**Załącznik Nr1**

|  |
| --- |
|  |

 Pieczątka firmowa Wykonawcy

**O F E R T A**

Nazwa i siedziba Wykonawcy: .............................................................................................................

…............................................................................................................................................................

…............................................................................................................................................................

**Numer telefonu / faxu** ……………………………………………………………….

**Adres e-mail** ................................................................................................................

**Numer NIP i Regon** ………………………………………………………………….

Do: nazwa i siedziba Zamawiającego

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Szpital Zachodni im. św. Jana Pawła II, 05-800 Grodzisk Mazowiecki, ul. Daleka 11

Nawiązując do zaproszenia do wzięcia udziału w

**przetargu nieograniczonym na** **dostawę mięsa i przetworów mięsnych dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim**,

z dnia 04.11.2019 r. opublikowanego w Biuletynie Zamówień Publicznych pod nr 617886-N-2019 oraz na stronie internetowej Zamawiającego

* + 1. Oferuję wykonanie zamówienia
* za cenę (netto)................................. zł.
* podatek VAT ................................... zł.
* cena brutto ................................... zł.
* słownie cena brutto: .........................................................................................................

..............................................................................................złotych

wyliczoną na podstawie wypełnionego FORMULARZA CENOWEGO – **zał. Nr 2**

* + 1. w terminie: **12 miesięcy** od daty podpisania umowy– dostawy sukcesywne realizowane na podstawie zamówień jednostkowych w ciągu …….. (max. 3 dni robocze ) dni roboczych od otrzymania zamówienia jednostkowego.
		2. przy warunkach płatności ........ dni /wymagany termin płatności minimum **60** dni, pożądany termin płatności **90** dni /
1. Oświadczam, że uważam się za związanym(ą) niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Oświadczam, że zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia ogólne i szczegółowe warunki umowy akceptuję i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach w tej umowie i mojej ofercie określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
3. Oświadczam, że oferowana dostawa jest zgodna z wymaganiami specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz obowiązującymi przepisami.
4. Oświadczam, że dostawa będzie wykonywania zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami i zasadami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska.

**Wykonawca jest: małym\* / średnim\*/ dużym\* przedsiębiorstwem**

**\*** *niepotrzebne skreślić*

Imię, nazwisko i stanowisko osoby upoważnionej do podpisania umowy :

...................................................................................................................

Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za realizację zamówień :

...................................................................................................................

1. Wykonawca informuje, że (niepotrzebne skreślić):
* wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
* wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów /usług:.……………………………………………

Wartość towaru /usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to ………… zł netto\*.

\* *dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:*

* *wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów,*
* *mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt. 7 i ustawy o podatku od towarów i usług,*
* *importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez Zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.*
1. Załączniki do oferty:
	1. ...........................................................................................
	2. ……………………………………………………………
	3. ……………………………………………………………
	4. …………………………....................................................
	5. ……………........................................................................
	6. ……....................................................................................
	7. ............................................................................................

.............................................................

Podpis i pieczątka upoważnionego

przedstawiciela Wykonawcy

……………………………..……………………..

