

ZATWIERDZAM



Szkoła Aspirantów
Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie

.....
WK-I.2370.24.4.2020

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)
W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO PROWADZONEGO
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO PN.:**

**Dostawa mięsa i wędlin
dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.**

nr sprawy WK-I.2370.24.2020

Postępowanie jest prowadzone zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1843 ze zm.).

<i>Lp.</i>	<i>Imię i nazwisko</i>	<i>Funkcja w komisji</i>	<i>Podpis</i>
1.	mł. bryg. Janusz Chorobik	Przewodniczący	
2.	asp. sztab. Wojciech Kowal	V-ce Przewodniczący	
3.	Pani Edyta Szoldra	Członek	
4.	asp. Paweł Zelek	Sekretarz	

Kraków, dnia 30.11.2020 r.

SPIS TREŚCI

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA.....	3
INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.....	3
TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA	3
SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ORAZ UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ	4
WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA WARUNKÓW UDZIAŁU	5
WYKAZ DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY	5
OFERTA	7
SKŁADANIE I OTWARCIE OFERT	9
TRYB SPRAWDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW PRZEZ WYKONAWCĘ	10
METODYKA OCENY OFERT.....	10
SPOSÓB POPRAWIENIA BŁĘDÓW W OFERCIE	11
INFORMACJA O WYNIKACH POSTĘPOWANIA.....	11
ZABEZPIECZENIE WYKONANIA UMOWY	11
TRYB UDOSTĘPNIANIA DOKUMENTACJI, OFERT I UMÓW	12
WARUNKI ZAWARCIA UMOWY - ZMIANY W UMOWIE.....	12
RODO.....	13
UWAGI KOŃCOWE.....	14
Załącznik Nr 1.1	15
Załącznik Nr 1.2	53
Załącznik Nr 2	59
Załącznik Nr 3	65
Załącznik Nr 3.1	67
Załącznik Nr 3.2	68
Załącznik Nr 4	69
Załącznik Nr 5	71
Załącznik Nr 6	73



Rozdział I PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
2. **Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
3. **Numer sprawy:** WK-I.2370.24.2020.
4. **Postępowanie podzielone jest na części:**

CZEŚĆ 1

Nazwa nadana zamówieniu: Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

Przedmiot zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV: 15110000-2 Mięso, 15131130-5 Wędliny;

Termin wykonania zamówienia: od dnia 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.

Gotowość realizacji dostaw: min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00÷10.00.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zamawiający dołącza do siwz jako załącznik 1.1.

CZEŚĆ 2

Nazwa nadana zamówieniu: Dostawa mięsa drobiowego dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

Przedmiot zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa drobiowego dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV: 15112100-7 Świeży drób;

Termin wykonania zamówienia: od dnia 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.

Gotowość realizacji dostaw: min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00÷10.00.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zamawiający dołącza do siwz jako załącznik 1.2.

5. Każda ze wskazanych powyżej części zamówienia określana będzie dalej mianem „zadania”.
6. Każdy wykonawca może złożyć ofertę na wybrane przez siebie zadanie/zadania.
7. Każde zadanie będzie oceniane oddzielnie i traktowane jako odrębne postępowanie.
8. Na każde zadanie zamawiający zawrze odrębną umowę.

Rozdział II INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM

Zamawiający:

Nazwa: **Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej**

Adres: **os. Zgody 18, 31-951 Kraków**

NIP: **678-002-92-86**

REGON: **000173427**

Internet: **www.sapspl**

Tel.: **12-681-97-00**

Fax.: **12-681-97-09**

E-mail: **szkola@sapspl**

Rozdział III TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.) zwanej dalej „ustawą”.
2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11. ust. 8 ustawy.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy.



Rozdział IV

SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ORAZ UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ

1. Sposób porozumiewania się stron.

- 1.1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje oraz ofertę, wykonawca adresuje:
***Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, 31-951 Kraków, os. Zgody 18
(sekretariat Komendanta Szkoły pokój 200, II piętro, bud. A)***
- 1.2. Zamawiający wymaga, aby wszelkie oświadczenia oraz dokumenty w postępowaniu były kierowane wyłącznie na adres podany w SIWZ i opatrzone zostały numerem sprawy.
- 1.3. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozdziałach V, VI i VII niniejszej SIWZ, mogą być składane za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (t.j. Dz. U. 2020 poz. 1041), osobiście lub za pośrednictwem postańca.
- 1.4. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje zamawiający oraz wykonawcy będą przekazywać drogą elektroniczną /pocztą elektroniczną/ lub faxem oraz pisemnie za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziałach V, VI i VII niniejszej SIWZ - również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy dla których Prawodawca przewidział wyłącznie formę pisemną.
- 1.5. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane drogą elektroniczną /pocztą elektroniczną/ lub faxem wymagają, na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
- 1.6. Zamawiający informuje, że przepisy ustawy nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z wykonawcami - niż wskazanymi w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.

2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami są:

- w sprawach związanych z przedmiotem zamówienia: asp. sztab. Wojciech Kowal,
- w sprawach związanych z SIWZ: asp. Paweł Zelek.

3. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących treści SIWZ.

