

# **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na Dostawę mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin dla Domu Pomocy Społecznej w Brzezinach**

## **I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.**

Dom Pomocy Społecznej w Brzezinach  
ul. Moniuszki 24, 95-060 Brzeziny  
REGON: 000311711, NIP: 833-10-27-511  
tel.:(0-46) 874-25-51, fax : (0-46) 874-31-66  
e-mail: [dpsbrzeziny@poczta.fm](mailto:dpsbrzeziny@poczta.fm)  
strona internetowa : [www.dps-brzeziny.4bip.pl](http://www.dps-brzeziny.4bip.pl)

## **II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.**

Zamówienia publicznego udziela się w trybie **przetargu nieograniczonego** na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz.759 z póź. zm.) zwanej dalej „ustawą”.

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

Przedmiotem zamówienia jest **dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin** wg CPV 15100000-9, 15130000-5, do siedziby Zamawiającego w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy w ilości i asortymencie określonym w ZAŁĄCZNIKU NR 1 do SIWZ.

1) Zakres i wymagania dodatkowe:

- a) Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy, na jego koszt. W przypadkach wskazanych w przepisach sanitarnych należy przedłożyć stosowną decyzję inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu Wykonawcy do przewozu artykułów spożywczych.
- b) Wykonawca realizuje dostawy w zamówieniach częściowych, określonych przez Zamawiającego i przekazanych Wykonawcy telefonicznie lub faksem najpóźniej w dniu poprzedzającym dostawę.
- c) W przypadku, kiedy Wykonawca dostarcza produkt równoważny, ciąży na nim obowiązek dołączenia do oferty atestów i świadectw wystawionych przez upoważnione do tego instytucje potwierdzające identyczność składu, wartości odżywczej (w tym wartości energetycznej), smaku, zapachu, konsystencji i koloru.
- d) Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje o dopuszczeniu artykułów żywnościowych do sprzedaży.

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

Zamówienie obejmuje dostawy w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.

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

W przetargu może wziąć udział Wykonawca, który spełnia wymagania Zamawiającego, określone w niniejszej specyfikacji SIWZ oraz w ustawie PZP.

1) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
  - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie,
  - c) dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
  - d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
  - e) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w przypadkach określonych w art. 24 ustawy.
- 2) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarciu umowy. Jeżeli oferta ich zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 3) Zamawiający oceni spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów i oświadczeń złożonych przez Wykonawcę.

## **VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYMAGANIA DOTYCZĄCE SKŁADANYCH DOKUMENTÓW.**

- 1) Rodzaj dokumentów:
  - a) aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
  - b) formularz ofertowy – zgodnie z ZAŁĄCZNIKIEM NR 2 do SIWZ,
  - c) oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu wszystkich warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – zgodnie z ZAŁĄCZNIKIEM NR 3 do SIWZ,
- 2) Wymagania dotyczące dokumentów:
  - a) wszystkie dokumenty winny być aktualne w terminie składania ofert, przedłożone w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

## **VII. ZASADY POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ SPOSÓB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH SIWZ.**

- 1) Sposób porozumiewania się:
  - a) W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający dopuszcza przekazywanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji za pomocą faksu, drogą elektroniczną lub pocztą.
  - b) Zamawiający przekazując Wykonawcy oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, żąda niezwłocznego potwierdzenia ich otrzymania.
  - c) Zamawiający wyznacza do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcą w zakresie przedmiotu zamówienia p. Rafała Kasprzaka tel.: (046) 874-25-51 .
- 2) Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ:

- a) Wykonawca może zwrócić się na piśmie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający niezwłocznie, nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, udzieli wyjaśnień pod warunkiem, że wnioski o wyjaśnienie treści SIWZ wpłyną do Zamawiającego nie później niż do końca dnia w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże wszystkim Wykonawcom, którym doręczono specyfikację i udostępni na stronie internetowej, bez ujawniania źródła zapytania.
- b) Przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmodyfikować treść SIWZ. Dokonaną modyfikację w formie uzupełnienia (aneksu) Zamawiający przekaże na piśmie wszystkim Wykonawcom, którym doręczono specyfikację oraz udostępni ją na stronie internetowej i stanie się ona integralną częścią SIWZ.
- c) Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia na w/w zamówienie publiczne dostępna jest bezpłatnie.

### VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.

Wadium nie jest wymagane.

### IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.

- 1) Wykonawca pozostaje związany ofertą przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą 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 dłuższy jednak niż 60 dni,

### X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA I SKŁADANIA OFERT.

- 1) Ważna oferta musi zawierać **kompletnie wypełnione i podpisane dokumenty**:
  - a) aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
  - b) ZAŁĄCZNIK Nr 1 do SIWZ – przedmiot zamówienia.
  - c) ZAŁĄCZNIK Nr 2 do SIWZ - formularz ofertowy.
  - d) ZAŁĄCZNIK Nr 3 do SIWZ – oświadczenie Wykonawcy
- 2) Dokumenty oferty muszą spełniać wymogi określone w punkcie VI ust. 2).
- 3) Ofertę należy sporządzić z zachowaniem formy pisemnej, czytelnie, w języku polskim.
- 4) Oferty należy składać w zamkniętych kopertach zaadresowanych na Dom Pomocy Społecznej w Brzezinach, ul. Moniuszki 24, 95 – 060 Brzeziny z dopiskiem: **„Dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin dla Domu Pomocy Społecznej w Brzezinach” – przetarg nieograniczony – nie otwierać przed 04.06.2013 r. godz. 9<sup>30</sup>”**.
- 5) Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę na każdy z produktów i nie może jej zmienić po terminie otwarcia ofert. Nie prowadzi się żadnych negocjacji między Zamawiającym a Wykonawcą dotyczących złożonej oferty.

- 6) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na całość zamówienia, zawierającą jedną, jednoznacznie opisaną propozycję. Złożenie większej liczby ofert lub złożenie oferty wariantowej spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
- 7) Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom, (jeżeli taka okoliczność zaistnieje).
- 8) Wszelkie poprawki muszą być parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
- 9) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 10) Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
- 11) Rozliczenia finansowe między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.

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

- 1) Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego, w Domu Pomocy Społecznej w Brzezinach, ul. Moniuszki 24, 95 – 060 Brzeziny w pokoju nr 3, do 04.06.2013. godz. 9<sup>00</sup>.
- 2) Oferty złożone po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone bez otwierania.

## **XII. OTWARCIE I OCENA OFERT.**

- 1) Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w dniu 04.06.2013 r. w budynku administracyjnym w pokoju nr 3 o godz. 9<sup>30</sup>.
- 2) Kolejność otwierania ofert zgodna będzie z kolejnością rejestracji ich wpływu do Zamawiającego.
- 3) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 4) Podczas otwarcia ofert Zamawiający ogłosi nazwy i adresy Wykonawców, oraz ceny brutto zawarte w ofertach.
- 5) Wykonawca, który nie będzie obecny przy otwieraniu ofert, może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o przesłanie informacji ogłoszonych w trakcie otwarcia ofert. Zamawiający prześle niezwłocznie Wykonawcy te informacje.
- 6) W przypadku zawiadomienia Zamawiającego przez Wykonawcę o wycofaniu oferty, (co jest dopuszczalne tylko przed otwarciem ofert), wycofanie staje się skuteczne podczas komisijnego otwarcia ofert i potwierdzeniu tożsamości Wykonawcy wycofującego ofertę.
- 7) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 8) Zamawiający poprawia w ofercie:
  - a) Oczywiste omyłki pisarskie,
  - b) Oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
  - c) Inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SIWZ, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

### **XIII. KRYTERIA OCENY OFERT.**

- 1) Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszej specyfikacji oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
- 2) Zamawiający dokona wyboru oferty w oparciu o kryterium: **cena brutto oferty - waga 100% = 100 pkt.**
- 3) Ocena punktowa dla poszczególnych ofert będzie obliczona wg wzoru:  
$$\text{ocena punktowa} = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 100 \text{ pkt.}$$
- 4) Oferta spełniająca wymagania podane w SIWZ i o najwyższej ocenie punktowej zostanie uznana za ofertą najkorzystniejszą.