Miejscowość, data

**Załącznik Nr 2**

|  |
| --- |
|  |

 Pieczątka firmowa Wykonawcy

FORMULARZ ILOŚCIOWO-CENOWY

| **L.p** | **Nazwa produktu** | **Ilość** | **J.m.** | **Cena jedn. netto zł.** | **Cena** **netto****zł** | **VAT****w** **%** | **VAT****w** **zł.** | **Cena** **brutto****zł.** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Baleron wędzony | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Szynka konserwowa | 850 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Polędwica drobiowa | 350 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Szynka drobiowa | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Polędwica sopocka | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Szynka wieprzowa wędzona | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa biała | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Kiełbasa krakowska | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Kiełbasa podwawelska | 500 | kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Mięso wołowe gulaszowe | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Parówki drobiowe do hot dog | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Pasztet drobiowo-wieprzowy | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 13 | Kaszanka | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Boczek wędzony parzony | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Boczek surowy | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Schab karkowy bez kości | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 17 | Schab wieprzowy bez kości | 900 | kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Łopatka bez kości wieprzowa | 1 500 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Mięso gulaszowe z indyka | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 20 | Polędwica surowa wołowa | 5 | kg |  |  |  |  |  |
| 21 | Wołowe bez kości łopatka | 500 | kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Podudzia z kurczaka | 800 | kg |  |  |  |  |  |
| 23 | Wołowe bez kości udziec | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 24 | Kurczaki | 2 600 | kg |  |  |  |  |  |
| 25 | Udko z kurczaka  | 2 000 | kg |  |  |  |  |  |
| 26 | Filet z kurczaka | 1 000 | kg |  |  |  |  |  |
| 27 | Korpus z kurczaka | 600 | kg |  |  |  |  |  |
| 28 | Filet z indyka | 35 | kg |  |  |  |  |  |
| 29 | Udziec z indyka b\k | 2 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 30 | Wątroba drobiowa z kurczaka | 160 | kg |  |  |  |  |  |
| 31 | Podgardle | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 32 | Flaki wołowe krojone | 120 | kg |  |  |  |  |  |
| 33 | Golonka wieprzowa | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 34 | Słonina | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 35 | Smalec | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 36 | Żeberka | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 37 | Szynka surowa mięso b/skóry odtłuszczona | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 38 | Pierś z kurczaka wędzona | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| **Razem:** |  |  |  |  |

.............................................................

 Podpis i pieczątka upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**Formularz cenowy należy załączyć dodatkowo na nośniku elektronicznym (w programie Word lub Excel)**

**Załącznik Nr 3**

**Nazwa Wykonawcy …….........................…………………………………………………………….**

**Adres Wykonawcy ……………….........................…………………………………………………..**

**Oświadczenie wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**dostawę mięsa i przetworów mięsnych dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim,** oświadczam, co następuje:

1. **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12÷23 ustawy Pzp.
3. [UWAGA: *zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie Wykonawcy z postępowania na podstawie ww. przepisu*]

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1÷8 ustawy Pzp.

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

 …………………………………………

*(podpis)*

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 pkt 1 – 8 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ……...................................................…………………………………

………………………………………………….....……………………..……………….........………

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

 …………………………………………

*(podpis)*

1. **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: …………………………………………………………….……………..…………

 *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

 …………………………………………

*(podpis)*

1. **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

…………….……. *(miejscowość),* dnia …………………. r.

 …………………………………………

*(podpis)*

**Załącznik nr 4**

**Nazwa Wykonawcy ……………………………………………………….........................………….**

**Adres Wykonawcy ……………………………….........................…………………………………..**

**Numer telefonu / faxu …………………..........................…………………………………………….**

**Adres e-mail .........................................................................................................................................**

**Numer NIP: .....………….......................……… i Regon ……………...................**

**Oświadczenie wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**Nr ……………………..**

## Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: **dostawę mięsa i przetworów mięsnych dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim,** oświadczam, co następuje:

1. **INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w SIWZ w Rozdziale IV .

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

 …………………………………………

*(podpis)*

1. **INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:**

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w SIWZ w Rozdziale V polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów: …………………………………………………….................................………………………..…….

..……………………………………………………………………….........………………...……..…w następującym zakresie: …………………………………….......................................................……

…………………………………………………………………………………………………………

*(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

 …………………………………………

*(podpis)*

1. **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r.

 …………………………………………

*(podpis)*

**Załącznik Nr 5**

|  |
| --- |
|  |

 Pieczątka firmowa Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE**

**o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015r. poz. 184, 1618 i 1634)**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

**na dostawę mięsa i przetworów mięsnych dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim**

Niniejszym oświadczam, **że należę/ nie należę** *(niepotrzebne skreślić)* do tej samej grupy kapitałowej z innymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w niniejszym postępowaniu.

**Wykaz wykonawców należących do tej samej grupy kapitałowej, którzy złożyli oferty**

|  |  |
| --- | --- |
| L.p. | Wskazanie wykonawcy |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

W załączeniu dowody wskazujące, że istniejące między wykonawcami należącymi do tej samej grupy kapitałowej, powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

………………………………………………………………..

