszkodzonych atestowanych opakowaniach, spełniających wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Elementy muszą być ułożone tak w opakowaniach aby nie uległy deformacji.
7. Osoba realizująca dostawę musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia oraz samochód przystosowany i dopuszczony przez Sanepid do transportu produktów spożywczych.
8. Zamawiającemu przysługuje prawo do zbadania towaru podczas odbioru, w tym:

- a. warunków transportu (czystość środka transportu, opakowań i innych warunków mających wpływ na jakość zdrowotną przewożonych artykułów)
  - b. sposobu wyładowania towaru (zapobieganie zanieczyszczenia towaru podczas rozładunku)
  - c. dokumentacji dotyczącej dostarczonych produktów, w tym: producenta, daty produkcji, świadectwa kontroli jakości
  - d. oznakowania towaru – czytelny termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości
  - e. opakowania – brak uszkodzeń, widocznych zanieczyszczeń, pęknięć, rozdarć, itp.zgodności z zamówieniem.
9. Zamawiający może odmówić odbioru towaru jeżeli nie spełnia wymaganych warunków sanitarnych, jakościowych lub ilościowych.
10. Przy produktach wieloskładnikowych Zamawiający wymaga wraz z pierwszą dostawą informacji w wersji papierowej o wartości odżywczej (kalorie, tłuszcze, węglowodany, białka) w 100 g produktu, oraz informację o występujących alergenach.

Jeżeli w jakimkolwiek miejscu w SIWZ zostały wykazane nazwy producenta, nazwy własne, znaki towarowe, patenty – wszędzie tam Zamawiający dodaje wyraz „lub” równoważne”. Zamawiający informuje, że określając przedmiot zamówienia poprzez wskazanie nazw handlowych, dopuszcza jednocześnie wszelkie ich odpowiedniki rynkowe nie gorsze niż wskazane. Wskazana marka lub nazwa handlowa określa klasę produktu, a nie konkretnego producenta. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych w stosunku do opisanych i podanych w wymaganych parametrach w SIWZ pod warunkiem, że będą posiadały nie gorsze parametry. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny równoważności proponowanych rozwiązań a także prawo do korzystania w tym względzie z opinii ekspertów.

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

- 15.80.00.00-6 – Różne produkty spożywcze
- 15.11.00.00-2 - Mięso
- 15.11.20.00-6 - Drób
- 15.13.11.30-5 - Wędliny
- 03.14.25.00-3 - Jaja
- 15.50.00.00-3 – Produkty mleczarskie
- 15.51.10.00-3 – Mleko
- 15.30.00.00-1 – Owoce, warzywa i podobne produkty
- 15.22.00.00-6 – Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
- 15.81.10.00-6 - Pieczywo

Przedstawiona oferta nie może stanowić zbiorczych cenników, lecz winna zostać sporządzona wyłącznie z ukierunkowaniem na prowadzone postępowanie i odpowiadać wymaganiom Zamawiającego określonym w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

### **III. Warunki ogólne postępowania:**

1. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia jest dostępna na stronie internetowej Szpitala <http://www.szpital.mielec.pl>.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne Grupy Asortymentowe. Każda Grupa Asortymentowa będzie rozpatrywana indywidualnie.
3. Nie przewiduje się zamówień uzupełniających, o których mowa w art.67 ust.1 pkt 6 i 7 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.
6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej, ustanowienia dynamicznego systemu zakupów oraz aukcji elektronicznej.
7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.



8. Unieważnienie postępowania może nastąpić zgodnie z art.93 ustawy PZP.

#### **IV. Termin wykonania zamówienia:**

Termin wykonania zamówienia obejmuje okres **12 miesięcy**.

