

„Z A T W I E R D Z A M”
KANCLERZ

.....

Data: **03.02.2020 r.**

Sprawa: DZP.263.3.2020.RN
numer ewidencyjny 4/2020/WEW

SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
o wartości szacunkowej poniżej 214.000 EURO
pt.:
ZAKUP I DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO ORAZ PODROBÓW DROBIOWYCH
NA POTRZEBY AWL W 2020 r.
nr sprawy WNP/24/PN/2020

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843)*

BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY

.....

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera:

Nr rozdziału	Treść rozdziału	Nr strony
ROZDZIAŁ I	Terminy	3
ROZDZIAŁ II	Informacje o Zamawiającym	3
ROZDZIAŁ III	Tryb udzielenia zamówienia	3
ROZDZIAŁ IV	Opis przedmiotu zamówienia	3
ROZDZIAŁ V	Modyfikacja warunków zamówienia	4
ROZDZIAŁ VI	Termin wykonania zamówienia	5
ROZDZIAŁ VII	Warunki udziału w postępowaniu	5
ROZDZIAŁ VIII	Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia	7
ROZDZIAŁ IX	Inne dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego, jakie mają dostarczyć Wykonawcy	9
ROZDZIAŁ X	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie sposobu oraz osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami	9
ROZDZIAŁ XI	Wymagania dotyczące wadium	9
ROZDZIAŁ XII	Termin związania ofertą	9
ROZDZIAŁ XIII	Opis sposobu przygotowania ofert	10
POZDZIAŁ XIV	Informacja dla wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/spółki cywilne).	12
ROZDZIAŁ XV	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	13
ROZDZIAŁ XVI	Opis sposobu obliczania ceny	13
ROZDZIAŁ XVII	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	14
ROZDZIAŁ XVIII	Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	15
ROZDZIAŁ XIX	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	16
ROZDZIAŁ XX	Informacja o możliwościach zmian w umowie	16
ROZDZIAŁ XXI	Informacje o podwykonawcach	17
ROZDZIAŁ XXII	Informacja o ochronie danych osobowych	17
ROZDZIAŁ XXIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy	18
	Opis przedmiotu zamówienia	20

**Przetarg nieograniczony
o wartości poniżej 214.000 EURO
pt.:
ZAKUP I DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO ORAZ PODROBÓW DROBIOWYCH
NA POTRZEBY AWL W 2020 r.
nr sprawy WNP/24/PN/2020**

I. TERMINY:

1. Termin i miejsce składania ofert:

Termin i miejsce składania ofert: **12 luty 2020 r. do godz. 11.00** – w siedzibie Zamawiającego ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, Kancelaria Jawną budynek nr 8 – pokój nr 9 (parter)

2. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Termin otwarcia ofert: **12 lutego 2020 r. o godz. 12.00** w siedzibie Zamawiającego ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, budynek nr 7 – pokój nr 0.25 (parter)

II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

**AKADEMIA WOJSK LĄDOWYCH
imienia generała Tadeusza Kościuszki
reprezentowana przez Rektora – Komendanta**

adres: **51-147 Wrocław
ul. Czajkowskiego 109
<http://www.bip.awl.edu.pl/>
NIP 896 – 10 – 00 – 117 , REGON: 930388062**

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:

Renata NAZIMEK- tel.: 261-658-555;

e-mail: zamowieniapubliczne@awl.edu.pl

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Zamówienie jest udzielane na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych ustawą – przepisów Kodeksu Cywilnego.
2. **Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art. 10 ust. 1 oraz art. 39 – 46 Pzp.**
3. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. **Przedmiot zamówienia
CPV zamówienia:**

Przedmiot główny – 15112000-6 Drób

- 1.1 Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa mięsa drobiowego oraz podrobów drobiowych, o parametrach oraz w ilości określonej w załącznikach do SIWZ – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