- 3.1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
- 3.2. Zamawiający nie przewiduje możliwości zorganizowania zebrania, o którym mowa w art. 38 ust. 3 ustawy z wykonawcami.
- 3.3. Zamawiający udzieli wyjaśnień wykonawcy niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Pod warunkiem, że wniosek wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 3.4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 3.1, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrywania.
- 3.5. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę treści specyfikacji zamawiający udostępni na stronie internetowej zamawiającego.
- 3.6. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekaze wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz udostępni na stronie internetowej zamawiającego.
- 3.7. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SIWZ, a treścią wyjaśnień, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie zamawiającego.
- 3.8. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę treści specyfikacji zamawiający udostępni na stronie internetowej.



Rozdział V

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA WARUNKÓW UDZIAŁU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, spełniający warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy, tj. którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu;
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
 - a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie,
 - b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej - zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie,
 - c) zdolności technicznej lub zawodowej - zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
2. W celu potwierdzenia spełnienia warunku określonego ust. 1, wykonawca zobowiązany jest do oferty dołączyć „oświadczenie” - zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do SIWZ.
3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
4. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić 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.
5. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia.
6. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę podniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
7. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, podmiotu, o którym mowa w ust. 1 pkt. 2 lit. c, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub zobowiązał się do osobistego wykonania zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe.
8. 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.
9. Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty będą budzić wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego dostawa była wykonana, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.
10. Jeżeli z uzasadnionej przyczyny wykonawca nie może złożyć wymaganych przez zamawiającego dokumentów, o których mowa w ust. 1 pkt 2 lit c), zamawiający dopuszcza złożenie przez wykonawcę innych odpowiednich dokumentów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej.

Rozdział VI

WYKAZ DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

1. Dokumenty jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz nie podlegania wykluczeniu.



- 1.1. W zakresie wstępnego potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia wykonawcy przedkłada wraz z ofertą „Oświadczenie” - zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 i 5 do SIWZ.
- 1.2. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu zamawiający żąda:
 - 1) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy;
 - 2) oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.
- 1.3. Wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia - zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 6 do SIWZ.
2. Informacje dodatkowe dla wykonawców, dotyczące dokumentów.
 - 1) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2., ppkt 1 - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
 - 2) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 2 pkt 1), zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.
 - 3) W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
 - 4) W celu oceny czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający żąda dokumentów, które określają w szczególności:
 - a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - b) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - c) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - d) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
 - 5) Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ust. 1 pkt 1.2.
 - 6) Zamawiający żąda od wykonawcy przedstawienia dokumentów wymienionych w ust. 1 pkt. 1.2, dotyczących podwykonawcy, któremu zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia, a który nie jest podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy.
 - 7) W przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale VI, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi



- ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.
- 8) W przypadku wskazania przez wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale VI, które znajdują się w posiadaniu zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.
 - 9) Oświadczenia, o których mowa w SIWZ dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
 - 10) Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w SIWZ, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
 - 11) Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje przez opatrzenie kopii dokumentu lub kopii oświadczenia, sporządzonych w postaci papierowej, własnoręcznym podpisem.
 - 12) Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.
 - 13) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w rozporządzeniu, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
 - 14) Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
 - 15) Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
 - 16) Zamawiający żąda od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez wykonawcę i pobranych samodzielnie przez zamawiającego dokumentów.
 - 17) Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
 - 18) Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
 - 19) Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3, 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 (Dz. U. 2019 poz. 700, 730, 848 i 1590).
3. Pozostałe dokumenty które mają dostarczyć wykonawcy:
- 3.1. W celu potwierdzenia, że oferowana dostawa odpowiada wymaganiom zamawiającego, zamawiający żąda dołączenia do oferty: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Rozdział VII OFERTA

1. Dokumenty, które składają się na ofertę.

- 1.1. Dokumenty, o których mowa w Rozdziale V i VI SIWZ.
- 1.2. „Formularz ofertowy” zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ.
- 1.3. „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe” – zgodnie z załącznikiem 3.1 i/lub 3.2.

2. Opis sposobu przygotowania oferty.



- 2.1. Oferta winna posiadać formę pisemną i być napisana na maszynie do pisania/komputerze lub inną trwałą czytelną techniką oraz podpisana przez osobę/osoby fizyczne (wykonawca) lub jej pełnomocnika/pełnomocników lub osoby uprawnione do reprezentacji osoby prawnej lub jednostki organizacyjnej nieposiadającej osobowości prawnej.
- 2.2. Miejsca w ofercie, w których wykonawca naniósł poprawki winny być podpisane/parafowane przez osobę/osoby podpisujące ofertę. Jeżeli ofertę podpisuje więcej niż jedna osoba, to wszystkie miejsca, w których wykonawca naniósł poprawki powinny być podpisane/parafowane przez te osoby.
- 2.3. Oferta podpisana przez osobę/osoby nieuprawnione zostanie uznana za nieważną. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty dokumenty wskazujące na uprawnienie osoby/osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynika to z załączonych dokumentów uprawniających do występowania w obrocie prawnym.
- 2.4. Ofertę należy złożyć w nieprzejrystym, zamkniętym opakowaniu/kopercie w siedzibie zamawiającego, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
- 2.5. Opakowanie/koperta powinna być opatrzona nazwą i dokładnym adresem wykonawcy. Powinna zawierać wyraźne wskazanie adresata oraz powinna być oznaczona w następujący sposób:

Oferta w sprawie przetargu nieograniczonego pn.:
Dostawa mięsa i wędlin
dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
napis: Nie otwierać przed 08.12.2020 r. godz. 12.00.

