

Zamówienie public... - 343617-2013

12/10/2013 S199 Państwa członkowskie - Zamówienie publiczne na dostawy -
Ogłoszenie o zamówieniu - Procedura otwarta

I.II.III.IV.VI.

Polska-Busko-Zdrój: Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

2013/S 199-343617

Ogłoszenie o zamówieniu

Dostawy

Dyrektywa 2004/18/WE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe

21 Wojskowy Szpital Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjny SP ZOZ w Busku-Zdroju

Punkt kontaktowy: 21 Wojskowy Szpital Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjny SP

ZOZ w Busku-Zdroju, ul. Rzewuskiego 8, 28-100 Busko-Zdrój

Osoba do kontaktów: Pasek Marian

28-100 Busko-Zdrój

POLSKA

Tel.: +48 413780919

E-mail: przetargi@21wszur.pl

Faks: +48 413780394

Adresy internetowe:

Ogólny adres instytucji zamawiającej: <http://21wszur.pl>

Dostęp elektroniczny do informacji: <http://21wszur.tbu.pl/bip/przetargi.php>

Więcej informacji można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Specyfikacje i dokumenty dodatkowe (w tym dokumenty dotyczące dialogu konkurencyjnego oraz dynamicznego systemu zakupów) można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

Inna: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności

Zdrowie

I.4) Udzielenie zamówienia w imieniu innych instytucji zamawiających

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających: nie

Sekcja II: Przedmiot zamówienia

II.1) Opis

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą:

11_PN_2013_Dostawa mięsa i wędlin dla 21 Wojskowego Szpitala

Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjnego SP ZOZ w Busku-Zdroju.

II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług

Dostawy

Kupno

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług: 21 Wojskowy Szpital Uzdrowskowo-Rehabilitacyjny SP ZOZ w Busku-Zdroju, ul. Rzewuskiego 8.
Kod NUTS

II.1.3) Informacje na temat zamówienia publicznego, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

Ogłoszenie dotyczy zamówienia publicznego

II.1.4) Informacje na temat umowy ramowej

II.1.5) Krótki opis zamówienia lub zakupu

Zamówienie realizowane w pięciu częściach:

Pakiet I - Dostawa mięsa wołowego i cielęciny;

Pakiet II - Dostawa mięsa wieprzowego;

Pakiet III - Dostawa mięsa drobiowego;

Pakiet IV - Dostawa wędlin wieprzowych;

Pakiet V - Dostawa wędlin drobiowych.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

15100000

II.1.7) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA):
nie

II.1.8) Części

To zamówienie podzielone jest na części: tak

Oferty można składać w odniesieniu do jednej lub więcej części

II.1.9) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2) Wielkość lub zakres zamówienia

II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres:

II.2.2) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.3) Informacje o wznowieniach

Jest to zamówienie podlegające wznowieniu: nie

II.3) Czas trwania zamówienia lub termin realizacji

Okres w miesiącach: 24 (od udzielenia zamówienia)

Informacje o częściach zamówienia

Część nr: 1 Nazwa: Pakiet I - Dostawa mięsa wołowego i cielęciny

1) Krótki opis

Pakiet I - Dostawa mięsa wołowego i cielęciny;

Wymagania dla mięsa:

Klasa I, świeże,

Czystość – mięso czyste, powierzchnia gładka, niepostrzępione, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, bez opiłków kości

Konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,

Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia,

Nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy,

Barwa: - mięśni:- jasnoróżowa do czerwonej, Tłuszczu - biała z odcieniem kremowym

Temperatura: od 0 ÷ 4°C

Mięso zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych i młodych

Pakowane: VAC – worki PE maksimum do 2 kg, dopuszczone do kontaktu z mięsem, suche, czyste, zabezpieczające mięso przed uszkodzeniem

Na każdym opakowaniu jednostkowym ma być zawieszka/naklejona etykieta z następującymi danymi: nazwa produktu, nazwa producenta/dostawcy, numer normy, masa netto, data produkcji oraz terminem przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami

Trwałość: okres przydatności do spożycia mięsa świeżego deklarowany przed producenta/dostawcą powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