### **XIV. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY.**

- 1) Zamawiający poinformuje Wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- 2) Wykonawca którego oferta zostanie wybrana jest zobowiązany stawić się w siedzibie Zamawiającego i w terminie wskazanym przez Zamawiającego celem podpisania umowy pod rygorem uznania, że uchyla się od zawarcia umowy.
- 3) Zamawiający w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takich przypadkach Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy
- 4) Zamawiający nie przewiduje możliwości zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy.

### **XV. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCOM.**

- 1) W toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI ustawy PZP. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcom i uczestnikom konkursu, a także innym osobom, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.

**XVI. WZORY ZAŁĄCZNIKÓW DO SIWZ.**

**ZAŁĄCZNIK Nr 1 do SIWZ**

**WYKAZ ASORTYMENTU**

I.p.	Opis przedmiotu zamówienia	Ilość -12 m-cy	Cena jednostkowa		Wartość netto	Wartość brutto
			netto	brutto		
1.	Boczek surowy bez żeberk kl. I, świeży, bez obcych zapachów	285 kg				
2.	Karczek b/k	120 kg				
3.	Kości schabowo-karczkowe kl. I – świeże bez obcych zapachów	20 kg				
4.	Kości wędzone	40 kg				
5.	Schab środkowy bez kości bez osłonki tłuszczowej, świeży, bez obcych zapachów. O barwie lekko różowej, tkance jednolitej, soczystej	152 kg				
6.	Szynka b/k kl. I świeża, bez obcych zapachów, warstwy tłuszczu i przerostów ,o barwie jasno-różowej ,jędrne	100 kg				
7.	Słonina bez skóry, w płatach świeża	123 kg				
8.	Żeberka wieprzowe , klasa I, paski ekstra z powłoką mięsa od 1 cm do 1,5 cm, szerokość od 4-5 cm, świeże, bez obcych zapachów	236 kg				
9.	Mięso wieprzowe II gat b/k gotowane	633 kg				
10.	Antrykot	69 kg				
11.	Rostbratel z/k	69 kg				
12.	Wołowina b/k extra extra kl. I- świeża bez obcych zapachów ,jędrna	6 kg				
13.	Flaki wołowe-półprodukt sporządzony z żołądków wołowych, pokrojonych w paski o konsystencji półtwardej, zapakowany hermetycznie w atmosferze modyfikowanej. Barwa i zapach charakterystyczna dla rodzaju użytych flaków. Wyrób przeznaczony do dalszej obróbki cieplnej i przyprawienia.	62 kg				
14.	Boczek wędzony wieprzowy(96%) bez żeberk, wędzony, parzony o tradycyjnym wyglądzie oraz smaku barwy ciemnozłotej, smak i zapach wędzenia.	12 kg				

15.	Golonka przednia kl. I czysta, nie zakrwawiona bez przekrwień Nie dopuszcza się oślizłości, nalotu pleśni, barwa mięśni jasno różowa do czerwonej. zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego	5 kg				
16.	Paszтет –drobiowy, pieczony ,mięso z kurcząt ok. 35 % , mięso wieprzowe ok. 14% , tłuszcz wieprzowy 7% ,zapach charakterystyczny dla danego gatunku z niską zawartością tłuszczu i soli, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innych obcy.	230 kg				
17.	Pieczeń rzymska-produkt garmażeryjny gotowy z mięsa drobiowo-wieprzowego-zawartość mięsa minimum 65%, średnio rozdrobniony, uformowany na kształt użytej do zapiekania foremki, doprawiony farsz mięsny zapieczony wraz z mieszanką przypraw i ziół, ścisła konsystencja produktu pozwalająca na krojenie nawet na cienkie plastry.	139 kg				
18.	Czarne/krwiste-wędlina podrobowa krwista, w osłonkach naturalnych z dodatkiem tłuszczu, krwi, bułki i przypraw	138 kg				
19.	Kaszanka cienka-1 szt. od 100 do 120 gram wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa głów wieprzowych 32% oraz podrobów wieprzowych w 13%, kaszy gryczanej , przypraw. Osłonka czysta, ściśle przylegająca do wsadu, brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu. Osłonka- jelito naturalne	335 kg				