*(data i podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)*

**UWAGA!**

**Oświadczenie należy złożyć w terminie 3 dni od zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej, informacji z otwarcia ofert zawierającej nazwy i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty.**

**Załącznik nr 6**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

* 1. Przedmiotem zamówienia są: „Cykliczne dostawy mięsa i jego przetworów dla potrzeb Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim **w okresie 12 miesięcy**, licząc od daty podpisania umowy do siedziby Zamawiającego zgodnie z formularzem ofertowym (załącznik nr 1 do SIWZ), formularzem ilościowo-cenowym (Załącznik nr 3 do SIWZ) oraz wymaganiami zawartymi w SIWZ.
	2. Dostawy wraz z wniesieniem i rozładowaniemtowaru odbywać się będą do Magazynu Kuchni Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim.
	3. Oferowane towary muszą być świeże, niemrożone, dobrej jakości, posiadać wymagane prawem atesty. Muszą być zgodne z opisem i wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia załączniku nr 6 do SIWZ oraz SIWZ
	4. Określone ilości są szacunkowe mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego.
	5. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie na koszt i ryzyko Wykonawcy, na podstawie zamówień jednostkowych realizowanych w ciągu max. 7 dni roboczych od otrzymania zamówienia drogą faksową i/lub pocztą elektroniczną.
	6. Ilość dostarczonych artykułów powinna być zgodna z ilością na fakturze i potwierdzona przez pracownika magazynu Żywnościowego.
	7. Dostawa niezgodna z zamówieniem będzie zwrócona dostawcy z koniecznością wymiany na właściwą.
	8. Pakowanie:
		1. Opakowanie jednostkowe.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Produkty pakować w porcjach ok. 1,5 kg do 2,5 kg z podaniem daty przydatności do spożycia.

* + 1. Opakowania transportowe.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

* 1. Znakowanie:
1. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta ze składem potwierdzającym wymagania opisane przez Zamawiającego w załączniku nr 6, zgodna z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz zgodny z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych(Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.).
2. Przedmiot dostawy winien być przebadany przez odpowiednią jednostkę Inspekcji Weterynaryjnej i oznakowany odpowiednią pieczątką.
	1. Oświadczenie wg Załącznika nr 7 o dopuszczeniu do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy.
	2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli środka transportu i pojemników do przewozu towaru pod względem czystości.
	3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli jakości przewożonego towaru na koszt Wykonawcy w przypadku wystąpienia istotnych wątpliwości Zamawiającego co do jakości dostarczonych produktów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia audytu u Wykonawcy.
	4. W przypadku dysponowania przez Wykonawcę odpowiednim do tego celu sprzętem, Wykonawca dostarczy zapakowane próżniowo mięso i wędliny zgodnie z zamówieniem na okres świąteczny tj. więcej niż dwa dni wolne od pracy.
	5. Wymagania:
3. **Mięso:**

**Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Powierzchnia | Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni |
| 2 | Czystość | Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń |
| 3 | Konsystencja | Jędrne i elastyczne |
| 4 | Barwa | Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy |
| 5 | Zapach | Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez Wykonawcę powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do Magazynu Kuchni Zamawiającego.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z przedstawionymi zaleceniami Wykonawcy.

1. **Słonina:**

**Wymagania ogólne**

Słonina powinna pochodzić z półtusz wieprzowych uznanych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń. Nie dopuszcza się do obrotu słoniny pochodzącej od knurów i późnych kastratów. Słoniny rozmrożonej nie wolno ponownie zamrażać.

**Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Kształt, masa, wymiary | Płaty lub kawałki ze skórą, bez skóry o masie nie mniej niż 0,25kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniej niż 10cm, a kawałka słoniny nie mniej niż 5cm, grubość słoniny ze skórą mierzona w najcieńszym miejscu, nie mniejsza niż 2cm, a bez skóry nie mniejsza niż 1,5cm |
| 2 | Barwa powierzchni | Niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jełczenia, matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 3 | Czystość powierzchni | Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni lub zamulenia |
| 4 | Wilgotność powierzchni | W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość |
| 5 | Obróbka powierzchni | Powierzchnia niepostrzępiona, bez głębszych pozacinań, dopuszczalne wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania, przekrwienia dopuszczalne jedynie na powierzchni płatów słoniny, w liczbie nie większej niż 4 na jednym płacie, powierzchnia jednego przekrwienia nie powinna przekraczać 4 cm 2 , dopuszczalne ślady tkanki mięśniowej o grubości nie przekraczającej 1mm. |
| 6 | Barwa przekroju poprzecznego | Matowa, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym |
| 7 | Tkanka mięśniowa przekroju poprzecznego | Dopuszczalna jedna warstwa tkanki mięśniowej głębokości nie większej niż 3 mm |
| 8 | Wilgotność przekroju poprzecznego | W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość |
| 9 | Konsystencja | Jędrna, miękka, odkształcająca się |
| 10 | Smak i zapach | Swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej |

**Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do Magazynu Kuchni Zamawiającego.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z przedstawionymi zaleceniami Wykonawcy.

1. **Wędliny podrobowe i pasztety**

Przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej, surowców uzupełniających, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone

**Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd ogólny | Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni |
| 2 | Konsystencja i struktura | Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu |
| 3 | Barwa- na powierzchni- na przekroju | Charakterystyczna dla rodzaju użytego podrobu lub barwa zastosowanej osłonki sztucznejCharakterystyczna dla rodzaju użytego podrobu; niedopuszczalna niejednolitość barwy |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanego podrobu; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | pow. 205 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 39g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 15 g |
| 4 | Zawartość białka | min.8 g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | do 9 g |
| 6 | Zawartość soli | do 2,5 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia pasztetowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do Magazynu Kuchni Zamawiającego.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z przedstawionymi zaleceniami Wykonawcy.

1. **Kiełbasy.**

Kiełbasy, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. II, o zawartości mięsa nie mniejszej niż 80%, tłuszcz wieprzowy w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skórek i surowców uzupełniających (składników białkowych, tłuszczowych, węglowodanowych i przypraw); nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie i składników zwiększających wodochłonność.

**Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki |
| 2 | Wygląd na przekroju* barwa mięsa
* barwa tłuszczu
* barwa masy wiążącej
* rozdrobnienie i układ składników
 | Różowa do ciemnoróżowejBiałaRóżowaŚrednio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką |
| 3 | Konsystencja | Ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**Wymagania chemiczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p | W 100g produktu |  |
| 1 | Wartość energetyczna | 115-315 kcal |
| 2 | Zawartość tłuszczu w tym; | do 30 g |
| 3 | Kwasy tłuszczowe nasycone | do 14 g |
| 4 | Zawartość białka | min. 10 g |
| 5 | Zawartość węglowodanów | do 4 g |
| 6 | Zawartość soli | do 4,4 g |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kiełbas deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do Magazynu Kuchni Zamawiającego.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z przedstawionymi zaleceniami Wykonawcy.

1. **Szynka/polędwica/baleron.**

O zawartości mięsa wieprzowego nie mniejszej niż 90% mięsa w produkcie bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Przetwór mięsny bez osłonki lub w osłonce, o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków części anatomicznej tuszy, peklowany lub solony, wędzony lub nie wędzony, suszony, surowy, parzony, pieczony.

**Polędwica wieprzowa wędzona typu sopocka**

Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona. Okres przydatności do spożycia polędwicy wieprzowej wędzonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do Magazynu Kuchni Zamawiającego.

**Szynka wieprzowa wędzona**

Szynka wieprzowa wędzona stanowiąca jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Okres przydatności do spożycia szynki wieprzowej wędzonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do Magazynu Kuchni Zamawiającego.

**Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Cechy | Wymagania |
| 1 | Wygląd ogólny | Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej |
| 2 | Konsystencja i struktura | Polędwica - miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać,Baleron, szynka - dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. |
| 3 | Barwa- na powierzchni- na przekroju | Różowa do czerwonej z odcieniem złocistymRóżowa do czerwonej |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla polędwicy/szynki/baleronu wędzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

1. **Drób:**

mięso drobiowe- tusze kurczęce, jasne bez cech zepsucia. Mięso zwarte nie rozrywające się. Filety z kurczaka o charakterystycznej jasno-różowej barwie bez śladów rozmrażania.