Transport: wg BN-62/8003-01

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

15100000, 15111000, 15111200

3) **Wielkość lub zakres**

Szczegółowy opis produktów będących przedmiotem zamówienia PAKIETU I został opisany w formularzu cenowym - zał nr 1 do SIWZ:

1. Mięso wołowe świeże extra b/k – udziec, Kl. I, otrzymana z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, bez tłuszczu i błon ścięgniastych mięśni, mięso o regularnych kształtnych bokach - 4000 kg;

2. Mięso wołowe świeże -legawa b/k KL. I, element odcięty od dolnej zrazowej, odbłoniony – mięsień pół-ścięgniasty- 750kg;

3. Antrykot bez kości świeży KL. I mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1,5 cm - 1500 kg;

4. Udziec cielęcy świeży b/k kl. I z tylnej, górnej części tułowia półtuszy cielęcej, bez skóry, może być lekko poprzerastany delikatną tkanką łączną, z niewielkimi elementami tłuszczu - 150 kg;

5. Karczek cielęcy świeży b/k kl. I, karkowo-piersiowa część półtuszy cielęcej. Może być przerośnięta niewielkim tłuszczem, błonami i ścięgnami - 150 kg.

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 2 Nazwa: PAKIET II - Dostawa mięsa wieprzowego

1) **Krótki opis**

PAKIET II - Dostawa mięsa wieprzowego;

Wymagania dla mięsa:

Klasa I, świeże,

Czystość – mięso czyste, powierzchnia gładka, niepostrzępione, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, bez opiłków kości

Konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,

Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia,

Nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy,

Barwa: - mięśni:– jasnoróżowa do czerwonej, Tłuszczu - biała z odcieniem kremowym

Temperatura: od 0 ÷ 4°C

Mięso zbadane i oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych i młodych

Pakowane: VAC – worki PE maksimum do 2 kg, dopuszczone do kontaktu z mięsem, suche, czyste, zabezpieczające mięso przed uszkodzeniem

Na każdym opakowaniu jednostkowym ma być zawieszka/naklejona etykieta z następującymi danymi: nazwa produktu, nazwa producenta/dostawcy, numer

normy, masa netto, data produkcji oraz terminem przydatności do spożycia oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.
Trwałość: okres przydatności do spożycia mięsa świeżego deklarowany przed producenta/dostawcę powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy
Transport: wg BN-62/8003-01

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

15100000, 15113000

3) **Wielkość lub zakres**

Szczegółowy opis produktów będących przedmiotem zamówienia PAKIETU II został opisany w formularzu cenowym - zał nr 2 do SIWZ:

1. Golonka wieprzowa, środkowa część kończyny przedniej, bez kości. świeża, waga od 500-700 g, KL.I - 500 kg
2. Mięso karczek bez kości kl. I część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy. - 2500 kg
3. Mięso wieprzowe schab środkowy bez kości kl. I, bez chrząstek i bez tłuszczu, otoczone z wierzchu błoną - 8500 kg
4. Mięso wieprzowe łopatka bez kości, bez skóry kl. I część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego - 1000 kg
5. Mięso wieprzowe od szynki bez kości, bez skóry (szynka myszka) KL. I część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty (dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu o grubości do 2 cm) - 3500 kg
6. Polędwiczki wieprzowe KL.I - 300 kg
7. Słonina świeża kl. I Słonina surowa- słonina nie poddana żadnym procesom technologicznym (z wyjątkiem chłodzenia) - 200 kg
8. Wątroba wieprzowa kl. I, pozbawiona woreczka żółciowego - 400 kg
9. Żeberka wieprzowe paski kl. I Przerost tłuszczowy średni - 250 kg
10. Boczek świeży łuskany bez żeber i kości, kl. I, bez mostka, ze skórą z tłuszczem maximum do 2,5 cm do przerostu mięśniowego - 800 kg

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 3 Nazwa: PAKIET III - Dostawa mięsa drobiowego

1) **Krótki opis**

PAKIET III - Dostawa mięsa drobiowego;

WYMAGANIA:

Organoleptyczne: zgodne z Polskimi Normami i aktualnie obowiązującym prawem.