20.	Paszтетowa-mięso wieprzowe 31%, tłuszcz wieprzowy, woda, wątroba wieprzowa 15%, Wyrób wieprzowy podrobowy, homogenizowany, parzony, wędzony. Wygląd ogólny: batony w osłonce białkowej z nadrukiem, kliprowane z obu stron, dopuszczalny niewielki podciek tłuszczu i galarety. Konsystencja krajalno - smarowna; poszczególne składniki farszu równomiernie rozmieszczone; dopuszcza się pojedyncze otwory na przekroju bez zmiany barwy. Barwa charakterystyczna dla wyrobów podrobowych; na przekroju barwa jasnobrązowa, na powierzchni dopuszczalna barwa szarobrązowa, smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu podrobowego, przyprawy wyraźnie wyczuwalne.	64 kg				
21.	Salceson – w osłonce naturalnej , mięso wieprzowe z głów wieprzowych 20% , struktura plastra dość ścisła,, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku z niską zawartością tłuszczu i soli niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub innych obcy, osłonka – naturalna	323 kg				
22.	Kiełbasa biała z mięsa wieprzowego wysokiej jakości, przyprawy naturalne. surowa, średnio rozdrobniona, w jelicie wieprzowym z wyraźnym smakiem i aromatem naturalnego pieprzu i majeranku	10 kg				
23.	Kiełbasa parówkowa-mięso wieprzowe 62% kiełbasa wieprzowa wędzona, parzona. Kiełbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Kiełbasa w osłonkach naturalnych odkręcona w odcinki o długości około 12 – 14 cm. Powierzchnia batonu czysta, sucha. Struktura jednorodna, dopuszczalne otwory powietrza do 2 mm bez przebarwień farszu wokół, konsystencja ścisła. Barwa batonu słomkowo żółta, farszu różowa. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wieprzowej wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.	406 kg				



24.	Kiełbasa podwawelska-mięso wieprzowe (71%),kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Wygląd ogólny: kiełbasa w osłonce naturalnej wieprzowej o średnicy 30-32mm, odkręcona w odcinki o długości ok. 30 cm, wędzona, parzona, powierzchnia lekko pomarszczona powierzchnia czysta, sucha , lekko równomiernie pomarszczona konsystencja i struktura: struktura średnio rozdrobniona (8-5 mm), konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni – jasnobrązowa z odcieniem żółtym przekroju. Barwa mięsa jasnoróżowa, tłuszczu biało-kremowa. Smak i zapach: charakterystyczny dla kiełbasy podwawelskiej z nutą czosnkową, wędzonej, parzonej.	461 kg				
25.	Kiełbasa szynkowa- mięso wieprzowe 62%,kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w osłonce białkowej w batonach o długości 28cm, klipsowany, sznurowany , odwieszany na pętelce. Konsystencja ścisła, powierzchnia batonu jasnobrązowa. Barwa na przekroju jasnoróżowa. Dopuszczalne niewielkie przerosty tłuszczu międzymięśniowego oraz niewielkie ilości omięsnej. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wieprzowej z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej.	171 kg				
26.	Kiełbasa śląska- średnio rozdrobniona. 100 g kiełbasy wyprodukowano ze 104 g mięsa. wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych. Powierzchnia lekko pomarszczona, barwa żółta,	68 kg				
27.	Kiełbasa wiejska cienka-mięso wieprzowe 88%,Kiełbasa średnio rozdrobniona wędzona parzona. Wyrób w naturalnej osłonce, powierzchnia osłonki czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, Składniki farszu równomiernie rozmieszczone na przekroju widoczne pod osłonką, nie dopuszcza się skupisk tłuszczu, na przekroju barwa mięsa różowa do lekko czerwonej, tłuszczu biała, konsystencja ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach – typowy dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wyczuwalny aromat wędzenia, smak lekko słony z charakterystyczną nutą użytych przypraw.	224 kg				