#### **V. Opis warunków udziału w postępowaniu:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - a) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art.24 ust.1 i ust.5 pkt. 1 ustawy PZP
  - b) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
    - **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**  
Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
    - **sytuacji ekonomicznej lub finansowej**  
Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
    - **zdolności technicznej lub zawodowej**  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
2. Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy na podstawie art.24 ust.5, pkt. 1 ustawy PZP:
  - a) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust.1 ustawy z dnia 15 maja 2015r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. Poz. 978 z późn. zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postępowaniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003r. – Prawo upadłościowe (Dz.U. z 2015r. poz. 233 z późn. zm.).
3. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia nastąpi na podstawie składanych przez Wykonawców dokumentów i oświadczeń.
4. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz brak podstaw wykluczenia:
  - 1) W celu wstępnego wykazania braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu należy przedłożyć:
    - a) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania - wg wzoru Załącznik nr 3 do SIWZ
  - 2) Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza w przedmiotowym postępowaniu, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia, na wezwanie Zamawiającego, złoży w wyznaczonym terminie nie krótszym niż 5 dni, aktualne na dzień złożenia następujące dokumenty:
    - a) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art.24 ust.5 pkt 1 ustawy PZP.
  - 3) W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia na podstawie art.24 ust.1 pkt 23 ustawy PZP, Wykonawca w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP należy przedłożyć:
    - a) oświadczenie Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty lub informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu (Załącznik nr 4 do SIWZ).
  - 4) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa powyżej w:  
ust. 4 pkt 2) lit a) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma

siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

- 5) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, przedstawia w odniesieniu do tych podmiotów dokumenty wymienione w ust 4 pkt 1) lit a) i pkt. 2) lit a).
- 6) Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza w przedmiotowym postępowaniu, w celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom Zamawiającego, na wezwanie Zamawiającego, złoży w wyznaczonym terminie nie krótszym niż 5 dni, aktualne na dzień złożenia następujące dokumenty:
  - a) oświadczenie, że oferowany asortyment spełnia wymogi i posiada dokumenty wymagane przez polskie prawo (Załącznik nr 5 do SIWZ).
5. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Części V ust.1 lit b) niniejszej SIWZ w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja” o której mowa powyżej wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:

  - a) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia,
  - b) Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-23 i ust. 5, pkt. 1 ustawy PZP.
6. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
7. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu o którym mowa powyżej, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
  - a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
  - b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykáže zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
8. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązani są do złożenia wraz z ofertą pełnomocnictwa do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.
9. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców.
10. Oświadczenia dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP oraz dotyczące podwykonawców, o których

mowa powyżej, składane są w oryginale.

11. Dokumenty, o których mowa powyżej, inne niż oświadczenia o których mowa w pkt 10 mogą być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem.  
Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
12. Dokumenty sporządzone w języku obcym winny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
13. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust.1 ustawy PZP, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art.25 ust.1, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta Wykonawcy podlegała będzie odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
14. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złoży wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegała będzie odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
15. Zamawiający wezwie także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń i dokumentów, o których mowa w art. 25 ust.1 ustawy PZP.
16. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art.25 ust.1 pkt 1 i 3 ustawy PZP, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U. z 2014r. poz. 1114 oraz 2016r. poz. 352). W takiej sytuacji Wykonawca zobligowany jest do wskazania Zamawiającemu niezbędnych danych, umożliwiających uzyskanie dokumentów lub oświadczeń dostępnych w bazach danych o których mowa powyżej.
17. Zamawiający z Wykonawcami może porozumiewać się w formie pisemnej. Oferty, oświadczenia lub dokumenty muszą być złożone w formie pisemnej.  
Wszystkie oferty, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje winny być przekazane pocztą lub złożone osobiście w siedzibie Zamawiającego.
18. Osobami upoważnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:  
Jadwiga Domagała– w sprawach merytorycznych  
Magdalena Darlak-Golec, Wojciech Migut – w sprawach formalno-prawnych

## **VI. Wadium przetargowe:**

Zamawiający nie żąda wnieścia wadium.

## **VII. Termin związania ofertą:**

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłużej jednak niż 60 dni.

## **VIII. Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
3. Do oferty Wykonawca dołącza aktualne na dzień składania ofert oświadczenie stanowiące wstępne

potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu w zakresie wskazanym w SIWZ, ewentualne pełnomocnictwa oraz pozostałe oświadczenia.

4. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informację o tych podmiotach w oświadczeniu.
5. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, zamieszcza informację o podwykonawcach w oświadczeniu.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej, w jednym egzemplarzu, zgodnie z wzorem przekazanym przez Zamawiającego wraz ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (Załącznik nr 2 do SIWZ).
7. Wszystkie strony oferty powinny być ponumerowane oraz spięte (zszyte) w sposób zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
8. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji nie będą ujawniane, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzeże, że nie mogą być one udostępniane oraz wykaże, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.  
Dokumenty i zaświadczenia zawierające informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa winny być wyodrębnione z oferty i opatrzone klauzulą „Tajne”.  
Składający ofertę nie może zastrzec informacji, o których mowa w art.86 ust. 4 ustawy PZP.
9. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego (fax na numer 17 780-01-46 i/lub w formie pisemnej), o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wnioski o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynęły do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.  
W celu usprawnienia procedury wyjaśnień treści SIWZ zaleca się przysyłanie plików z pytaniami również w formie elektronicznej na adres [poczta@szpital.mielec.pl](mailto:poczta@szpital.mielec.pl) w wersji edytowalnych plików.  
Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
10. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynęł po upływie terminu składania wniosku lub będzie dotyczył udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.
11. Zamawiający niezwłocznie prześle treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Wykonawcom, którym przekazał Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieści na stronie internetowej.
12. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert Zamawiający może zmienić treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Dokonaną zmianę treści Specyfikacji Zamawiający udostępni na stronie internetowej. Jeżeli zmiana treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia prowadzić będzie do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.  
Jeżeli w wyniku zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert informując jednocześnie o tym fakcie Wykonawców, którym przekazano Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia oraz zamieści informację na stronie internetowej.
13. Zebrania Wykonawców nie przewiduje się.
14. **W celu ułatwienia prac związanych z przygotowaniem umów prosimy o załączenie do oferty płyty CD z wypełnionym formularzem cenowym w formie edytowalnej.**

#### **IX. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert:**

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie. Koperta powinna być oznakowana napisem:  
*Przetarg nieograniczony na sprzedaż i dostawę artykułów żywnościowych do kuchni Szpitala Powiatowego im. Edmunda Biernackiego w Mielcu*
- oraz winna być opatrzona nazwą i adresem Wykonawcy, aby można ją było zwrócić bez otwierania w przypadku

otrzymania oferty przez Zamawiającego po terminie składania ofert.

2. Oferta powinna zostać złożona Zamawiającemu na adres:  
*Szpital Powiatowy im. Edmunda Biernackiego  
ul. Żeromskiego 22  
39-300 Mielec  
pokój nr 1 – Administracja*
3. Oferty należy składać w godzinach 7<sup>00</sup> – 14<sup>30</sup>. Nieprzekraczalny termin złożenia oferty **20.02.2018r.** godz. 9<sup>00</sup>.
4. O terminie wpływu decyduje termin ostatecznego dotarcia oferty do Zamawiającego.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
7. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona niezwłocznie Wykonawcy.
8. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu ich otwarcia.
9. Złożone oferty zostaną otwarte publicznie (część jawna) w dniu **20.02.2018r.** o godz. 10<sup>00</sup> w siedzibie Zamawiającego.
10. Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert. Zamawiający nie przewiduje odrębnych zaproszeń Wykonawców na część jawną otwarcia ofert.
11. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
12. W trakcie otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
13. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
  - a. kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - b. firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
  - c. ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
14. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Żądane wyjaśnienia zostaną przekazane przez Wykonawcę niezwłocznie w formie pisemnej.
15. Zamawiający poprawi w ofercie:
  - oczywiste omyłki pisarskie
  - oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek
  - inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści ofertniezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
16. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:
  - będzie niezgodna z ustawą,
  - jej treść nie będzie odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, z zastrzeżeniem art.87 ust.2 pkt 3 ustawy PZP,
  - jej złożenie stanowiłoby czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
  - będzie zawierać rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia,
  - zostanie złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
  - będzie zawierać błędy w obliczeniu ceny lub kosztu,
  - Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodzi się na poprawienie omyłki, o której mowa w art.87 ust.2 pkt 3 ustawy PZP,
  - Wykonawca nie wyrazi zgody, o której mowa w art.85 ust.2 ustawy PZP, na przedłużeniu terminu związania ofertą,
  - będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

17. Jeżeli zaofferowana cena lub koszt lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu.
18. W przypadku gdy cena całkowita oferty będzie niższa o co najmniej 30% od:
  - a. wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 ustawy PZP lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej, chyba że rozbieżność wynikać będzie z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia,
  - b. wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, Zamawiający będzie mógł zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej.
19. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia

#### **X. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie winien zaofferować cenę kompletną, jednoznaczną i ostateczną.