Klasa I, świeże,

Czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione,

bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych

Konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,

Smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia,

Trwałość: okres przydatności do spożycia mięsa świeżego deklarowany przed producenta/dostawcę

nie może wynosić mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy

Temperatura: od – 1 do + 4°C; dla podrobów od 1 do +3°C

Do każdego opakowania jednostkowego powinna być dołączona etykieta

zawierająca następujące dane:

- nazwa produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta,
- warunki przechowywania, oraz pozostałe informacji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

15100000

3) **Wielkość lub zakres**

Szczegółowy opis produktów będących przedmiotem zamówienia PAKIETU III został opisany w formularzu cenowym - zał nr 3 do SIWZ:

1. Filet z drobiu pojedynczy z polędwiczką, klasa A, bez skóry, bez chrząstek, średnia waga od 200 do 250g, świeże, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg - 9000 kg
2. Podudzie z kurczaka – pałki, klasa A, świeże, opakowanie – luz karton do 10kg - 2500 kg
3. Udko drobiowe kulinarne (noga anatomiczna, klasa A, bez kości biodrowej i kręgosłupa), świeże, waga jednostkowa nie może przekraczać 350g, opakowanie – luz karton do 15 kg - 4500 kg
4. Udziec z kurczaka (mięso z uda kurczaka bez kości, bez skóry, klasa A), świeże, opakowanie MAP – worek PE do 5 kg - 900 kg
5. Mięso z piersi indyka, element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i głęboki bez skóry, kości i ścięgien, w całości, świeże, opakowanie jednostkowe VAC – worek PE do 5 kg - 400 kg
6. Mięso z udźca indyka, bez kości, bez skóry, świeże, opakowanie jednostkowe VAC – worek PE do 5 kg - 300 kg
7. golonka indycza świeża, opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg - 300 kg
8. Skrzydełko indyka (pałka ze skrzydła indyka, świeża), opakowanie jednostkowe MAP – worek PE do 5 kg - 900 kg
9. Żołądki indycze świeże, opakowanie MAP – worek PE do 5 kg - 200 kg
10. wątróbki indycze świeże opakowanie MAP – worek PE do 1 kg - 200 kg

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 4 Nazwa: PAKIET IV – Dostawa wędlin wieprzowych

1) **Krótki opis**

PAKIET IV – Dostawa wędlin wieprzowych:

WYMAGANIA DLA WĘDLIN WIEPRZOWYCH::

ORGANOLEPTYCZNE:

Dla wędzonek

- wygląd, kształt uzależniony od użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania
- struktura plastra o grubości 3 mm dość ściśła, nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni
- konsystencja: soczysta, sucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku i skupiska galarety na przekroju
- barwa - charakterystyczna dla danego asortymentu, uzależniona od obróbki, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju
- smak i zapach - charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny

nieświeży lub inny obcy

Dla kiełbas grubo rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych

- wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, osłonka przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych, podsuszanych i pieczonych, dla pozostałych asortymentów gładka.

- stopień rozdrobnienia na przekroju - równomiernie rozłożona, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu lub galarety

- konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu

- barwa - charakterystyczna dla danego asortymentu mięsa od blad różowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu - od kremowego do białego.

- smak i zapach - charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny nieświeży lub inny obcy

Dla kiełbas drobno-rozdrobnionych i homogenizowanych

- wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, osłonka przylegająca do farszu,

- stopień rozdrobnienia na przekroju - równomiernie rozłożona,

niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu lub galarety

- konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu

- barwa - charakterystyczna dla danego asortymentu mięsa, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki

niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia

- smak i zapach - charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny nieświeży lub inny obcy

ZNAKOWANIE:

- KAŻDE OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE LUB TRANSPORTOWE MUSI ZAWIERAĆ ZAWIESZKĘ LUB NAKLEJKĘ ZAWIERAJĄCĄ

- NAZWĘ PRODUKTU I RODZAJ WEDLINY

WYKAZ SKŁADNIKÓW WG UDZIAŁU SUROWCOW

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOZYCIA

MASĘ NETTO

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

NAZWE I ADRES PRODUCENTA LUB DYSTRYBURORA

TRANSPORT:

wędliny należy transportować środkami transportu dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

15100000

3) **Wielkość lub zakres**

Szczegółowy opis produktów będących przedmiotem zamówienia PAKIETU IV został opisany w formularzu cenowym - zał nr 4 do SIWZ:

1. Baleron wieprzowy, gotowany – PN-A-82007:1996; PN-A-82032:2005

- wędzonka parzona. Skład: sporządzony z karkówki wieprzowej według tradycyjnych sposobów, wędzony, parzony, otrzymany z karkówki wieprzowej peklowanej, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, bez osłonki. Kształt nieformowanego walca uzależniony od mięśnia. Konsystencja soczysta i krucha - 500 kg,

2. Polędwica sopocka wieprzowa, wędzona, parzona, opakowanie jednostkowe Vacuum ok. 1,7 kg wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, niska zawartość tłuszczu. PN-A-82007:1996 - 1400 kg,

3. szynka chłopska, Wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki

- wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność Wędzonka w kształcie nieforemnego walca powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek, opakowanie VAC do 1,5 – 2,5 kg - 1300 kg,
4. Szynka wieprzowa gotowana, wędzona, parzona, formowana, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub siatce elastycznej, do 2.5 kg wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. PN-A-82007:1996; PN-A-82035:2005 - 2500 kg,
5. szynka wiśniowa, wyrób z całego mięśnia szynki wieprzowej, ciemno-wędzona, parzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. Sznurowana wzdłuż i w poprzek. opakowanie VAC, do 2,5 kg - 1400 kg,
6. schab pieczony, produkt wykonany z wyłącznie wysokiej jakości mięsa i naturalnych przypraw. Pieczony z niską zawartością tłuszczu - 1200 kg,
7. Szynka orzech wędzona, parzona, formowana ręcznie wiązana, do 2.5 kg wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność - 900 kg,
8. szynka krotoszyńska, wyrób z polędwicy wieprzowej, peklowany, wędzony, parzony, bez skóry i słoniny, z jednej części anatomicznej mięsa. Kształt nieformowanego walca uzależniony od mięśnia. Konsystencja soczysta i krucha, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność - 1500 kg,
9. ogonówka wędzona, wyrób z mięsa wieprzowego, peklowany, wędzony parzony, bez tłuszczu, wyprodukowany z jednej części anatomicznej szynki bez kości o zachowanej strukturze tkankowej 95%, kształt uzależniony od wielkości i uformowania surowca, dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego do 3mm - 800 kg,
10. Boczek wędzony parzony bez żeber, wyselekcjonowane kawałki boczku, parzone i wędzone w tradycyjny sposób, opakowanie Vacuum wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeber, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona. Zgodnie z PN-A-82007:1196; PN-A-82034:2005 - 200 kg,
11. szynka wieprzowa gotowana, plastrowana, opakowanie jednostkowe WAC do 100g - 3000 kg,
12. Kiełbasa szynkowa, grubo rozdrobnione mięso szynki wieprzowej, wędzona, parzona, w osłonce białkowej kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. PN-A-82007:1996 - 800 kg,
13. Kiełbasa krakowska wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona z charakterystyczną nutką kolendry w osłonce białkowej, kształt batonu okrągły kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 30% mięsa wieprzowego kl. I, 25% mięsa wieprzowego kl. II i 20% mięsa wołowego kl. I, 20% mięsa wołowego kl. II i 5% mięsa wieprzowego kl. IV oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. PN-A-82007:1996 - 300 kg,

14. Kiełbasa żywiecka wieprzowa, podsuszana, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej, peklowana, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie trwania całego procesu, wyprodukowana z mięsa wieprzowego i wołowego średnio rozdrobnionego, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych - 250 kg,

15. szynka konserwowa wieprzowa uformowana w kształcie bloku konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność. PN-A-82022:1998 - 200 kg,

16. Kiełbasa toruńska, wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony, opakowanie jednostkowe MAP do 1,5 kg. PN-A-82007:1996 Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 80% mięsa wieprzowego kl. II, 20% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność - 400 kg,

17. Kiełbasa śląska, średnio rozdrobniona, PN-A-82007:1996 kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność - 250 kg,

