

1. Nazwa i adres Zamawiającego:



**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych
Centrum Rehabilitacji
w Górznie
Górzno 63, 64-120 Krzemieniewo**

tel. (0-65) 5361 200; fax (065) 536 94 52

e-mail: kontakt@rehabilitacjadzieci.pl

NIP 696-15-98-384

REGON 411049548

SPECYFIKACJA

ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

zwana dalej SIWZ

2. Tryb udzielenia zamówienia:

2.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego (na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm., zwana dalej ustawą Pzp) o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp, tzn. poniżej 130.000 euro.

2.2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm.) wraz z aktami wykonawczymi.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

3.1 Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa mięs czerwonych i wędlin oraz drobiu dla SP ZOZ MSW Centrum Rehabilitacji w Górznie** w

okresie od **dnia podpisania umowy do 31.05. 2014 r.** W podziale na:

Pakiet nr 1: mięsa czerwone i wędliny

Pakiet nr 2 : mięso drobiowe

Wykaz asortymentu wraz z jego szczegółowym opisem przedstawia tabela nr 1 pn. „mięsa czerwone i wędliny oraz drób” – wykaz asortymentowy wraz z kodami CPV”.

Tabela nr 1 „Mięsa czerwone i wędliny oraz drób – wykaz asortymentowy wraz z kodami CPV”.

Lp.	Nazwa artykułu Kod CPV	Opis	Jednostka miary	Ilość
A	B	C	D	
1.	Schab b/k CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe odłuszczone, świeże .Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoczerwonej. Konsystencja winna być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego	kg	147,0
2.	Szynka b/k CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe bez kości, odłuszczone, bez skóry o kształcie zwartym kulistym lub w placie. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja winna być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego	Kg	85,0
3.	Łopatka b/k CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe bez kości, odłuszczone lub z niewielkimi przerostami tłuszczu, porcje mięsa spójne, nieuszkodzone w rozbiorze, świeże. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja winna być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego	Kg	230,0
4.	Wołowina pieczeniowa extra CPV15.11.10.00	Mięso wołowe klasy extra, pieczeniowe, zrazowe z młodych tusz wołowych. Mięso o barwie jasnoróżowej bez błon, żył i ścięgien. Porcje mięsa o powierzchni czystej, niezakrwawionej, odkostnionej, bez przekrwień i głębszych zaciniań. Mięso powinno być chude, jędrne o zapachu swoistym dla mięsa świeżego.	Kg	3,0

5.	Karkówka b/k	Mięso wieprzowe bez kości, świeże, porcje całe z prawidłowego rozbioru, bez uszkodzeń, mięso o barwie jasnorożowej, lekko przerośnięte tłuszczem. Konsystencja winna być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego	Kg	3,0
	CPV 15.11.00.00			
6.	Boczek surowy extra CPV 15.11.00.00	Bez skóry, żeber i chrząstek o małym przeroście tłuszczu, nie parzony	Kg	4,0
7.	Boczek wędzony parzony - krotoszyński paski CPV 15.11.10.00	Bez skóry i bez żeber o charakterystycznej złocistej barwie wędzenia, parzony. Konsystencja jędrna, elastyczna, swoisty zapach wędzenia. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	Kg	21,0
9.	Kielbasa biała parzona	Z mięsa wieprzowego i wołowego, z dodatkiem przypraw, średnio rozdrobnione w osłonce naturalnej, parzona, niewędzona, Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	Kg	7,0
10.	Kielbasa śląska	Z mięsa wieprzowego, z dodatkiem przypraw średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej, podsuszana, Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, wędzona i parzona	kg	65,0
11.	Kielbasa zwyczajna	Z mięsa wieprzowego i wołowego, z dodatkiem przypraw średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej, parzona, wędzona, Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	13,0
12.	Połędwica królewska	Z mięsa drobiowego grubo rozdrobniona, smak charakterystyczny dla kiełbas wędzonych drobiowych wyraźnie wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	50,0
13.	Parówka cienka cielęca	Kiełbasa homogenizowana z mięsa wołowego, parzona, z dodatkiem przypraw naturalnych, w osłonce naturalnej lub sztucznej, jędrna. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	23,0
14.	Parówka gruba	Wędlina homogenizowana wędzona parzona, w osłonce naturalnej, drobnorozdrobnionego mięsa wieprzowego i tłuszczu dodatkiem przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	15,0
15.	Połędwica drobiowa	Wędlina grubo rozdrobniona parzona wędzona, w osłonce sztucznej, smak charakterystyczny dla kiełbas wędzonych drobiowych, wyraźnie wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	47,0