- 1.2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego na koszt własny.
- 1.3. Za wniesienie towaru do magazynu odpowiada Wykonawca - **budynek 112 ul. Czajkowskiego 109 we Wrocławiu (I piętro).**
- 1.4. Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres trwania umowy posiadać polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej (delikt + kontrakt + produkt) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę; suma ubezpieczenia min. 380 000 tys. zł. **Przed podpisaniem umowy pod rygorem uchylenia się od zawarcia umowy, Wykonawca przedłoży potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię polisy OC, o której mowa powyżej.**
2. Zamawiający nie dopuszcza składania przez Wykonawców ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.
5. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów.
7. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający nie przewiduje wymagań określonych w art. 29 ust. 3a i ust. 4 ustawy Pzp.
9. Oferta musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę całości kosztów. Nieuwzględnienie w ofercie chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych, spowoduje odrzucenie oferty, jako niezgodnej z SIWZ.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Zamawiający, zgodnie z art. 36 b ust. 1 ustawy Pzp, **żąda** wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
12. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, lub kryteriów selekcji, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
13. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
14. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.
15. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia Oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Treść Oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SIWZ.

V. MODYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ powinien wpłynąć do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego, na której udostępniona jest SIWZ.
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę treści SIWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej.
4. O przedłużeniu terminu, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którym przekazano SIWZ, a także zamieści informację w tym zakresie na stronie internetowej, na której udostępniona jest SIWZ.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: **od dnia podpisania umowy do 31.12.2020 r.**

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1 Nie podlegają wykluczeniu w oparciu o **art. 24 ust.1 pkt. 12-23 ustawy Pzp**
 - 1.2. Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:**
 - a) posiada zakład zarejestrowany oraz zatwierdzony lub warunkowo zatwierdzony przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą; dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia niezwierzęcego lub zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej; zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6 ustawy z dnia 26.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz ustawy z dnia 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu, z późniejszymi zmianami.*
 - b) posiada zgłoszoną do Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi; *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, na podstawie art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.*
 - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**

- 3) zdolności technicznej lub zawodowej - **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:** należycie zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) dostawy o podobnym charakterze (związane z przedmiotem niniejszego zamówienia oraz proporcjonalnych do niego) tj.: **co najmniej jedną dostawę drobiu surowego i podrobów drobiowych o wartości min. 380 tys. zł; lub dostawę drobiu surowego i podrobów drobiowych o łącznej wartości min. 380 tys. zł, zrealizowane maksymalnie w 2 dostawach; Poprzez pojęcie jedna dostawa Zamawiający rozumie jeden kontrakt / umowę.**
2. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2. ppkt 3 niniejszego rozdziału, w stosownych sytuacjach może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, że stosowna sytuacja, o której mowa powyżej, wystąpi wyłącznie w przypadku, kiedy 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.
3. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe 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 13–22 ustawy Pzp.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żądać będzie, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt. 1.2) ppkt 3) niniejszego rozdziału.
5. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia
6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) niniejszego rozdziału zostaną spełnione, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców występujących wspólnie wykaże spełnienie warunku. Zamawiający nie dopuszcza łączenia potencjałów Wykonawców występujących wspólnie w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego.
7. Z postępowania wyklucza się Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
8. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania – podstawa art. 24 ust. 12 ustawy Pzp.

VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

1. W celu wstępnego potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, **wraz z ofertą Wykonawca składa:**
 - 1.1 Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, na podstawie art. 25a ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, w zakresie wskazanym **w załączniku nr 1 do SIWZ.**
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 pkt 1.1, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia.
3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw do wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu – w zakresie jakim powołuje się na ich zasoby, **zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu**, o którym mowa w ust. 1 pkt 1.1.
4. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, **zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu**, o którym mowa w ust. 1 pkt 1.1.
5. Zgodnie z treścią **art. 24aa ustawy Pzp**, Zamawiający w postępowaniu dokona najpierw oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
6. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, **nie krótszym niż 5 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:
 - 6.1. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:
 - 1) **jeżeli dotyczy** Dokument potwierdzający rejestrację oraz zatwierdzenie lub warunkowe zatwierdzenie zakładu przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą;*
 - 2) **jeżeli dotyczy** Dokument potwierdzający zgłoszenie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi, wydany przez właściwego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, na podstawie Ustawy z dnia 19 grudnia 2003 r. art 17 ust.1 o organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu, rynku suszu paszowego oraz rynków lnu i konopi uprawianych na włókno z późniejszymi zmianami.***lub inny**, odpowiadający powyższemu, dokument potwierdzający, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania
- 6.2. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:
 - 1) *w odniesieniu do zdolności technicznej lub zawodowej* - Wykazu wykonanych dostaw, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również

wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca wykaże dostawy określone w rozdziale VII ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) siwz. Wzór wykazu dostaw stanowi **Załącznik nr 2** do siwz;

6.3 W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:

1) Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP - dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP; Wykonawca może zamiast dokumentu, o którym mowa powyżej, złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Wykonawca, który z przyczyn niezależnych od niego, nie ma możliwości uzyskania dokumentu, o którym mowa powyżej, może złożyć inne dokumenty dotyczące systemu HACCP, potwierdzające wdrożenie i stosowanie przez wykonawcę systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP;

7. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, 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, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
8. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.
9. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016 r. poz. 1126 z późn. zm.).
10. Wykonawca, **w terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu

oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

IX. INNE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.

1. Oferta - formularz ofertowy przygotowany na podstawie wzoru przedstawionego przez Zamawiającego – załącznik A.
2. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (np. odpisu z właściwego rejestru). Jeżeli umocowanie osoby podpisującej ofertę nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza, kopię umocowania wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione. Pełnomocnictwo sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **p. Renata NAZIMEK**,
2. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawca może przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdz. VIII niniejszej SIWZ (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania, o którym mowa w art. 26 ust. 2, 3 i 3a ustawy Pzp) dla których Zamawiający określa formę pisemną.
3. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca powinien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ.
4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie powinny być składane na adres siedziby Zamawiającego.
5. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną powinny być kierowane na adres e-mail: zamowieniapubliczne@awl.edu.pl, faksem na nr 261 568 425.
6. Zamawiający informuje, że przepisy ustawy Pzp nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt, zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami – niż wskazany w niniejszym rozdziale. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub osobisty w swojej siedzibie.

XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający odstępuje od wymogu wniesienia wadium.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. (art. 85 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp).
2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

3. 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 niż 60 dni.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w postępowaniu. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
2. Wykonawca jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących oświadczeń i dokumentów:
 - 1) Wypełniony formularz ofertowy wraz z zestawieniem asortymentowo-wartościowym stanowiący integralną część oferty, zawierający ceny jednostkowe netto oferowanego przedmiotu dostawy, wartości netto i wartość brutto pozycji asortymentowych oraz wartość netto/brutto oferty, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SIWZ. Każda kolumna formularza ofertowego musi zostać wypełniona, w przeciwnym wypadku oferta będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna z treścią SIWZ.
 - 2) Oświadczenie wymienione w rozdz. VIII ust. 1 pkt 1.1 SIWZ - **załącznik nr 1**;
 - 3) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru); również pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców składających ofertę wspólną;
 - 4) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z Ustawą Pzp.
3. Oferta musi być przygotowana w języku polskim, pisemnie na papierze przy użyciu nośnika pisma nieulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów, wszelkie pisma sporządzone w językach obcych muszą być przetłumaczone na język polski, a tłumaczenia potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
4. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, stosowne pełnomocnictwo powinno być załączone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
5. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy przekazanych przez Zamawiającego. Dopuszcza się w ofercie złożenie załączników opracowanych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że będą one zawierały treść wymaganą przez Zamawiającego.
6. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane. Powyższe zalecenie ma charakter porządkowy.
8. Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści muszą być parafowane przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę.
9. Strony oferty powinny być umieszczone w skoroszycie, segregatorze lub zbindowane. Całość oferty powinna być złożona w formie uniemożliwiającej jej przypadkowe zdekompletowanie.
10. Wszystkie załączniki do oferty, stanowiące oświadczenia Wykonawcy, muszą być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
11. Zamawiający uznaje, że podpisem jest: złożony własnoręcznie znak, z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego, a jeżeli ten znak jest nieczytelny