18. Kiełbasa zwyczajna, średnio rozdrobniona, wieprzowo-wołowa, wędzona, parzona w jelicie wieprzowym, opakowanie jednostkowe MAP ok.. 1,5 kg. PN-A-82007:1996 Kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi 50% mięsa wieprzowego kl. II, 35% mięsa wołowego kl. II i 5% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skórek i 10% surowców uzupełniających (składników białkowych, tłuszczowych, węglowodanowych i przypraw); nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie i składników zwiększających wodochłonność - 800 kg,

19. kiełbasa biała kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 90% wsadu surowcowego), wędzona, parzona, w naturalnych osłonkach wieprzowych, średnio rozdrobniona oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. PN-A-82007:1996 Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność - 80 kg,

20. Kiełbasa wiejska, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, kiełbasa wieprzowa, kompozycja użytych przypraw i wyczuwalny czosnek i pieprz nadaje kiełbasie swojski smak, bez konserwantów i barwników - 100 kg,
21. Kabanosy wieprzowe Kiełbasa suszona (1.3.1) o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach baranich cienkich lub białkowych kolagenowych; nie dopuszcza się używania do produkcji kabanosów MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie) - 30 kg,
22. Kiełbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, czysto wieprzowa, wędzona, parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% Kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi 5% mięsa wieprzowego kl. III, 15% mięsa wieprzowego kl. IV, 30% mięsa wołowego kl. II i 40% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle skórowane i emulsja ze skórek oraz 10% surowców uzupełniających; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 100 kg,
23. Parówki śniadaniowe, wyrób z szynki wieprzowej, wkład mięsa min. 93 % nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 350 kg,
24. Pasztetowa wędlina podrobowa, wyprodukowana z wątroby, masek i mięsa z głów wieprzowych, tłuszczu wieprzowego i kaszy manny, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona - 30 kg,
25. Kaszanka wędlina podrobowa wyprodukowana z mięsa z głów wieprzowych, surowców podrobowych, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, kaszy jęczmiennej gruboziarnistej, z dodatkiem krwi wieprzowej, parzona, średnio rozdrobniona w naturalnej osłonce - 150 kg,
26. Flaki krojone blanszowane (pakowane w torby foliowe o wadze 1 kg) - 80 kg,
27. Salceson włoski w osłonce z tworzywa sztucznego, zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%, otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych, mięsa z głów wołowych peklowanych, skórek wieprzowych, przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona - 70 kg,
28. Smalec, kostka 250g - 200 kg,

- 4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
- 5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 5 Nazwa: PAKIET V – Dostawa wędlin drobiowych

1) **Krótki opis**

PAKIET V – Dostawa wędlin drobiowych:

WYMAGANIA DLA WĘDLIN DROBIOWYCH:

ORGANOLEPTYCZNE:

WYGLĄD: wędliny powinny mieć czystą powierzchnię, niedopuszczalne zabrudzenia, okopcenia, oślizgłość powierzchni wyrobu, nalot pleśni, opakowanie jednostkowe powinno ściśle przylegać do farszu lub powierzchni wyrobu, kształt naturalny lub uzależniony od zastosowanej osłonki.

STRUKTURA I KONSYSTENCJA: zależna od stopnia rozdrobnienia składników mięsno-tłuszczowych, niedopuszczalne skupiska galarety i tłuszczu w kiełbasach. Konsystencja wędzonek – soczysta, plaster o grubości 3 mm nie

powinien się rozpadać, konsystencja dla pozostałych wyrobów - soczysta, krucha.

BARWA: charakterystyczna i typowa dla użytego mięsa drobiowego i zastosowanej obróbki technologicznej. Niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nie typowa.

SMAK I ZAPACH: typowy dla użytego mięsa poddanego obróbce termicznej oraz gatunku drobiu i zastosowanego procesu technologicznego.

ZNAKOWANIE: opakowanie jednostkowe z wędlinami musi być zaopatrzone w czytelna informację sporządzona zgodnie z aktualnymi przepisami i posiadać następujące informacje: nazwę wędliny, wykaz składników, termin przydatności do spożycia, masę netto, warunki przechowywania, nazwę i adres producenta oraz dane umożliwiające identyfikację partii wyrobu.