16	Szynka z kurczaka	Wędlina grubo rozdrobniona parzona, przetwórn mięsny w osłonce sztucznej poliamidowej, konsystencja zwarta, barwa blado różowa, tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	18,0
17	Złoty indyk	Wędlina grubo rozdrobniona parzona, w osłonce sztucznej barwa blado różowa, tłuszcz biały, smak charakterystyczny dla kiełbas parzonych drobiowych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	73,0
18	Kielbasa szynkowa drobiowa	Wędlina grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej, barwa blado różowa, tłuszcz biały. Smak charakterystyczny dla wędlin parzonych drobiowych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;	kg	25,0
19.	Pasztet	Wędlina podrobowa parzona, wyprodukowany z wątroby, podgardla, skórek wieprzowych i tłuszczu, przyprawiony, parzony, w osłonce sztucznej, smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa właściwa dla surowców mięsnych podrobowych- gotowanych. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	Kg	17,0
20.	Pasztet wędzony	Wędlina podrobowa wędzona parzona, wyprodukowany z wątroby, podgardla i skórek wieprzowych i tłuszczu przyprawiony, wędzony w osłonce naturalnej, barwa właściwa dla surowców mięsnych podrobowych- gotowanych, smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa właściwa dla surowców mięsnych podrobowych- gotowanych. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	39,0
21.	Pieczeń chłopska	Wyrób średnio rozdrobniony pieczony, wyprodukowany z mięsa rozdrobnionego, tłuszczu peklowanego z dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawiony poddany obróbce cieplnej w formie i osłonce utrzymującej kształt, barwa jasnoróżowa, niedopuszczalna nietypowa barwa na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	8,0
22.	Pieczeń meksykańska	Wyrób średnio rozdrobniony pieczony, wyprodukowany z mięsa rozdrobnionego, tłuszczu peklowanego z dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawiony poddany obróbce cieplnej w formie i osłonce utrzymującej kształt, barwa jasnoróżowa, niedopuszczalna nietypowa barwa na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	2,0

23.	Podgardle wędzone	parzona wędzona, bez osłonki o zachowanej strukturze tkankowej wyprodukowane z jednej części anatomicznej tuszy, peklowany, wędzony, parzony, konsystencja soczysta, krucha, barwa blado różowa. Mie dopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju. smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	3,0
24.	Szynka wieprzowa gotowana	Przetwór mięsny bez osłonki o zachowanej strukturze tkankowej wyprodukowany z jadanego lub kilku kawałków części tuszy, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa blado różowa, smak i zapach charakterystyczny dla szynki, nie dopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	36,0
25.	Kielbasa szynkowa	Średnio rozdrobniona, parzona, barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej, tłuszcz biały, smak i zapach charakterystyczny dla kielbas podwędzanych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	2,0
26.	Kielbasa mielonka drobiowa	Średnio rozdrobniona, parzona, barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej, tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	3,0
27.	Kielbasa szynkówka	Wędlina grubo rozdrobniona wysokowydajna parzona w osłonce sztucznej, wieprzowa parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	30,0
28.	Kielbasa krakowska parzona	Przetwór mięsny w osłonce białkowej, grubo rozdrobnione, wyprodukowane z mięsa peklowanego i tłuszczu, wieprzowa, wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	10,0
29.	Kielbasa krakowska sucha	Kielbasa grubo rozdrobniona wędzona parzona lub pieczona podsuszana, trwała Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	37,0
30.	Kielbasa żywiecka	Przetwór mięsny w osłonce sztucznej białkowej wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa wieprzowego i tłuszczu, wędzona, parzona. Barwa mięsa ciemnoróżowa do czerwonej, tłuszcz biały. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	36,0
31.	Kielbasa milano	Wędlina grubo rozdrobniona parzona w osłonce sztucznej wyprodukowana z mięsa peklowanego wieprzowego, parzona. Barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej widoczne kawałki grubo rozdrobnione. Tłuszcz biały. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	15,0
32.	Kielbasa szynkowa konserwowa	Kielbasa grubo rozdrobniona parzona, mięso wieprzowe. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	4,0