- lub nie zawiera pełnego imienia i nazwiska, to znak musi być uzupełniony napisem (np. w formie pieczęci), z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego.
12. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.
 13. Oferta powinna być złożona w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie zaadresowanej do Zamawiającego, opatrzonej dopiskiem:

**ZAKUP I DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO ORAZ PODROBÓW DROBIOWYCH
NA POTRZEBY AWL W 2020 r.
NR SPRAWY WNP/24/PN/2020
*nie otwierać do dnia 12 lutego 2020 r. do godziny 12.00 ”***

Na kopercie należy umieścić w postaci pieczęci firmowej lub odręcznego napisu, nazwę Wykonawcy i jego adres zgodnie z danymi rejestrowymi (ewidencyjnymi).

14. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
15. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
16. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i traktowane będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
17. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy Pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich, jako tajemnicy przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
18. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta, tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA” wraz z dokumentami potwierdzającymi umocowanie osób podpisujących zmiany w ofercie do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.
19. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzenie zmian i poprawek, z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten

sposób będą otwierane w pierwszej kolejności, po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofanych nie będą otwierane.

20. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP). Wszelkie niejasności i obiekcje dotyczące treści zapisów w SIWZ należy wyjaśnić z Zamawiającym przed upływem terminu składania ofert w trybie przewidzianym w niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

XIV. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE (KONSORCJA/SPÓŁKI CYWILNE)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (podmioty te występujące wspólnie zwane są dalej konsorcjami. Wymagania określone w stosunku do konsorcjum dotyczą również spółek cywilnych).
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy Pzp.
3. Do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie i zawarcia umowy w sprawie **nr WNP/24/PN/2020** – w treści pełnomocnictwa należy wskazać nr postępowania. Spółka cywilna załącza w/w pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo.
4. Przepisy ustawy Pzp, dotyczące Wykonawcy, stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
5. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
6. W przypadku oferty złożonej przez konsorcjum musi ona spełniać następujące dodatkowe wymogi:
 - 6.1 Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;
 - 6.2 Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających wspólnie ofertę;
 - 6.3 Pełnomocnik będzie upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz każdego i wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę;
7. W przypadku, gdy ofertę składa konsorcjum:
 - 7.1. Formularz oferty podpisuje pełnomocnik konsorcjum lub wszyscy członkowie konsorcjum (dotyczy całego konsorcjum). Na pierwszej stronie formularza oferty należy wpisać informacje dotyczące wszystkich członków konsorcjum;
 - 7.2. Każdy z Wykonawców występujących wspólnie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu w zakresie, o którym mowa w niniejszej SIWZ, oraz że konsorcjum spełnia warunki zawarte w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 7.3. Dokumenty wymienione w rozdziale VIII ust. 1 niniejszej SIWZ obowiązują każdego z członków konsorcjum oddzielnie;
 - 7.4. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym, jako reprezentant pozostałych (pełnomocnik). Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 1 zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 12 lutego 2020 r. do godz. 11.00** w siedzibie Zamawiającego, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, w Kancelarii Jawnej – budynek nr 8 pok. 9 (parter).
2. Oferty można przysyłać pocztą, przy czym za termin złożenia oferty uznaje się datę i godzinę jej wpływu do siedziby Zamawiającego, określonej w ust. 1.
3. **Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie składania ofert, zostaną zwrócone Wykonawcom, na zasadach określonych w art. 84 ust. 2 ustawy Pzp.**
4. Doręczenie ofert do innego miejsca niż wskazane wyżej, nie jest równoznaczne ze złożeniem oferty w sposób skuteczny.
5. Zawiadomienie o zmianie lub wycofaniu oferty powinno być dostarczone do Kancelarii Jawnej ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 12 lutego 2020 r. do godz. 11.00**, a koperta powinna być dodatkowo oznaczona odpowiednio określeniami „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**”.
6. Żadna oferta nie może być zmieniona po terminie składania ofert.
7. Jawne otwarcie ofert nastąpi w dniu: **12 lutego 2020 r. o godz. 12.00** – w siedzibie Zamawiającego budynek nr 7 – pokój nr 0.25 (parter) ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.
8. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
9. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie www.awl.edu.pl informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) ceny i innych kryteriów oceny ofert podanych w ofertach.