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

15100000

3) **Wielkość lub zakres**

Szczegółowy opis produktów będących przedmiotem zamówienia PAKIETU V został opisany w formularzu cenowym - zał nr 5 do SIWZ:

1. Filet z indyka pieczony, wyrób z całej piersi indyczej 100%, tradycyjnie pieczony, opakowanie jednostkowe Vacuum ok.- 1,4 kg, trwałość ok. 25 dni - 300 kg,

2. Kiełbasa żywiecka z indyka, produkt z najwyższej jakości mięsa indyczego, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana. opakowanie jednostkowe VAC, o wadze około 0,70 kg. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 1000 kg,

3. Kiełbasa szynkowa z indyka, kiełbasa w osłonce białkowej, wędzona, parzona z wyczuwalną nutką gałki muszkatołowej i czosnku, opakowanie jednostkowe do 1,6 kg. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 1000 kg,

4. Połędwica drobiowa, baton wyprodukowany z grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych drobiu. Peklowany, podwędzany. Wyrób w osłonce sztucznej. Doprządzana naturalnymi przyprawami. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 1400 kg,

5. pierś opiekana z indyka (filet specjal), wyrób z całej piersi indyczej 100%, opiekany na delikatnym tłuszczu roślinnym, waga i forma uzależniona od wielkości piersi, opakowanie VAC - 1200 kg,

6. szynka z piersi indyka, skład: pierś indycza 85-87%, mięso z indyka 5-8%, niewielka zawartość tłuszczu, w osłonce barierowej, nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 800 kg,

7. szynka z udźca indyka, wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych, peklowanych z udźca indyka i mięsa indyczego, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, wędzona, parzona. Gruba wędlina do porcjowania w plasterki - 700 kg,

8. szynka wiejska z indyka, wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych i mięśni nóg indyka, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, wędzony, pieczony, VAC, nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 150 kg,

9. udko drobiowe wędzone - 150 kg,

10. kabanosy drobiowe -kiełbasa średnio rozdrobniona, podsuszana wyprodukowana z wysoko gatunkowego mięsa drobiowego, wędzona zimnym dymem i podsuszana. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 100 kg,

11. kiełbasa delikatesowa z kurczaka, kiełbasa drobno rozdrobniona, kalibrowana ok. 100 -150g, czysto drobiowa w osłonce białkowej, wędzona,

parzona, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%. nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 250 kg,

12. Szyńka z piersi kurczaka Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, wędzony, parzony. Produkt w sztucznej osłonce w formie batonu o średnicy od 10 – 13 cm. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%. nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 800 kg,

13. Szyńka wędzona z indyka grubo rozdrobniona, wędlina w plastrach, opakowanie jednostkowe do 100g, wędzona parzona, 96% piersi indyczej, poniżej 2% tłuszczu, bez zawartości glutamianu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie - 40 kg.

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) Warunki dotyczące zamówienia

III.1.1) Wymagane wadium i gwarancje:

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości:

- a). Pakiet I – 5 000,00 PLN (słownie: pięć tysięcy złotych);
- b). Pakiet II – 9 000,00 PLN (słownie: dziewięć tysięcy złotych);
- c). Pakiet III – 8 000,00 PLN (słownie: osiem tysięcy złotych);
- d). Pakiet IV – 8 000,00 PLN (słownie: osiem tysięcy złotych);
- e). Pakiet V – 4 000,00 PLN (słownie: cztery tysiące złotych).

2. Wykonawca składający ofertę na kilka pakietów zobowiązany jest do wniesienia wadium sumy tych pakietów określonej w pkt. 1.

3. Wykonawca, który nie wniósł wadium zostanie wykluczony z postępowania, a jego ofertę uznaje się za odrzuconą.

4. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium przed upływem terminu składania ofert. Wadium musi znaleźć się na koncie Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.

5. Wadium może być wnoszone w następujących formach:

- a). w pieniądzu, przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany w pkt. 8 niniejszego rozdziału, o jego wniesieniu w terminie decydować będzie data i godzina wpływu środków na rachunek bankowy Zamawiającego;
- b). w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
- c). w gwarancjach bankowych;
- d). w gwarancjach ubezpieczeniowych;
- e). w poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158, z późn. zm.).

6. Dokumenty, o których mowa w punkcie 5 lit. a). do e). muszą zachowywać ważność przez cały okres, w którym Wykonawca jest związany ofertą.