28.	<p>Kiełbasa zwyczajna- mięso wieprzowe 64%.Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona. kiełbasa w osłonce naturalnej wieprzowej o średnicy 32-34 mm, odkręcona w odcinki o długości ok.16-17 cm, wędzona, parzona, powierzchnia gładka powierzchnia czysta, sucha , gładka konsystencja i struktura: struktura średnio rozdrobniona ( 8-5 mm), konsystencja dość ścisła, na przekroju widoczny majeranek barwa: powierzchni – jasnobrazowa z odcieniem żółtym z prześwitującym majerankiem pod osłonką przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa, tłuszczu biało-kremowa Smak i zapach - charakterystyczny dla rodzaju zastosowanych , mięs wieprzowych peklowanych, przypraw i obróbki termicznej.</p>	247 kg				
29.	<p>Parówki-mięso wieprzowe 46%, woda, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, mięso drobiowe 5,2%wyrób w naturalnej osłonce, powierzchnia osłonki czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, kolor słomkowo żółty Cechy na przekroju – składniki farszu w stanie homogennym , nie dopuszcza się kawałków mięsa oraz skupisk tłuszczu, dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne nie powiązane ze zmianą barwy, barwa powierzchni ciemno słomkowa do złotej, na przekroju brawa jasno różowa z odcieniem kremowym, związanie dobre; plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać Smak i zapach - Smak i zapach typowy dla kiełbasy typu „parówka”, wyczuwalny aromat wędzenia, smak lekko słony z charakterystyczną nutą użytych przypraw, nie dopuszcza się obcych posmaków oraz nieswoistego zapachu</p>	58 kg				
30.	<p>Kiełbasa krakowska -mięso wieprzowe 62% kiełbasa wieprzowa gruborozdrobniona, parzona, w osłonce białkowej. o średnicy 65mm, obustronnie klipsowana barwa brązowa lub wiśniowa (osłonka faser). Smak i zapach słono-dymny, wyczuwalny smak i zapach kolendry</p>	186 kg				

31.	Mielonka sporządzona z mięsa wieprzowo-wołowego oraz mięsa drobiowego, z dodatkiem naturalnych przypraw podkreślających smak i zapach	150 kg				
32.	Mortadela-wyrób z mięsa wieprzowego i wołowego, z dodatkiem przypraw, homogenizowany, w osłonce barierowej, parzony o delikatnym smaku i zapachu	107 kg				
33.	Kielbasa tatrzańska-produkt wędzony podsuszany mięso wieprzowe 70 %, mięso wołowe: 10 % 100 g produktu wytworzono ze 116 g mięsa.	131 kg				
34.	Kielbasa żywiecka wieprzowo-wołowa, mięso wołowe 18% średniorozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, w osłonce białkowej o średnicy 55mm, obustronnie klipsowana, z dodatkiem naturalnych przypraw	26 kg				
35.	Baleron gotowany - wędzonka parzona wysokowydajna. Skład: mięso wieprzowe min. 70%	23 kg				
36.	Boczek wędzony wieprzowy(96%) bez żeberka, wędzony, parzony o tradycyjnym wyglądzie oraz smaku barwy ciemnożółtej, smak i zapach wędzenia.	13				
37.	Ogonówka- mięso wieprzowe ok.90%, struktura plastra dość ścisła, konsystencja soczysta z niską zawartością tłuszczu i soli, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	23 kg				
38.	Poładwica sopocka- poładwica wysokowydajna , mięso wieprzowe 68%%, struktura plastra dość ścisła, konsystencja soczysta z niską zawartością tłuszczu i soli, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	23kg				