**Cena oferty** – jest to wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający jest obowiązany zapłacić Wykonawcy za towar.

2. Cena powinna być skalkulowana w sposób jednoznaczny i powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, m.in.:
  - a. sukcesywną sprzedaż i dostawę transportem własnym, na swój koszt i ryzyko przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego,
  - b. wniesienie towaru do Magazynu Zamawiającego i jego rozładunek w miejscu wskazanym przez pracownika upoważnionego przez Zamawiającego
  - c. marże, rabaty – jeżeli Wykonawca stosuje upusty cenowe
  - d. ubezpieczenie
  - e. podatek VAT (jeśli dotyczy)
  - f. cło (jeśli dotyczy),
  - g. podatek akcyzowy (jeśli dotyczy)

oraz wszystkie inne koszty nie wymienione wyżej, niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

3. Cena oferty to **iloczyn ceny jednostkowej towaru i ilości** asortymentu wskazanego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia powiększona o wartość VAT.

**Cena jednostkowa towaru** – jest to cena ustalona za jednostkę określonego towaru, którego ilość jest określona w jednostkach miar.

4. Cena oferty winna być wyrażona w walucie polskiej, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie wyraża zgody na rozliczenia w walutach obcych.
5. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
6. Wykonawca, składając ofertę, poinformuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

#### **XI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert:**

1. W trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- **najniższa cena - 100 %**

2. Sposób oceny ofert:

-najniższa cena jako kryterium wymierne obliczane zostanie wg wzoru:

$$Wp = \frac{Cn}{Cof} \times R$$

gdzie:

*Wp* – Wartość punktowa

*Cn* - najniższa proponowana cena brutto

*Cof* .cena brutto oferty badanej

*R* – ranga (100)

## **XII. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:**

1. Zamawiający jednocześnie poinformuje wszystkich Wykonawców o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną oferentom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
  - b) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni, w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy PZP wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez Wykonawcę Zamawiający uznał za niewystarczające,
  - c) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5 ustawy PZP, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
  - d) unieważnieniu postępowania
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

2. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust. 1 lit a) i d) na stronie internetowej.

3. Umowa w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy PZP, zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie zostanie przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni jeżeli zostanie przesłane w inny sposób.

Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta umowę można zawrzeć przed upływem w.w. terminu.

4. Zamawiający prześle Wykonawcy jednostronnie podpisany formularz umowy. Wykonawca zobowiązany będzie do zwrotu podpisanej umowy w terminie 3 dni od dnia otrzymania pod rygorem odstąpienia przez Zamawiającego od zawarcia umowy.

Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust.1 ustawy PZP.

5. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

6. Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **XIII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy:**

1. Wzór umowy zawierający wszystkie wymagane przez Zamawiającego warunki załączony jest do

Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (Załącznik nr 1 do SIWZ).