- 2.6. Jeżeli opakowanie/koperta nie będzie oznaczona w sposób wskazany w pkt 2.5., zamawiający nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za zagubienie przesyłki lub przedwczesne otwarcie oferty.
- 2.7. Koszty uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym opracowania i dostarczenia oferty obciążają wyłącznie wykonawcę.

3. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

- 3.1. Cena winna być obliczona w sposób wskazany w druku „Formularz ofertowy” (załącznik nr 3).
- 3.2. Cena winna być określona wyłącznie w złotych polskich cyfrą/liczbą i słownie.
- 3.3. W przypadku stwierdzenia błędu w obliczeniu ceny, oferta zostanie odrzucona. Za błędy w obliczeniu ceny zamawiający przyjmie omyłki popełnione przez wykonawcę, których poprawienie nie jest jednoznaczne.
- 3.4. Zaokrąglenia do dwóch miejsc po przecinku nie będą traktowane jako błędy w obliczeniu ceny.

Opis kryteriów oceny i ich znaczenie.

- 4.1. Zamawiający wyznaczył następujące kryteria i ich znaczenie: **cena 60%, gotowość realizacji dostaw 35%, gotowość realizacji dostaw w soboty 5%.**

Zamiany oraz wycofanie oferty.

- 5.1. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert zmienić ofertę. Zmiany oferty muszą zostać złożone w sposób określony w Rozdziale VII pkt 2 ppkt 2.4. i 2.5., oraz dodatkowo oznaczone słowem **„ZMIANA”**.
- 5.2. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę. Oświadczenie o wycofaniu oferty musi zostać złożone w opakowaniu/kopercie, jak o tym stanowi w Rozdziale VII pkt 2 ppkt 2.4. i 2.5., oraz dodatkowo oznaczone słowem **„WYCOFANIE”**.

Sposób postępowania z ofertami złożonymi po terminie.

- 6.1. Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwraca ją po upływie terminu do wniesienia odwołania.

Termin związania ofertą.

- 7.1. Wykonawca będzie związany ofertą przez 30 dni od terminu składania ofert.
- 7.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 7.3. 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 jednak niż 60 dni.

Wymagania dotyczące wadium.

8.1. Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

Oferty wspólne.

9.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

9.2. W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Stosowne pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty.

9.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te muszą potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

Sposób utajnienia informacji zawartych w ofercie.

10.1. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 Ustawy.

10.2. W celu zastrzeżenia informacji nie jawnych wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty wystąpienie wykonawcy wraz z uzasadnieniem, o nie ujawnianie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

10.3. Dowody dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa informacji niejawnych muszą spełniać wymagania wynikające z przepisów o ochronie informacji niejawnych. Zamawiający uznaje dokumenty uprawniające do dostępu do informacji niejawnych wydane przez inne państwa, jeżeli są równoważne poświadczeniu bezpieczeństwa o adekwatnej klauzuli tajności wydanemu zgodnie z przepisami o ochronie informacji niejawnych. Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów o przedstawienie potwierdzenia, że poświadczenie bezpieczeństwa o adekwatnej klauzuli tajności wydane w innym państwie odpowiada poświadczeniu bezpieczeństwa o adekwatnej klauzuli tajności wydanemu zgodnie z przepisami o ochronie informacji niejawnych.

Rozdział VIII

SKŁADANIE I OTWARCIE OFERT

1. Składania i otwarcie ofert.

1.1. Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego tj.: Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - sekretariat Komendanta Szkoły, pokój 200, II piętro, bud. A, nie później niż **do dnia 08.12.2020 r. do godz. 12.00.**

1.2. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego tj.: Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, os. Zgody 18, 31-951 Kraków, sala tradycji, II piętro, bud. A, **w dniu 08.12.2020 r. o godz. 12.00.**

2. Trybie otwarcia ofert.

2.1. Otwarcie ofert jest jawne - wykonawcy mogą być obecni podczas otwierania ofert.

2.2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

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

2.4. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:

- 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;



- 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

Rozdział IX

TRYB SPRAWDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW PRZEZ WYKONAWCĘ

- Oferty zostaną sprawdzone czy zostały sporządzone zgodnie z przepisami ustawy i SIWZ, a następnie ocenione przez komisję zgodnie z kryteriami i warunkami zawartymi w SIWZ.
- W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między zamawiającym a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 ustawy, dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.

Rozdział X

METODYKA OCENY OFERT

1. Wzory dla zadania nr 1 i 2:

A. Cena: max 60 pkt, wg wzoru:

$$A = \frac{\text{najniższa cena brutto z ofert podlegających ocenie}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 60\% \text{ (waga kryterium).}$$

Uwaga:

Cenę należy podać w formularzu: „formularz ofertowy” stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. W uzasadnionych przypadkach zamawiający dopuszcza zaokrąglenia do większej ilości miejsc po przecinku.