39.	Schab pieczony-mięso wieprzowe (100g schabu wyprodukowano ze 101g mięsa wieprzowego), Barwa powierzchni od brązowej do ciemnobrązowej z widocznymi przyprawami (pieprz czarny, czosnek granulowany). Kolor na przekroju charakterystyczny dla danego asortymentu, barwa od jasnoszarej do szarej charakterystyczna dla asortymentu na soli (niepeklowana). Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym. Niedopuszczalna barwa różowa. Na przekroju widoczna obwódka o kolorze powierzchni. Konsystencja zbita, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Produkt może posiadać delikatną okrywą tłuszczową. Smak charakterystyczny dla pieczonego mięsa. Wyczuwalny smak i zapach przypraw użytych do produkcji.	79 kg				
40.	Szynka konserwowa- mięso wieprzowe ok.70% ,Pprodukt blokowy gruborozdrobniony parzony z szynki wieprzowej z dodatkiem mięsa wieprzowego oraz przypraw aromatyczno-smakowych	162 kg				
41.	Szynka wiejska, mięso wieprzowe minimum 75%,konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku. Barwa mięśni na przekroju różowa, tłuszczu od kremowej do białej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju. Wyczuwalny zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	397 kg				
42.	Polędwica z indyka, produkt blokowy, parzony, mięso z indyka minimum 43%, mięso wieprzowe	150 kg				
43.	Polędwica miodowa, wyrób z delikatnych piersi drobiowych, grubo zmielona, parzona, mięso z piersi indyczej minimum 53%	150 kg				
44.	Kurczak faszerowany o zawartości minimum 40% mięsa z kurczaka	150 kg				
<b>RAZEM :</b>						

.....  
( pieczęć i podpis Wykonawcy)

## FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa  
Wykonawcy.....

Adres:.....  
NIP:.....REGON.....

TEL..... FAX.....

e-mail  
.....

Rachunek bankowy  
.....

W nawiązaniu do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na  
.....  
przedstawiamy ofertę na wykonanie w/w zamówienia publicznego zgodnie z  
wymogami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

1. Łączna wartość netto oferty: ..... zł  
słownie: .....

2. Łączna wartość brutto oferty: .....zł  
słownie: .....

3. Podatek VAT: ..... zł  
słownie: .....

4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SIWZ, nie wnosimy do niej zastrzeżeń i uważamy się za związanych niniejszą ofertą na warunkach określonych w SIWZ.

5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wzorem umowy (ZAŁĄCZNIK Nr 4 do SIWZ), który został przez nas zaakceptowany. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

.....  
Data i podpis Wykonawcy/osoby upoważnionej

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Nazwa  
Wykonawcy.....

Adres:.....

NIP:.....REGON.....

Imię i nazwisko osoby składającej oświadczenie w imieniu Wykonawcy:

.....

Oświadczam niniejszym, że:

- 1) zgodnie z art. 22.ust.1 Prawa Zamówień Publicznych możemy ubiegać się o udzielenie zamówienia publicznego ponieważ:
  - a) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej w zamówieniu działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
  - b) posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawimy pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia;
  - c) znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
  - d) zgodnie z art.24 ust. 1 i ust. 2 ustawy Prawa Zamówień Publicznych nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....  
Data i podpis Wykonawcy/osoby upoważnionej

**Wzór umowy**

zawarta w dniu ..... r. w Brzezinach, pomiędzy :

**Domem Pomocy Społecznej w Brzezinach, ul. Moniuszki 24, 95-060 Brzeziny**  
**Regon : 000311711 NIP: 833-10-27-511**

reprezentowanym przez :

- 1. mgr Małgorzatę Jedynak – Dyrektora**
- 2. mgr Annę Widulińską – główną księgową**

zwanym dalej „**Zamawiającym**”

a:

.....

wybrany przez Zamawiającego na podstawie ustawy z dnia 29.01.2004r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity , Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655) w trybie przetargu nieograniczonego, zwanym w treści umowy **Wykonawcą** .

zawarta została umowa następującej treści :