UWAGA!!! Kancelaria Jawna znajduje się na terenie, gdzie obowiązuje system przepustek wydawanych przy wejściu, po okazaniu dowodu tożsamości. Składając ofertę należy uwzględnić czas na otrzymanie przepustki (do 30 minut). Za moment wpłynięcia oferty uznaje się czas jej zarejestrowania w kancelarii jawnej.

XVI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

1. Cenę oferty należy podać w złotych, cyfrowo i słownie.
2. Cena jednostkowa netto asortymentu to cena ustalona za jednostkę określonego asortymentu przedmiotu zamówienia, bez podatku od towarów i usług, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
3. Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę oferty na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, ujmując wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, projektem umowy oraz doświadczeniem zawodowym Wykonawcy, a więc koszty zakupu, ubezpieczenia, zysk, itp. – uwzględnić wszystkie koszty związane z cyklem życia produktu do momentu odbioru przez Zamawiającego.
4. W ofercie należy podać cenę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług, za wykonanie przedmiotu zamówienia.
5. Cenę oferty brutto należy podać w polskich złotych (PLN) z należnym podatkiem VAT, z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Cena ofertowa brutto ma wynikać z ceny ogółem netto powiększonej o należny podatek VAT. Cena ogółem netto ma wynikać z sumy cen jednostkowych netto poszczególnych elementów.
6. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
 - 6.1. Dla każdej pozycji asortymentowej przedmiotu zamówienia należy najpierw obliczyć jej wartość netto przez przemnożenie ceny jednostkowej netto z ilością;

wartość brutto należy obliczyć poprzez dodanie do wartości netto kwoty podatku VAT ustalonej na podstawie obowiązującej stawki VAT dla danej pozycji przedmiotu zamówienia (danego asortymentu);

- 6.2. Uzyskane w powyższy sposób wartości netto/brutto dla wszystkich pozycji przedmiotu zamówienia należy zsumować, uzyskując w ten sposób wartość netto/brutto oferty – cenę oferty.
7. Cena podana w ofercie będzie ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie koszty i rabaty.
8. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
9. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny.
10. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób Zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę jednostkową netto i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny.
11. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
12. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia. Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

XVII. OPIS KRYTERIÓW, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

l.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1)	Cena brutto (C)	100 %	100 punktów

Zasady oceny Kryterium „Cena brutto” (C) 100% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty.

W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C)$$

gdzie:

$P_i(C)$	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena brutto"
$C_{\min}$	najniższa cena spośród wszystkich nieodrzuconych ofert
C_i	cena oferty "i"
$\text{Max}(C)$	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "Cena brutto"

2. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena lub koszt, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

3. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić 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.

XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (e-mail) lub faksem, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 pkt 1 lit a) i art. 183 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
3. Jeżeli wykonawca, o którym mowa w pkt. 1, będzie się uchylał się od zawarcia umowy, zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.
4. Przez uchylenie się od podpisania umowy, Zamawiający rozumie między innymi niepodpisanie umowy w terminie określonym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.
5. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty:
 - a) Wykonawcy określonego w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp (np. konsorcjum) – Zamawiający przed podpisaniem umowy, zażąda umowy regulującej współpracę tych współników, zawierającą co najmniej następujące elementy:
 - określenie celu gospodarczego,
 - oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
 - wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.
 - b) Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu kserokopię polisy OC, o której mowa w rozdz. IV pkt 1.4. Brak przedłożenia kserokopii polisy OC, Zamawiający potraktuje jako uchylenie się od zawarcia umowy.
6. W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren AWL niezależnie od okresu możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 21 dni od jego wysłania po uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takich jak imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopię, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wizy wraz z ich kserokopią.

Podstawa: Decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 5 grudnia 2012r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnny), Decyzja nr 21/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017r. w sprawie planowania i realizowania przedsięwzięć współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON poz. 18).

XIX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

1. Zamawiający żądać będzie od Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako zabezpieczenia należytego wykonania umowy, kwoty równej 5% ceny ofertowej brutto.
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania, lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy może być wnoszone w następujących formach:
 - a) pieniądzu,
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
 - c) gwarancjach bankowych
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Zabezpieczenie wnoszone w formie pieniądza zostanie wpłacone nie później niż w dniu podpisania umowy na rachunek bankowy Zamawiającego **Bank PKO B.P. nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255**, z dopiskiem „**zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postępowaniu WNP/24/PN/2020**”.
Skuteczne wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie pieniądza następuje z chwilą wpływu środków pieniężnych na ww. rachunek Zamawiającego.
5. Jeśli zabezpieczenie jest wnoszone w innej formie niż pieniądz, należy je dostarczyć do Zamawiającego najpóźniej w dniu/momentcie podpisania umowy.
6. Zabezpieczenie wniesione w innej formie, niż pieniądz, o których mowa w ust. 3, powinno zostać złożone w formie dokumentu oryginalnego. Dokument zabezpieczenia powinien być wystawiony na Zamawiającego, mieć formę oświadczenia bezwarunkowego, nieodwołalnego i płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, z terminem obowiązywania wskazanym w umowie. Ponadto zabezpieczenie złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej winno być:
 - a) aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),
 - b) aby żądanie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.
7. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu, za zgodą Wykonawcy, kwota wadium może zostać zaliczona przez Zamawiającego, na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Pozostałą część kwoty zabezpieczenia należytego wykonania umowy Wykonawca wpłaci zgodnie z zapisami ust. 3.
8. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, Zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.
9. Do zmiany formy zabezpieczenia umowy w trakcie realizacji umowy stosuje się art. 149 ustawy Pzp.
10. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

XX. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.

1. Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszej SIWZ.

2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w granicach unormowania zawartego w art. 144 ustawy Pzp. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zapisów umownych:
 - 2.1 Zamawiający dopuszcza możliwość waloryzacji cen jednostkowych nie częściej niż raz na trzy miesiące (raz w kwartale), przy czym do końca I kwartału 2020 r. obowiązują ceny zawarte w ofercie Wykonawcy.
 - 2.2 w przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany wynagrodzenia brutto w stosunku do niezrealizowanej części umowy wg stawek podatkowych zgodnych z obowiązującymi przepisami;
3. Przewidziane powyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego nie zaś jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.
4. Wszelkie zmiany muszą być dokonywane z zachowaniem przepisu art. 140 ust. 1 i art. 140 ust. 3 ustawy Pzp stanowiącego, że umowa podlega unieważnieniu w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawartego w SIWZ z uwzględnieniem art. 144 ustawy Pzp.
5. Ustala się, iż nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Pzp:
 - 5.1 zmiana nr rachunku bankowego,
 - 5.2 zmiana danych teleadresowych.Zaistnienie okoliczności, o których mowa w niniejszym punkcie wymaga jedynie niezwłocznego pisemnego zawiadomienia drugiej Strony.
Zmiany wymagają zachowania formy pisemnej (aneks) oraz pisemnego wniosku jednej ze Stron o zmianę wraz z uzasadnieniem.