B. Gotowość realizacji dostaw - max 35 pkt, wg wzoru:

$$B = \text{ilość przyznanych podpunktów / wg tabeli /} \times 35\% \text{ (waga kryterium).}$$

Tabela punktacji podkryterium oceny oferty

Lp.	Podkryterium oceny oferty w kryterium pn. gotowość realizacji dostaw	Liczba przyznanych punktów za dane podkryterium oceny ofert
1.	Ilość dostaw: 2 dostawy 3 dostawy 4 dostawy 5 dostaw	25 pkt. 50 pkt. 75 pkt. 100 pkt.

Uwaga:

- Gotowość realizacji dostaw: min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku) w godz. 8.00÷10.00.
- W przypadku nie wskazania w ofercie gotowości realizacji dostaw przez Wykonawcę, Zamawiający przyjmie ilość: 2 razy w tygodniu.

C. Gotowość realizacji dostaw w soboty - max 5 pkt, wg wzoru:

$$C = \text{ilość przyznanych podpunktów / wg tabeli /} \times 5\% \text{ (waga kryterium).}$$

Tabela punktacji podkryterium oceny oferty

Lp.	Podkryterium oceny oferty w kryterium pn. gotowość realizacji dostaw	Liczba przyznanych punktów za dane podkryterium oceny ofert
1.	Gotowość realizacji dostaw w soboty: Nie Tak	0 pkt. 100 pkt.

Uwaga:

- Dostawy w soboty w godz. 8.00÷10.00.
- W przypadku nie wskazania przez Wykonawcę w ofercie gotowości dostaw w soboty, Zamawiający przyjmie: Nie (brak gotowości dostaw w soboty).
- 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.

3. Oceny ofert zgodnie z kryteriami oceny ofert i wg metodyki oceny ofert dokona komisja powołana przed Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
4. Zamawiający stosuje zaokrąglenie do dwóch miejsc po przecinku. W uzasadnionych przypadkach zamawiający dopuszcza zaokrąglenia do większej ilości miejsc po przecinku.
5. Komisja wybierze ofertę najkorzystniejszą tzn. która przedstawi najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów, przez co należy rozumieć ofertę, która otrzyma największą liczbę punktów.

Rozdział XI SPOSÓB POPRAWIENIA BŁĘDÓW W OFERCIE

1. Zamawiający poprawia w ofercie niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek,
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
2. Zamawiający uzna, i poprawi, w szczególności:
 - 1) Omyłki wynikające z błędnie wyliczonego podatku VAT, przy założeniu, że stawka VAT została właściwie określona przez wykonawcę.
 - 2) Pozostałe przypadki, które będą jednoznacznie wskazywać na omyłkę, a sposób ich poprawienia będzie jednoznaczny.

Rozdział XII INFORMACJA O WYNIKACH POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 2) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni - wraz z wyjaśnieniem powodów, dla których dowody przedstawione przez wykonawcę, zamawiający uznał za niewystarczające,
 - 3) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5 ustawy, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
 - 4) unieważnieniu postępowania podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust. 1 i pkt 1, na stronie internetowej.
3. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w ust. 1, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.

Rozdział XIII ZABEZPIECZENIE WYKONANIA UMOWY

1. Zamawiający żąda od wykonawcy zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zwanego dalej „zabezpieczeniem”. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5% (pięciu procent) ceny całkowitej podanej w ofercie. Zabezpieczenie należy wnieść przed podpisaniem umowy.
3. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub w kilku formach o których mowa w art. 148 ust. 1 ustawy.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na wnoszenie zabezpieczenia w formach określonych w art. 148 ust 2 ustawy.



5. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy zamawiającego tj.: NBP o/o Kraków nr 48 1010 1270 0060 0213 9120 0000.
6. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
7. Jeżeli zabezpieczenie zostanie wniesione w pieniądzu, zamawiający przechowa 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.
8. W przypadku, gdy zabezpieczenie będzie wniesione w formie poręczeń lub gwarancji, to muszą one zawierać zapisy gwarantujące wypłatę kwoty zabezpieczenia na każde pisemne wezwanie zamawiającego.
9. Jeżeli zabezpieczenie będzie wniesione w formie innej niż pieniężna to ważność dokumentu stanowiącego zabezpieczenie musi obejmować okres obowiązywania umowy.

Rozdział XIV

TRYB UDOSTĘPNIANIA DOKUMENTACJI, OFERT I UMÓW

1. Zamawiający udostępni oferty oraz dokumentację z postępowania na zasadach określonych w art. 96 ust. 3 ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (Dz. U. 2016 poz. 1128), z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a wykonawca składając ofertę zastrzegł w odniesieniu do tych informacji, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.
2. Umowy w sprawach zamówień publicznych będą udostępniane na zasadach określonych w ustawie o dostępie do informacji publicznej.