34.	Kielbasa szynkowa wędzona	Wędlina grubo rozdrobniona wędzona parzona w osłonce sztucznej wyprodukowane z mięsa peklowanego wieprzowego, wędzona, parzona. Barwa mięsa od jasnoróżowego do ciemnoróżowej widoczne kawałki grubo rozdrobnione Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy..	kg	11,0
35.	Parówka śniadaniowa	Wędlina homogenizowana wędzona, parzona, w osłonce sztucznej, mięso drobno rozdrobnione wieprzowe z dodatkiem tłuszczu i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	14,0
36.	Kielbas bawarska	Z mięsa drobiowego z dodatkiem przypraw, średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej parzona wędzona. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	3,0
37.	Szynka tostowa	Wędlina grubo rozdrobniona , parzona, przetwórniki mięsny w osłonce sztucznej, barwa blado różowa tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	2,0
38	Udka z kurczaka	Z pałą, o zapachu swoistym dla mięsa świeżego;	kg	145,0
39.	Filet z kurczaka	Pierś bez skóry i bez kości, filety podwójne lub pojedyncze, nie porozrywane, świeże;	kg	160,0
40.	Wątróbka drobiowa z kurcząt	Świeża, prawidłowo odcięta od tuszki, prawidłowa struktura wątroby bez uszkodzeń o zapachu swoistym dla świeżego mięsa;	kg	3,0
41.	Filet z indyka bez skóry	Piersi bez skóry i bez kości, świeże, mięso jędrne , o zapachu swoistym dla świeżego mięsa;	kg	3,0
42.	Udziec z indyka	Mięso jędrne, świeże bez kości i skóry, o zapachu swoistym dla świeżego mięsa;	kg	20,0
43.	Filet wędzony z indyka	Mięso jednorodne, świeże, bez kości i s smak charakterystyczny dla kiełbas wędzonych drobiowych wyraźnie wyczuwalny smak i zapach,	kg	5,0
44.	Kielbasa szynkowa z indyka	Mięso jednorodne, świeże, bez kości i s smak charakterystyczny dla kiełbas wędzonych drobiowych wyraźnie wyczuwalny smak i zapach,	kg	4,0
45.	Szynka drobiowa	Wędlina grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej, barwa blado różowa, tłuszcz biały. Smak charakterystyczny dla wędlin parzonych drobiowych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy;	kg	6,0

3.2 Wykonawca zobowiązany jest do:

- 3.2.1. sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem przez Kierownika sekcji żywienia Zamawiającego.
- 3.2.2. dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego transportem na własny koszt i ryzyko w godzinach pomiędzy **8.30** a **14.00**.
- 3.2.3. dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczonego towaru do pomieszczenia magazynu żywności,
- 3.2.4. realizowania dostaw zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. 10.136.914 j.t. ze zm.) oraz w aktach wykonawczych,
- 3.2.5. dołączania do każdej dostawy dokumentu magazynowego (dowodu dostawy lub dokumentu WZ z wartością) z wyszczególnieniem produktów i ich ilości, wraz z fakturą VAT,
- 3.2.6. zabezpieczenia we własnym zakresie dostaw towarów dla Zamawiającego w przypadku wystąpienia ich braków w magazynie Wykonawcy.
- 3.3. Zamawiający składać będzie sukcesywnie zamówienia telefonicznie lub faksem wynikające z bieżącego zapotrzebowania, dopuszcza się również możliwość ograniczenia ilościowego dostaw towarów wyszczególnionych w załączniku do obiektywnie istniejących potrzeb.
- 3.4. Należność za dostarczone towary regulowana będzie przelewem na konto Wykonawcy w terminie 21 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.