Gwarancje określone w pkt. 5 lit c) i d). muszą być złożone w formie oryginału i

powinny zawierać następujące elementy:

- a). bezwarunkowe zobowiązanie banku lub firmy ubezpieczającej do zapłaty sumy wadium na wezwanie Zamawiającego,
- b). informację dotyczącą postępowania stanowiącego przyczynę wystawienia gwarancji,

- c). wskazanie sumy gwarancyjnej,
- d). wskazanie Zamawiającego, czyli beneficjenta gwarancji,
- e). wskazanie Wykonawcy, czyli zleceniodawcy gwarancji,
- f). określenie terminu ważności gwarancji.

7. Poręczenia określone w pkt. 5 lit. b). i e) muszą być złożone w formie oryginału i powinny zawierać następujące elementy:

- a). wskazanie podmiotu, za który bank lub podmioty o których mowa w art. 6b, ust. 5, pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. Nr 109, poz. 1158, z późn. zm.) dokonuje poręczenia;
- b). precyzyjne wskazanie zobowiązania będącego przedmiotem poręczenia;
- c). kwoty, do wysokości której bank – poręczyciel lub podmioty o których mowa art. 6b, ust. 5, pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. Nr 109, poz. 1158, z późn. zm.) będą zobowiązane;
- d). wskazanie terminu, z którego upływem wygasa zobowiązanie, przy czym poręczenie o charakterze terminowym nie może zostać odwołane.

8. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na konto Zamawiającego: Bank BPH O/Busko – Zdrój nr:

68106000760000320001263294 z dopiskiem „ wadium w postępowaniu na dostawę mięsa i wędlin dla 21 Wojskowego Szpitala Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjnego SP ZOZ w Busku-Zdroju”.

III.1.2) Główne warunki finansowe i uzgodnienia płatnicze i/lub odniesienie do odpowiednich przepisów je regulujących:

III.1.3) Forma prawna, jaką musi przyjąć grupa wykonawców, której zostanie udzielone zamówienie:

III.1.4) Inne szczególne warunki

Wykonanie zamówienia podlega szczególnym warunkom: nie

III.2) Warunki udziału

III.2.1) Sytuacja podmiotowa wykonawców, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów: Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy:

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp Wykonawca składa:

- a). oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu art. 22 ust. 1 ustawy Pzp – zał. nr 8 do SIWZ;
- b). wykaz dostaw wraz dokumentami potwierdzającymi, że dostawy te zostały wykonane należycie – zał. nr 12 do SIWZ;
- c). dokument właściwego organu PIS z wykazem środków transportu spełniających wymagania stawiane przy transporcie żywności będącej przedmiotem zamówienia (żywność schłodzona).

2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy, Zamawiający żąda następujących dokumentów:

- a). oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia – zał. nr 9 do SIWZ;
- b). aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

- c). aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- d). aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- e). aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- f). aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- g). aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert
- h). oświadczenie w sprawie przynależności do grupy kapitałowej – zał nr 11 do SIWZ.

3. W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, o których mowa w art. 25 ust. 2 ustawy, Zamawiający żąda następujących dokumentów:

- a). aktualną decyzję lub zaświadczenie właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Powiatowego Inspektora Weterynarii o dopuszczeniu Wykonawcy do obrotu produktami spożywczymi, stanowiącymi przedmiot zamówienia, wystawione lub poświadczone nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert (ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010 r., Nr 136 poz. 914 z późn. zm. oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy);
- b). dokument potwierdzający wdrożenie, co najmniej systemu HACCP poprzez zaświadczenie właściwego organu PIS o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP lub protokół z urzędowej kontroli żywności przeprowadzonej przez organy PIS wraz z arkuszem ocen z okresu 12 m-cy lub certyfikat HACCP,
- c). dokumenty producenta (potwierdzone za zgodność z oryginałem) potwierdzające skład surowcowy oferowanych produktów, czyli odniesienie producenta w postaci deklarowanej normy (Norma Polska, Norma Branżowa lub Norma Produkcyjna), opis produktu czyli wykaz wszystkich składników (jakie mięso i jego udział procentowy, przyprawy, dodatki dozwolone, woda) użytych do ich wytworzenia – dotyczy Pakietu IV-V.