Rozdział XV

WARUNKI ZAWARCIA UMOWY - ZMIANY W UMOWIE

1. Ogólne warunki umowy stanowią załączniki nr 2 do SIWZ.
2. Umowa zostanie zawarta z wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostanie przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni - jeżeli zostanie przesłane w inny sposób.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zawarcia umowy przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 2, jeżeli w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta.
4. Jeżeli wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.
5. Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego od podmiotów występujących wspólnie umowy regulującej współpracę tych wykonawców
6. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany istotnych postanowień zawartej umowy, w stosunku do treści oferty, w zakresie:
 - 1) urzędowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT), jeżeli zmiana stawki podatku od towarów i usług (VAT) powodować będzie zwiększenie lub zmniejszenie należnego wynagrodzenia wykonawcy z umowy, (kosztów umowy po stronie wykonawcy), zamawiający dopuszcza zwiększenie lub zmniejszenie wynagrodzenia o kwotę równą różnicy w kwocie podatku naliczonego przez wykonawcę;
 - 2) zmniejszenia przez zamawiającego realizacji części przedmiotu umowy, w takim przypadku wynagrodzenie wykonawcy zostanie pomniejszone o niezrealizowaną część umowy, przy czym zamawiający zapłaci wykonawcy za dotychczas dostarczony przedmiot umowy;
 - 3) zmiany producenta dostarczanego przedmiotu zamówienia na wniosek wykonawcy pod warunkiem, że oferowany asortyment będzie takiej samej lub lepszej jakości oraz w tej samej cenie, a wykonawca uzasadni konieczność dokonania takiej zmiany;
 - 4) zmiany nazwy, adresu, formy organizacyjno - prawnej itp. którejkolwiek ze stron;



- 5) inne niekorzystne dla zamawiającego zmiany umowy dopuszczalne są tylko wówczas, jeżeli z powodu nadzwyczajnej zmiany stosunków spełnienie dostaw przez wykonawcę byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami albo groziłoby mu rażąca strata, czego nie przewidywał on przy zawarciu umowy; Dla skorzystania z uprawnień w tym przedmiocie wykonawca musi udowodnić;
- 6) sytuacji, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tj. nieodnoszących się do warunków, które gdyby zostały ujęte w ramach pierwotnej procedury udzielania zamówienia, umożliwiłyby dopuszczenie innej oferty niż ta, która została pierwotnie dopuszczona;
7. Strony umowy zobowiązane są na piśmie do informowania siebie nawzajem o wprowadzanych zmianach do umowy o których mowa w ust. 6, pod rygorem ich nieważności.
8. Zmiana umowy na wniosek wykonawcy wymaga wykazania okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wyrażenia zgody na wprowadzenie zamian do umowy o których mowa w ust.6.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy zmiany treści umowy wymagałyby zmiany treści oferty złożonej przez wykonawcę.
11. Zmiany umowy, o których mowa powyżej muszą być dokonywane zachowaniem przepisu art. 140 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.) stanowiącego, że umowa jest nieważna w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Rozdział XVI

RODO

Zamawiający informuje, iż 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 uchyleniu dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) zwanej dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków;
- w Szkole Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie wyznaczony został Inspektor Ochrony Danych: os. Zgody 18, 31-951 Kraków, e-mail: iod@sapsp.pl, tel. 12-681-97-00, fax. 12-681-97-09;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie” (nr sprawy WK-I.2370.24.2020), prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- 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 (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.);
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z Zarządzeniem nr 21 Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 25 stycznia 2013 r. „w sprawie instrukcji kancelaryjnej i jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Państwowej Straży Pożarnej” (Dz. Urz. MSW z 2013 r. poz. 27), przez okres 10 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.), związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.);
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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



- z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.) 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;
 - 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 osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO”.

Rozdział XVII UWAGI KOŃCOWE

1. Zamawiający informuje, iż postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie zamierza zawrzeć umowy ramowej.
5. Zamawiający nie zamierza ustanowić dynamicznego systemu zakupów.
6. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
7. Zamawiający nie przewiduje zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy.
8. Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy.
9. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcy.
10. Podstawy odrzucenia oferty określa art. 89 ust 1 ustawy.
11. Z postępowania o udzielenie zamówienia zostaną wykluczeni wykonawcy, którzy nie spełniają wymagań określonych w art. 24 ust. 1 ustawy.
12. Rozliczenia między zamawiającym, a wykonawcą zagranicznym mogą być prowadzone wyłącznie w walucie polskiej.
13. Zamawiający zwróci wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane, na ich wniosek, złożone przez nich materiały zgodnie z art. 97 ust. 2 ustawy.
14. Wszelkie załączniki dołączone do SIWZ należy traktować jako wzory zalecane przez zamawiającego. Zamawiający uzna za wystarczające wypełnienie obowiązku złożenia stosownych oświadczeń poprzez złożenie dokumentów równoważnych potwierdzających spełnienie wymagań.
15. Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie z siedzibą os. Zgody 18, 31-951 Kraków - Administratora danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2019, poz. 1781 ze zm.).

Załączniki:

1. „Opis przedmiotu zamówienia dla zadania 1” - załącznik nr 1.1 do SIWZ;
2. „Opis przedmiotu zamówienia dla zadania 2” - załącznik nr 1.2 do SIWZ;
3. „Ogólne warunki umowy” - załącznik nr 2 do SIWZ;
4. „Formularz ofertowy” - załącznik nr 3 do SIWZ;
5. „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe” - załącznik nr 3.1 do SIWZ;
6. „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe” - załącznik nr 3.2 do SIWZ;
7. „Oświadczenie” - załącznik nr 4 do SIWZ;
8. „Oświadczenie” - załącznik nr 5 do SIWZ;
9. „Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej” - załącznik nr 6 do SIWZ;



Załącznik Nr 1.1

**Opis przedmiotu zamówienia
dla zadania nr 1**

- Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
- Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
- Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15110000-2 Mięso, 15131130-5 Wędliny;
- Termin realizacji zamówienia:** od dnia 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.
- Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00÷10.00.
- Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
- Dostawa przedmiotu zamówienia do Szkoły Aspirantów PSP w Krakowie, os. Zgody 18 loco magazyn, na koszt i ryzyko wykonawcy.
- Podane ilości przedmiotu zamówienia stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2020. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
- Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 70% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 70% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.