4. Termin wykonania zamówienia:

- 4.1. Termin wykonania zamówienia: **od dnia podpisania umowy do 31.05.2014 r.**

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków – o udzielenie niniejszego zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:

- 5.1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień (w tym posiadają wpis do właściwego rejestru lub ewidencji działalności gospodarczej).

5.2. Posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, a także dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia,

5.3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

5.4. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ustawy Pzp.

5.5. Przedstawią ofertę cenową na „**Formularzu Ofertowym**” (*załącznik nr 1 do SIWZ*) oraz załączą dokumenty i oświadczenia wymagane postanowieniami poszczególnych punktów SIWZ.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

6.1. Oświadczenie o spełnieniu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania. Wzór oświadczenia stanowi *załącznik nr 2* do niniejszej specyfikacji.

6.2. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawionego **nie wcześniej niż 6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert.

6.3. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego **nie wcześniej niż 3 miesiące** przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

6.4. Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych

płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

6.5. Pełnomocnictwa dla osób nie będących właścicielami podmiotu gospodarczego lub członkami zarządu – w przypadku upoważnienia ich do reprezentowania Wykonawcy oraz podpisania oferty.

6.6. Formularz ofertowy – wypełniony i podpisany przez wykonawcę – *załącznik nr 1*.

6.7. Zaparafowany wzór umowy – *załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ*.

Dokumenty wymagane w przypadku składania oferty wspólnej

6.8. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia powinni spełniać warunki udziału w postępowaniu oraz złożyć dokumenty potwierdzające spełnienie tych warunków zgodnie z zapisami zawartymi w pkt. 6 niniejszej SIWZ.

6.9. Ponadto Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

6.10. Wszelka korespondencja będzie prowadzona wyłącznie z Pełnomocnikiem.

6.11. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o niniejsze zamówienie są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu stosowną umowę regulującą ich współpracę.

Dokumenty są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentu wtedy, gdy złożona przez wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez wykonawcę.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.

7.1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, informacje i zawiadomienia składane przez Zamawiającego i Wykonawców wymagają formy pisemnej. Korespondencję należy kierować na adres:

**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSW Centrum Rehabilitacji w
Górznie,
Górzno 63, 64-120 Krzemieniewo.**

7.2. Zamawiający dopuszcza także sposób komunikacji z Wykonawcami poprzez:

a) faks: 65/ 536 94 52

b) elektronicznie na adres e-mailowy: kontakt@szpitalrehabilitacyjny.com.pl

W przypadku przekazania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

8. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami:

Pani **Magdalena Mruk** – referent sekcji żywienia – sprawy merytoryczne tel. 65/ 5361 205.

Pani **Maria Klimasz**- Główny księgowy – sprawy proceduralne tel. 65/ 5361 202

9. Termin związania ofertą:

9.1 Wykonawca jest związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, tj. **11.03. 2014 r.**

10. Opis sposobu przygotowania oferty:

10.1. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Propozycje rozwiązań alternatywnych lub wariantowych nie będą brane pod uwagę.

10.2. Ofertę należy złożyć na druku **“Formularz ofertowy”** stanowiącym **załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ.**

10.3. Załączniki do oferty stanowiące jej integralną część muszą być sporządzone według postanowień SIWZ oraz wzorów formularzy do niej załączonych.

10.4. Oferta winna być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub czytelnym pismem ręcznym (długopisem lub nieścieralnym atramentem), oraz winna być podpisana przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy lub upoważnionego przez niego przedstawiciela.

10.5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.

10.6. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami musi być trwale spięta, może mieć ponumerowane strony.

10.7. Dokument uprawniający do jednoosobowego lub wspólnego podpisania oferty (np. pełnomocnictwo, decyzję o powołaniu na stanowisko, decyzję o przystąpieniu Wykonawców do korporacji, porozumienie Wykonawców) załącza się do oferty. Wzmiankowany dokument należy przedstawić w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej notarialnie.

10.8. W przypadku, gdy Wykonawca składa kopię jakiegoś dokumentu, musi być ona poświadczona „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę (Wykonawca na każdej zapisanej stronie kserokopii składa własnoręczny podpis poprzedzony dopiskiem „za zgodność z oryginałem”). W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, kopie dokumentów dotyczących wykonawcy są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

10.9. Ewentualne poprawki w tekście oferty winny być naniesione czytelnie, parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę wraz z pieczętą służbową.