2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
  - a. Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w postaci jednoznacznych postanowień umownych, które określają ich zakres, w szczególności możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian,
  - b. zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw, usług lub robót budowlanych od dotychczasowego Wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
    - zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego
    - zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
    - wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie
  - c. zostały spełnione łącznie następujące warunki:
    - konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
    - wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie
  - d. Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy Wykonawca:
    - na podstawie postanowień umownych, o których mowa w pkt a)
    - w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy
    - w wyniku przejęcia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego podwykonawców
  - e. zmiany niezależne od ich wartości, nie są istotne w rozumieniu art. 144 ust. 1e ustawy PZP
  - f. łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 ustawy PZP i jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.
3. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w zakresie:
  - a) zmiany asortymentu, w tym zmiany numeru katalogowego, modelu, typu produktu, na asortyment inny, lub poprzez dodanie nowego, o parametrach i funkcjonalności nie gorszych, niż wykazany w ofercie, z zastrzeżeniem, że cena tego asortymentu nie ulegnie podwyższeniu,
  - b) zaoferowania w wyniku postępu technologicznego produktu o lepszych parametrach w cenie oferowanej w postępowaniu przetargowym albo niższej, wraz ze zmianą nazwy produktu i numeru katalogowego;
  - c) zmiana producenta lub zaprzestanie produkcji przez dotychczasowego producenta z przyczyn niezależnych od Wykonawcy z zastrzeżeniem, że Wykonawca zaoferuje produkt równoważny o takich samych lub lepszych parametrach w cenie oferowanej w postępowaniu przetargowym albo niższej, wraz ze zmianą nazwy produktu i numeru katalogowego;
  - d) zmiana przepisów obowiązujących, mających wpływ na realizację niniejszej umowy;
  - e) w przypadku zmiany ceny w wyniku zmiany przepisów prawa podatkowego dotyczącej stawek VAT w okresie obowiązywania umowy, przy czym zmiana dotyczyć może wartości brutto, wartość netto pozostaje bez zmian;
  - f) w przypadku niewyczerpania wartości umowy, o której mowa w § 5 ust. 1 umowy, w terminie obowiązywania umowy określonym w § 10 umowy, Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia okresu jej obowiązywania na czas określony nie dłuższy niż 6 miesięcy, nie dłużej niż do wykorzystania wartości umowy. Przedłużenie umowy następuje poprzez złożenie na piśmie oświadczenia przez Zamawiającego. Wykonawca wyraża zgodę na przedłużenie umowy w trybie opisanym w zdaniu poprzedzającym.

#### **XIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:**



1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art.154 pkt 5 ustawy PZP.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy PZP.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
  - wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki lub zapytania o cenę,
  - określenia warunków udziału w postępowaniu,
  - wykluczenia odwołującego się z postępowania o udzielenie zamówienia,
  - odrzucenia oferty odwołującego,
  - opisu przedmiotu zamówienia,
  - wyboru najkorzystniejszej oferty.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.  
Kopię odwołania Odwołujący prześle Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby można było zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust.5 zdanie drugie ustawy PZP, albo w terminie 10 dni jeżeli zostały przesłane w inny sposób,
  - 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na stronie internetowej – jeżeli odwołanie wnosi się wobec treści ogłoszenia lub wobec postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
  - 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia jeżeli odwołanie dotyczy czynności innych niż określone powyżej.
7. Jeżeli Zamawiający nie opublikował ogłoszenia o zamiarze zawarcia umowy lub mimo takiego obowiązku nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
  - 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia,
  - 1 miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
8. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.  
W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulegnie zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.
9. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie Ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art.180 ust.2 ustawy PZP.  
W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji Zamawiający powtórzy czynność albo dokona czynność zaniechaną, informując o tym Wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności  
Na czynności, o których mowa powyżej, nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem art.180 ust.2 Ustawy PZP.
10. Odwołanie podlegać będzie rozpoznaniu, jeżeli:
  - a. nie będzie zawierać braków formalnych
  - b. uiszczony zostanie wpis.

11. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
12. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy Działu VI Rozdział 3 ustawy PZP nie stanowią inaczej.
13. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania Zamawiającego.
14. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. – Prawo pocztowe (Dz. U. poz. 1529) będzie równoznaczne z jej wniesieniem.
15. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego właściwemu sądowi w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
16. Szczegółowe prawa i obowiązki w zakresie środków ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia regulują przepisy Działu VI Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

#### **XV. Postanowienia końcowe.**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy Ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo Zamówień Publicznych z późn. zm.

#### **Załączniki do SIWZ:**

Załącznik 1 - Wzór umowy

Załącznik 2 - Formularz oferty

Załącznik 3 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania

Załącznik 4 - Oświadczenie o przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej

Załącznik 5 - Oświadczenie, że oferowany asortyment spełnia wymogi i posiada dokumenty wymagane przez polskie prawo