XXI. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH

1. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

1. Administrator danych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: iod@awl.edu.pl lub za pośrednictwem poczty na adres Akademii;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ust ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
 6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 7. Posiada Pani/Pan
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 8. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych.

XXIII POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.

1. Zgodnie z przepisami art. 179 do art. 183 ustawy Pzp. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
3. 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.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
5. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią

odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

6. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w art. 182 ustawy Pzp, odpowiednio wobec czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.

Dnia: 27.01.2020 r.

OPRACOWAŁA:

Renata NAZIMEK

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Opis przedmiotu zamówienia zakup i dostawę drobiu i podrobów drobiowych**

Poz. 1

Filet z kaczki bez kości (świeży):**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tusz kaczek, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa kaczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, opakowanie jednostkowe – mięso – filety należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 2

Filet z piersi indyka bez kości (świeży):**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tusz indyczych, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia –

czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso – filety należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 3

Filet z piersi kurczaka bez kości (świeży)

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte,

konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości, każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 4

Golonka z indyka:**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z ud indyczych, zawierające mięśnie ud ze skórą, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso – golonki należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości, każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 5

Indyk świeży cały

Wymagania klasyfikacyjne:

Indyk cały, wypatroszony, bez głowy, stóp i pierza (dokładnie wyczyszczony) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 6

Kaczka cała świeża:

Wymagania klasyfikacyjne:

Kaczka cała, wypatroszona, bez głowy i stóp, pierza (dokładnie oczyszczona) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa kaczki świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez

krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,
opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 7

Kurczak cały świeży:**Wymagania klasyfikacyjne:**

Kurczak cały, wypatroszony, bez głowy i stóp, pierza, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego kurczaka, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,
opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 8

Mięso z uda indyka

mięso z uda indyczego bez skóry oraz tłuszczu podskórnego.

Mięso pokrojone na kawałki o wielkości ok. 2 cm. Charakteryzuje je barwa typowa dla mięsa udowego - czerwona do ciemnoczerwonej.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 9

Noga cała z kaczki świeża:**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kaczki, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek opierzenia, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości.

każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 10

Noga cała z kurczaka świeża: waga nogi musi zawierać się w przedziale 250-330 g**Wymagania klasyfikacyjne:**

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek opierzenia, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni,

zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości.

każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 11

Porcja rosółowa:

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające elementy grzbietu wraz z szyją i skórą, porcje rosółowe powinny być cięte wzdłuż grzbietu, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 12

Skrzydółka drobiowe:

Wymagania klasyfikacyjne:

mięso drobiowe uzyskane kurcząt, zawierające elementy skrzydeł wraz ze skórą, powinny być cięte przy grzbiecie, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, resztek upierzenia, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 13

Szyje z indyka:

Wymagania klasyfikacyjne:

Szyje z indyka, bez głowy i pierza (dokładnie wyczyszczony) mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa indyczego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

opakowanie jednostkowe – mięso należy pakować w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością i zapewniające właściwe cechy produktu w czasie transportu i przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 14

Wątroba z indyka (świeża):**Wymagania klasyfikacyjne:**

wątróbki drobiowe uzyskane z indyków, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 15

Wątroba z kurczaka (świeża):

Wymagania klasyfikacyjne:

wątróbki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 16

Żołądki kurczaka (świeże):

Wymagania klasyfikacyjne:

żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe powinny być właściwie umięśnione, przecięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, ciemnoróżowa do fioletowej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności błony wewnętrznej i resztek treści pokarmowych, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli pektowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą i opłombowanych pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta z opisem jego zawartości, każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI),

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00