Udziec z indyka b/skóry i kości, odtłuszczony, świeży, nie rozmrożony.

* 1. Pozostałe warunki zamówienia określa projekt umowy, stanowiący Załącznik nr8 do SIWZ.
	2. Tabela asortymentowo-ilościowa.

| **L.p** | **Nazwa produktu** | **Ilość** | **J.m.** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Baleron wędzony | 200 | kg |
| 2 | Szynka konserwowa | 850 | kg |
| 3 | Polędwica drobiowa | 350 | kg |
| 4 | Szynka drobiowa | 50 | kg |
| 5 | Polędwica sopocka | 400 | kg |
| 6 | Szynka wieprzowa wędzona | 300 | kg |
| 7 | Kiełbasa biała | 400 | kg |
| 8 | Kiełbasa krakowska | 400 | kg |
| 9 | Kiełbasa podwawelska | 500 | kg |
| 10 | Mięso wołowe gulaszowe | 200 | kg |
| 11 | Parówki drobiowe do hot dog | 50 | kg |
| 12 | Pasztet drobiowo-wieprzowy | 200 | kg |
| 13 | Kaszanka | 300 | kg |
| 14 | Boczek wędzony parzony | 200 | kg |
| 15 | Boczek surowy | 10 | kg |
| 16 | Schab karkowy bez kości | 200 | kg |
| 17 | Schab wieprzowy bez kości | 900 | kg |
| 18 | Łopatka bez kości wieprzowa | 1 500 | kg |
| 19 | Mięso gulaszowe z indyka | 10 | kg |
| 20 | Polędwica surowa wołowa | 5 | kg |
| 21 | Wołowe bez kości łopatka | 500 | kg |
| 22 | Podudzia z kurczaka | 800 | kg |
| 23 | Wołowe bez kości udziec | 10 | kg |
| 24 | Kurczaki | 2 600 | kg |
| 25 | Udko z kurczaka  | 2 000 | kg |
| 26 | Filet z kurczaka | 1 000 | kg |
| 27 | Korpus z kurczaka | 600 | kg |
| 28 | Filet z indyka | 35 | kg |
| 29 | Udziec z indyka b\k | 2 100 | kg |
| 30 | Wątroba drobiowa z kurczaka | 160 | kg |
| 31 | Podgardle | 50 | kg |
| 32 | Flaki wołowe krojone | 120 | kg |
| 33 | Golonka wieprzowa | 100 | kg |
| 34 | Słonina | 40 | kg |
| 35 | Smalec | 20 | kg |
| 36 | Żeberka | 100 | kg |
| 37 | Szynka surowa mięso b/skóry odtłuszczona | 100 | kg |
| 38 | Pierś z kurczaka wędzona | 40 | kg |

**Załącznik nr 7**

**Nazwa Wykonawcy ……………………………………………………….........................………….**

**Adres Wykonawcy ……………………………….........................…………………………………..**

**Numer telefonu / faxu …………………..........................……………**

**Adres e-mail .........................................................................................................................................**

**Numer NIP: .....………….......................……… i Regon ……………........................…**

***OŚWIADCZENIE***

***O SPEŁNIANIU NORM*** ***I ROZPORZĄDZEŃ***

Dot. postępowania przetargowego: „**dostawy mięsa i przetworów mięsnych dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim**”

Zaoferowany towar jest I gatunku, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy

* oraz wymogi określone w ustawie z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018r. Poz. 1541 z późń. zm.),
* oraz ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2018 poz. 2164 z późn. zm.),
* oraz ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017r poz. 242 z późn. zm.).
* oraz musi być opakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych(Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.).
* **oraz wymagania ujęte w opisie przedmiotu zamówienia- Załącznik nr 6**

…………….……. (miejscowość), dnia ……….....….……. r.

 …………………………………………

 *(*Podpis i pieczątka upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*)*