**§1**

1. Przedmiotem umowy jest dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin dla Domu Pomocy Społecznej w Brzezinach zgodnie z zestawieniami ofertowymi (SIWZ), zgodnie z wykazem asortymentu stanowiącym załącznik do SIWZ w okresie 12 miesięcy od dnia ..... do dnia ..... r.
2. Wykonawca oświadcza, że dostarczany towar spełnia wszelkie wymogi Zamawiającego, a w szczególności:
  - jest świeży, odpowiedniej jakości oraz pierwszego gatunku,
  - opakowania (pojemniki) zgodne są z atestami i normami
  - posiada odpowiedni termin ważności do spożycia
  - gwarantuje, że każda dostawa mięsa jest badana, a na żądanie – przedstawi stosowne zaświadczenie lekarza weterynarii
3. Wraz z każdorazową dostawą towaru wykonawca musi dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania tzw. ciągu chłodniczego tj. transportu i przechowywania mięsa i wędlin w urządzeniach chłodniczych zapewniających warunki techniczne przewidziane w Polskiej Normie.
5. Do każdorazowej dostawy towaru, Wykonawca ma obowiązek uwzględniać ubytek towaru na opakowania, np. (folie, sznurki, siatki).
6. Ilości i terminy dostaw będą ustalone telefonicznie, po cenach określonych w formularzu ofertowym.
7. Szczegółowy wykaz towaru wraz z cenami jednostkowymi zawiera formularz ofertowy do SIWZ.
8. Wykonawca dokonuje nieodpłatnego użyczenia pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

## §2

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamawiania innej ilości towaru niż określona w umowie.
2. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia , o którym mowa w ust. 1.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany ilości poszczególnego asortymentu przedmiotu umowy przy zachowaniu ceny ofertowej każdego asortymentu. Zmiana asortymentu nie może spowodować przekroczenia wartości przedmiotu umowy określonego w § 6 umowy.

## §3

1. Wykonawca ma obowiązek uznania reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru i dokonania dostawy odpowiedniego towaru do siedziby Zamawiającego w dniu złożenia reklamacji .
2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, Wykonawca zobowiązany jest do uiszczenia kary umownej w wysokości 3 % wartości niewykonanej lub nienależytej wykonanej dostawy dziennej.
3. Kary umowne będą potrącane przez Zamawiającego w ramach rozliczenia, o którym mowa w § 8.
4. W przypadku, gdy szkoda wynikła z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przekroczy wartość kary umownej, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

## §4

1. Do składania zamówień (telef. lub fax) w imieniu Zamawiającego – upoważnione są następujące osoby:
  - a) p. Bogdan Szwemberg
  - b) p. Urszula Gulbas
2. Miejscem dostawy i wniesienia przez pracowników Wykonawcy zamawianego towaru jest siedziba Zamawiającego.
3. Dostawy mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin winny być realizowane od poniedziałku do piątku trzy razy w tygodniu w godz. od 7.00 – 15.00.

## §5

Uchybienia w zakresie jakości towaru, naruszenia w sposób rażący warunków umowy , bądź specyfikacji przedmiotu zamówienia dają Zamawiającemu podstawę do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.

## §6

1. Ceny jednostkowe towaru podane w umowie – nie ulegną zmianie do 31.12.2013r. Strony ustalają, że po upływie tego okresu wzrost cen jednostkowych, określonych w zał. nr 1 może nastąpić wyłącznie na skutek przyczyn niezależnych od Wykonawcy, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, jednak nie więcej niż o wskaźnik inflacji ogłaszany kwartalnie przez Prezesa GUS.  
Warunkiem zapłaty wyższej niż w ofercie przetargowej ceny jest zawarcie pisemnego aneksu do umowy na wniosek Wykonawcy określający wysokość, termin i uzasadnienie wprowadzenia wyższej ceny.



2. W przypadku nie zaakceptowania wysokości wzrostu cen, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy bez ujemnych skutków prawnych dla obydwu stron, w tym w szczególności bez obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary określonej w § 3. Cena określona w ofercie Wykonawcy może ulec zmianie także w przypadku ustawowej zmiany wielkości stawki VAT, która obowiązuje od dnia wprowadzenia jej w życie

3. Wartość przedmiotu umowy brutto wynosi: ..... zł  
(słownie:.....).

#### §7

Towar będzie dostarczany do siedziby Zamawiającego transportem i na koszt Wykonawcy.

#### §8

Należność za dostawy płatna z konta Zamawiającego w oparciu o wystawione faktury przez Wykonawcę w terminie do 30 – dni po otrzymaniu faktury.

#### §9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.

#### §10

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w pkt. 1, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

#### §11

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### §12

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia ..... do dnia .....

#### §13

Umowę sporządzono w 2-ch egzemplarzach po 1 egzemplarzu dla stron .

Wykonawca :

Zamawiający