10. Przedmiot zamówienia:

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilości
1.	Antrykot wołowy b/k	kg	80
2.	Baleron gotowany	kg	350
3.	Bekon	kg	250
4.	Boczek faszerowany	kg	400
5.	Boczek surowy wp	kg	20
6.	Boczek wędzony b/k	kg	1000
7.	Filet królewski z indyka	kg	300
8.	Kiełbasa krakowska plasterkowana paczkowana po 100 g	szt.	1500
9.	Polędwica sopocka plasterkowana paczkowana po 100 g	szt.	1500
10.	Flaki wołowe surowe	kg	200
11.	Golonka wp surowa przednia	kg	50
12.	Kabanos wp	kg	200
13.	Kark wp b/k kl.1	kg	500
14.	Kaszanka grillowa	kg	550
15.	Kiełbasa biała grillowa	kg	200
16.	Kiełbasa drobiowa podsuszana	kg	150
17.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	350



18.	Kiełbasa Lisiecka - dworska	kg	400
19.	Kiełbasa małopolska	kg	500
20.	Kiełbasa mortadela drobiowa	kg	250
21.	Kiełbasa podwawelska	kg	100
22.	Kiełbasa szynkowa	kg	300
23.	Kiełbasa toruńska	kg	800
24.	Kiełbasa wiejska	kg	700
25.	Kiełbasa wiejska drobiowa	kg	150
26.	Łopatka wołowa b/k	kg	50
27.	Łopatka wp b/k bez skóry i tłuszczu kl.1	kg	1400
28.	Mięso wołowe pieczeniowe b/k kl. 1	kg	500
29.	Ogony wp surowe	kg	20
30.	Parówki drobiowe cienkie	kg	300
31.	Pasztet pieczony	kg	400
32.	Pasztetowa domowa	kg	200
33.	Pieczeń rzymska	kg	150
34.	Pieczeń wiedeńska	kg	100
35.	Polędwica cygańska	kg	300
36.	Polędwica sopocka	kg	450
37.	Polędwica z indyka	kg	50
38.	Polędwiczki wp	kg	200
39.	Szynka pieczona plasterkowana paczkowana po 100 g	szt.	1500
40.	Rostbef wołowy b/k kl.1	kg	100
41.	Salami	kg	150
42.	Salceson drobiowy	kg	150
43.	Salceson wiejski	kg	100
44.	Schab wp b/k	kg	1800
45.	Polędwica cygańska plasterkowana paczkowana po 100 g	szt.	1500
46.	Słonina bez skóry	kg	300
47.	Smalec	kg	50
48.	Szynka cygańska	kg	260
49.	Szynka konserwowa - blok	kg	400
50.	Szynka polska z indyka	kg	50
51.	Szynka surowa wp z/k bez skóry i biodrówki kl. 1	kg	2400
52.	Szynka wiejska	kg	300
53.	Szynka wp gotowana	kg	400
54.	Szynka z kością pieczona	kg	30
55.	Szynka wp pieczona	kg	250
56.	Szynka zbójnicka	kg	300
57.	Szynka zbójnicka plasterkowana paczkowana po 100 g	szt.	1000
58.	Wędzonka chłopska	kg	400
59.	Żeberka wp paski	kg	500
60.	Filet wędzony z indyka plasterkowany paczkowany po 100 g	szt.	1500



Charakterystyka przedmiotu zamówienia – wymagania minimalne:**1) Antrykot wołowy b/k**

Nazwa produktu	Antrykot wołowy b/k
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Antrykot – mięsień grubo-włóknisty, soczysty o strukturze delikatnej osłonięty błonami i tłuszczem. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego. Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	5°C ≤
Okres trwałości	Min 7 dni

2) Baleron gotowany

Nazwa produktu	Baleron gotowany
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka wieprzowa przeszyta sznurkiem tworzącym pętelkę. Wyrób parzony i wędzony. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne: <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Karczek wieprzowy 80%, woda, sól, regulator kwasowości: E261, E326; stabilizator E450,E451,E339, substancja zagęszczająca E407,E415, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacz E316, izolat białka sojowego, błonnik pszenny, maltodekstryna, dekstroza substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 12,0 Nie więcej niż 30,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 79,0
Cechy mikrobiologiczne:	



<ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	<p>Nieobecne w 25 g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g</p>
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

3) Bekon

Nazwa produktu	Bekon
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Półdwica ze słoniną zrolowana sznurkiem zakończonym pętelką. Powierzchnia zewnętrzna posypana przyprawą. Wyrób parzony i wędzony. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 83 %, woda, woda, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy, błonnik owsiany, dekstroza, sacharoza, stabilizator E451i, E450v, E452, karagen E407a, przeciwutleniacz E316, E301, substancja żelująca E415, wzmacniacz smaku E621, regulator kwasowości: E261, E326; substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość soli [%] 	Nie więcej niż 4,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	<p>Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g</p>
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

4) Boczek faszerowany

Nazwa produktu	Boczek faszerowany
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka (boczek b/k) obtoczona przyprawami poddawana procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia sucha, pokryta przyprawami (ziołami). Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub



	inny obcy.
Składniki	Boczek wieprzowy, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301, E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 15,0 Nie więcej niż 6,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 81,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

5) Boczek surowy wp.