10.10. Zamawiający poprawia w ofercie:

- 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

10.11. Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, może zastrzec informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania. Informacje te winny być złożone w ofercie w oddzielnych kopertach z zaznaczeniem na kopercie:

„Informacja wyłącznie dla Zamawiającego – tajemnica przedsiębiorstwa”, przy czym **nie** mogą one dotyczyć nazwy (firmy) oraz adresu Wykonawcy, a także informacji dotyczących

ceny, terminu wykonywania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.

10.12. Kilka podmiotów może złożyć ofertę wspólną. W takim przypadku podmioty te ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.

10.13. Każdy Wykonawca składa tylko jedną ofertę.

10.14. Oferta musi być złożona w terminie wyznaczonym do składania ofert.

10.15. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie przed upływem terminu do składania ofert. Powiadomienie musi być złożone według takich samych zasad, jakie obowiązują przy składaniu ofert z dopiskiem „zmiana /wycofanie”.

10.16. **Oferta powinna zawierać następujące dokumenty i oświadczenia:**

- a) Wypełniony „Formularz ofertowy” – *załącznik nr 1 do niniejszej SWIZ.*
- b) Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy mięsa czerwony i wędliny oraz drób” *załącznik nr 1a i 1b do Formularza ofertowego.*
- c) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy Pzp oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – *załącznik nr 2 do niniejszej SIWZ.*
- d) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- e) Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub składania ofert.
- f) Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji

właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

- g) Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa Wykonawcy, w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), powinny zostać przekazane w taki sposób, by Zamawiający mógł z łatwością określić zakres informacji objętych tajemnicą. Brak stosownego zastrzeżenia będzie traktowany jako jednoznaczny ze zgodą na włączenie całości przekazanych dokumentów i danych do dokumentacji postępowania oraz ich ujawnienie na zasadach określonych w ustawie.
- h) Zgodnie z art. 36 ust. 4 ustawy Pzp Zamawiający żąda wskazania, którą część zamówienia Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom.
- i) W przypadku oferty składanej przez dwa lub więcej podmiotów gospodarczych (konsorcjum) Zamawiający, dokonując oceny, czy konsorcjum spełnia wymagania określone w SIWZ. W związku z powyższym do oferty powinny zostać załączone dokumenty i oświadczenia wskazane w niniejszym punkcie. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by zobowiązywała prawnie wszystkie Strony. Jeden z podmiotów zostanie wyznaczony jako odpowiedzialny i jego upoważnienie będzie udokumentowane pełnomocnictwem podpisanym przez uprawnionych przedstawicieli pozostałych podmiotów.
- j) Pełnomocnictwa dla osób nie będących właścicielami podmiotu gospodarczego lub członkami zarządu - w przypadku upoważnienia ich do reprezentowania Wykonawcy oraz podpisania oferty.

11. Miejsce i termin składania ofert:

11.1. Ofertę należy złożyć w terminie do **11.03.2014 r. godz. 09:00** w Sekretariacie siedziby Zamawiającego, w zamkniętej, nieprzejrzywej kopercie oznaczonej następująco:

„Przetarg nieograniczony na sukcesywną dostawę mięs czerwonych i wędlin oraz drobiu”.

i zaadresowanej na adres siedziby Zamawiającego:

**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSW Centrum Rehabilitacji w
Górznie,
Górzno 63, 64-120 Krzemieniewo.**

11.2. Wszystkie oferty, które zostaną złożone po terminie ich składania, będą niezwłocznie zwrócone wykonawcom.

11.3. W przypadku przesłania oferty pocztą, będzie się ją uważać za złożoną w terminie, jeżeli w wyznaczonym terminie zostanie doręczona do Zamawiającego. Pełne ryzyko niedoręczenia oferty w terminie spoczywa na Wykonawcy.

12. Miejsce i termin otwarcia ofert:

12.1. Termin otwarcia ofert: **11.03.2014 r. godz. 09:15.**

12.2. Miejsce otwarcia ofert:

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Rehabilitacyjny MSW

w Górznie

Górzno 63, 64-120 Krzemieniewo

Sekretariat – piętro drugie.