4. Jeżeli, w przypadku wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5–8, 10 i 11 ustawy, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej

Polskiej, wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania, dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5–8, 10 i 11 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, z tym że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób lub przed notariuszem.

5. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których mowa w pkt.2 lit. b) SIWZ składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

a). nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
b). nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

6. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

7. Ponadto do oferty należy dołączyć:

- a). wypełniony formularz ofertowy – zał. nr 6 do SIWZ;
- b). wypełniony/e formularz/e cenowy/e – zał. nr 1 lub/i 2 - 5 do SIWZ;
- c). dokumenty potwierdzające skład surowcowy oferowanych produktów – dotyczy Pakietu IV-V
- d). dokumenty i oświadczenia wynikające z rozdz. V pkt. 5 SIWZ w przypadku wspólnego składania ofert.
- e). dokumenty i oświadczenia wynikające z rozdz. V pkt 7 SIWZ w przypadku polegania na innych podmiotach w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu

III.2.2) **Zdolność ekonomiczna i finansowa**

III.2.3) **Kwalifikacje techniczne**

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, co oznacza że:

wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych

również wykonywanych, głównych dostaw, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej 2 dostaw w zakresie przedmiotu zamówienia o wartości min. 50 % każda składanej oferty (w przypadku oferty na kilka pakietów należy zsumować wartości tych pakietów), wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

- dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia co oznacza że:wykonawca spełnia ten warunek, jeżeli

przedstawią decyzję właściwego organu PIS z wykazem środków transportu spełniających wymagania stawiane przy transporcie żywności będącej przedmiotem zamówienia (żywność schłodzona).

III.2.4) Informacje o zamówieniach zastrzeżonych

III.3) Specyficzne warunki dotyczące zamówień na usługi

III.3.1) Informacje dotyczące określonego zawodu

III.3.2) Osoby odpowiedzialne za wykonanie usługi

Sekcja IV: Procedura

IV.1) Rodzaj procedury

IV.1.1) Rodzaj procedury

Otwarta

IV.1.2) Ograniczenie liczby wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do składania ofert lub do udziału

IV.1.3) Zmniejszenie liczby wykonawców podczas negocjacji lub dialogu

IV.2) Kryteria udzielenia zamówienia

IV.2.1) Kryteria udzielenia zamówienia

Najniższa cena

IV.2.2) Informacje na temat aukcji elektronicznej

Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna: nie

IV.3) Informacje administracyjne

IV.3.1) Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą:

Znak sprawy: 11/PN/2013

IV.3.2) Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia

nie

IV.3.3) Warunki otrzymania specyfikacji, dokumentów dodatkowych lub dokumentu opisowego

Dokumenty odpłatne: nie

IV.3.4) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

22.11.2013 - 12:00

IV.3.5) Data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału zakwalifikowanym kandydatom

IV.3.6) Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

polski.

IV.3.7) Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą

w dniach: 60 (od ustalonej daty składania ofert)

IV.3.8) Warunki otwarcia ofert

Data: 22.11.2013 - 12:30

Miejscowość:

21 Wojskowy Szpital Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjny SP ZOZ w Busku-Zdroju
ul. Rzewuskiego 8 budynek OPAL pokój nr 23

Osoby upoważnione do obecności podczas otwarcia ofert: nie

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie

VI.2) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

VI.3) Informacje dodatkowe**VI.4) Procedury odwoławcze****VI.4.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Prezes Krajowej Izby Odwoławczej

ul. Postępu 17 a

06-676 Warszawa

POLSKA

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.2) Składanie odwołań

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań: 1. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

2. 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.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

4. 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 za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2.

5. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo w terminie 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób - w przypadku gdy wartość zamówienia jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8.

6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej - jeżeli wartość zamówienia jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8.

7. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt. 5 i 6 wnosi się w przypadku zamówień, których wartość jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 - w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia

8. Informacje dotyczące środków ochrony prawnej znajdują się w Dziale VI Prawa zamówień publicznych „Środki ochrony prawnej”, art. od 180 do 198 g.

VI.4.3) Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań

Departament Odwołań Urzędu Zamówień Publicznych

ul. Postępu 17 a
06-676 Warszawa
POLSKA

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
10.10.2013