12.3. Otwarcie ofert jest jawne.

12.4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

12.5. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

12.6. W przypadku, gdy Wykonawca nie będzie obecny przy otwieraniu ofert, na jego wniosek zamawiający prześle mu informacje, które zostały ogłoszone podczas otwierania ofert.

12.7. Oceny ofert będzie dokonywała komisja przetargowa. Pierwszej ocenie będzie podlegało spełnianie przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferty warunków formalnych.

12.8. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty spośród ofert, które zostaną uznane przez niego jako zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* i niniejszej specyfikacji.

12.9. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

12.10. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zajdą okoliczności, o których mowa w art. 89 ust. 1 ustawy *Prawo zamówień publicznych*.

12.11. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

12.12. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwraca się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, zgodnie z procedurą określoną w art.90 Pzp.

13. Opis sposobu obliczania ceny:

13.1. Cena oferty zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, musi być podana w PLN cyfrowo, a w wyznaczonych miejscach również słownie.

13.2. Wszystkie ceny i wartości winny być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku wg następującej zasady: zaokrąglenia w górę jeśli $>$ lub $=5$, zaokrąglenie w dół jeśli < 5 .

13.3. Cena oferty winna być obliczona wg schematów określonych w „Wykazie asortymentowym i cenowym – ”Mięsa czerwone i wędliny oraz drób stanowiącym *załącznik nr 1a i 1b* do Formularza ofertowego

13.4. Dla porównania ofert Zamawiający przyjmuje cenę brutto obejmującą podatek od towarów i usług VAT.

14. Informacje dotyczące walut obcych , w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą.

14.1. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

15. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert:

15.1. Opis sposobu obliczania ceny za dostawę:

- a) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryteria przedstawione w tabeli

Nazwa Kryterium	Waga/ Objętość
Cena	100

b) Zastosowanie wzoru do obliczenia punktowego:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga/ Objętość	Wzór do obliczenia punktowego				
			1.	Cena	100 pkt	Ilość pkt =	<table border="1"> <tr> <td>cena oferty najniższej</td> <td rowspan="2">X100</td> </tr> <tr> <td>cena oferty badanej</td> </tr> </table>
cena oferty najniższej	X100						
cena oferty badanej							

15.2. Wynik - oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

16. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

16.1 Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację, zamieszczając informację w tym zakresie na stronie internetowej i w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie,
- b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,

- c) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.,
- d) terminie, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.

16.2. Wykonawca wybrany do realizacji zamówienia publicznego powiadomiony zostanie przez Zamawiającego o wyborze jego oferty z określeniem miejsca i terminu zawarcia umowy. Podpisanie umowy nastąpi w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty faxem lub drogą elektroniczną, albo 10 dni - jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

Zamawiający może zawrzeć umowę przed upływem terminu, o którym mowa powyżej, jeżeli w postępowaniu złożono tylko jedną ofertę lub nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego Wykonawcy. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

16.3. Do umów w sprawach zamówień publicznych zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp oraz Kodeksu cywilnego.

17. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

17.1. Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

18. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach:

18.1. Wzór umowy stanowi *załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ*.

19. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:

19.1. 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 Prawo zamówień publicznych przysługują środki ochrony

prawej przewidziane w art. 179-198g ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę Prezesa Urzędu Zamówienia Publicznych, o której mowa w art. 154 pkt 5 Pzp.

20. Zamówienia częściowe:

20.1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

21. Zamówienia uzupełniające:

21.1. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy Pzp.

22. Oferty wariantowe:

22.1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

23. Umowy ramowe:

23.1. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

24. Aukcja elektroniczna:

24.1. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Załączniki do SIWZ:

1. „Formularz ofertowy” **wraz z** „Wykazem asortymentowym i cenowym-„, mięsa czerwone i wędliny oraz drób”
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy Pzp oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania,
3. Wzór umowy.

Górzno, dnia 03.03 .2014 r.

ZATWIERDZAM:

Magdalena Wilk

Dyrektor

Sporządziły:

1. Maria Klimasz
główny księgowy
2. Magdalena Mruk
referent sekcji żywienia