Nazwa produktu	Boczek surowy wieprzowy
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Boczek wieprzowy surowy z żeberkami i skórą. Płaty całe bądź paski. Mięso poprzerażane słoniną nie więcej niż 50%, różowe przeplatane białymi elementami tłuszczu.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 4°C
Okres trwałości:	Min 6 dni

6) Boczek wędzony b/k

Nazwa produktu	Boczek wędzony b/k
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Boczek b/k przeszyty sznurkiem tworzącym pętelkę poddany procesowi wędzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do spożycia po obróbce termicznej.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny 	Powierzchnia czysta, sucha. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja



<ul style="list-style-type: none"> Struktura i konsystencja Smak i zapach 	soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Boczek wp.100%, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty(gorczyca, seler), cukry (laktoza) stabilizator: E450, E452; przeciwutleniacz E301, E316; wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość soli [%] 	Nie więcej niż 4,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	Do 6°C
Okres trwałości:	Min 21 dni

7) Filet królewski z indyka

Nazwa produktu	Filet z indyka królewski = filet z indyka wędzony
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka (filet z indyka) uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso drobiowe 80%, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne. i ich ekstrakty(gorczyca, seler), cukry (laktoza) stabilizator E450, E452; przeciwutleniacz E301, E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] 	Nie mniej niż 13,0 Nie więcej niż 10,0 Nie więcej niż 3,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości:	Min 21 dni



8) Kiełbasa krakowska sucha plasterkowana paczkowana po 100g.

Nazwa produktu	Kiełbasa krakowska sucha
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce białkowej ø65, krojony na plasterki nie cieńsze niż 1 mm i nie grubsze niż 1,5 mm. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce białkowej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; nie dopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe (100g produktu otrzymano z 112g mięsa wieprzowego), sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator: E450,E452; przeciwutleniacz: E301E316, wzmacniacz smaku E 621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 12,0 Nie więcej niż 20,0 Nie więcej niż 3,0 Nie więcej niż 79,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 14 dni

9) Połędwica sopocka plasterkowana paczkowana po 100g.

Nazwa produktu	Połędwica sopocka
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Krojona na plasterki nie cieńsze niż 1 mm i nie grubsze niż 1,5 mm. Pakowane w atmosferze ochronnej. Do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 1-1,5 mm dość ściśnięta; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 75 %, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty(gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301,E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy chemiczne:	



<ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość wody [%] 	<p>Nie mniej niż 15,0 Nie więcej niż 6,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 81,0</p>
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	<p>Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g</p>
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 14 dni

10) Flaki wołowe surowe

Nazwa produktu	Flaki wołowe surowe
Opis produktu Przeznaczenie konsumencie	Gotowane, jasny naturalny kolor. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach i smak – swoisty, charakterystyczna dla flaków wołowych.
Cechy dyskwalifikujące	Występowanie pozostałości po treści żołądkowej, skrzepów krwi; podroby niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 4°C
Okres trwałości:	Min 4 dni

11) Golonka wp. surowa tylna

Nazwa produktu	Golonka wieprzowa surowa
Opis produktu Przeznaczenie konsumencie	Golonka tylna – małe delikatne pęczki mięśni poprzerastane podwężziami, błonami, zakończone warstwą skóry i tłuszczu; czyste, pozbawione substancji obcych, zabrudzeń, krwi. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki.



	Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 4°C
Okres trwałości:	Min 4 dni

12) Kabanos wp.

Nazwa produktu	Kabanos wieprzowy
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce naturalnej ø22-24, Batony o długości ok. 20cm odkręcane górą i dołem. Poddawane procesowi pieczenia w komorze tradycyjnej. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie pomarszczona; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Barwa od brązowej do ciemno brązowej. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe (100 g produktu otrzymano z min 150g mięsa wieprzowego), sól, przyprawy naturalne (seler, gorczyca). Alergeny: gorczyca, seler.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 15,0 Nie więcej niż 40,0 Nie więcej niż 3,5 Nie więcej niż 48
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości:	Min 21 dni

13) Kark wp. b/k kl.1

Nazwa produktu	Karczek wieprzowy b/k kl. 1
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Karkowy odcinek najdłuższego mięśnia grzbietu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną, całkowicie pozbawiona kości, słoniny, skóry.



	Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne:	Nieobecne
<ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 4°C
Okres trwałości:	Min 4 dni

14) Kaszanka grillowa

Nazwa produktu	Kaszanka grillowa
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób podrobowy w osłonce naturalnej ø 28-32, Batony o długości ok. 20cm odkręcane górną i dolną. Poddawany procesowi parzenia. Pakowany w atmosferze ochronnej lub luzem w zależności od zapotrzebowania. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne	Wyrób w osłonce naturalnej. Na przekroju składniki równomiernie rozłożone; konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Kasza jęczmienna, mięso z głów wieprzowych, podroby wieprzowe, skórki wieprzowe, krew wieprzowa, sól, przyprawy naturalne.
Cechy chemiczne:	
<ul style="list-style-type: none"> • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] 	Nie więcej niż 40,0 Nie więcej niż 2,5
Cechy mikrobiologiczne:	
<ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości:	Min 21 dni



15) Kielbasa biała grillowa

Nazwa produktu	Kielbas biała grillowa
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce naturalnej, ø28-32, Batony o długości ok. 12 cm odkręcane góra –dół. Poddawane procesowi parzenia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. Pakowane w atmosferze ochronnej.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce naturalnej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 50%, mięso drobiowe 12%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, substancja zagęszczająca E1422, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry(laktoza) stabilizator: E450, E452, przeciwutleniacz: E 301, E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] zawartość skrobi [%] 	Nie mniej niż 8,0 Nie więcej niż 35,0 Nie więcej niż 3,0 Nie więcej niż 73,0 Nie więcej niż 6,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości:	Min 21 dni

16) Kielbasa drobiowa podsuszana

Nazwa produktu	Kielbasa drobiowa podsuszana
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce białkowej ø 65, batony o długości ok. 35 cm zamykane klipssem. Poddawany procesowi wędzenia, pieczenia, podsuszania dymem. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce białkowej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso drobiowe 55%, mięso wieprzowe 15%, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe,



	przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza) stabilizator: E450,E452; przeciwutleniacz:E301,E316; zagęstnik E1422; wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość skrobi [%] 	Nie mniej niż 13 Nie więcej niż 15 Nie więcej niż 2,5 Nie więcej niż 5,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości:	Min 21 dni

17) Kielbasa krakowska sucha

Nazwa produktu	Kielbasa krakowska sucha
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce białkowej ø65 batony o długości ok. 15cm zamykane klipsem. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Wyrób w osłonce białkowej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe (100g produktu otrzymano z 112g mięsa wieprzowego), sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator: E450,E452; przeciwutleniacz: E301E316, wzmacniacz smaku E 621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 12,0 Nie więcej niż 20,0 Nie więcej niż 3,0 Nie więcej niż 79,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 21 dni



18) Kiełbasa Lisecka – dworska

Nazwa produktu	Kiełbasa Lisecka - dworska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce białkowej ø 45 pojedyncze pętla o długość ok. 24cm. zamykane klipsem i związane sznurkiem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce białkowej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 100%, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza) stabilizator E450, przeciwutleniacz E301,E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 12,0 Nie więcej niż 20,0 Nie więcej niż 3,0 Nie więcej niż 79,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

19) Kiełbasa małopolska

Nazwa produktu	Kiełbasa małopolska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce naturalnej ø28-32, Batony o długości ok. 22 cm odkręcane górą i dołem. Poddawane procesowi pieczenia w komorze tradycyjnej. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie pomarszczona; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Barwa od brązowej do ciemno brązowej. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe (100 g produktu otrzymano ze 118 g mięsa wieprzowego), sól, przyprawy naturalne,



Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> białko [%] tłuszcz [%] sól [%] woda [%] 	Nie mniej niż 15,0 Nie więcej niż 40,0 Nie więcej niż 3,5 Nie więcej niż 63
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	Do 8°C
Okres trwałości	Min 21 dni

20) Kiełbasa mortadela drobiowa

Nazwa produktu	Kiełbasa mortadela drobiowa
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób drobnorozdrobniony w osłonce barierowej, batony o \varnothing 70 i długości ok. 27 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce barierowej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso drobiowe 30%, mięso drobiowe oddzielone mechanicznie, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator E450, wzmacniacz E621, zagęstnik E407, E1422, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> białko [%] tłuszcz [%] sól [%] skrobia [%] 	Nie mniej niż 8 Nie więcej niż 30 Nie więcej niż 2,5 Nie więcej niż 5,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	$\leq 6^{\circ}\text{C}$
Okres trwałości	Min 21 dni



21) Kielbasa podwawelska

Nazwa produktu	Kielbasa podwawelska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32, Batony o długości ok. 38cm odkręcane dołem. Poddawane procesowi wędzenia i pieczenie w komorze Atmos. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Barwa • Smak i zapach 	Wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie pomarszczona; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawęzione wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Barwa od jasno złotej do brązowej. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 67%, mięso drobiowe 8%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator E450,E452, przeciwutleniacz: E 301,E316, wzmacniacz smaku E621, zagęstnik:E407,E1422, substancja konserwująca E250 Alergeny: gorczyca, seler, soja, laktoza.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość wody [%] • zawartość skrobi [%] 	Nie mniej niż 8,0 Nie więcej niż 35,0 Nie więcej niż 3,0 Nie więcej niż 70,0 Nie więcej niż 6
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

22) Kielbasa szynkowa

Nazwa produktu	Kielbasa szynkowa
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce białkowej ø 90 batony o długości ok. 25cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Pakowany VAC lub luzem w zależności od zamówienia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Wyrób w osłonce białkowej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety.



	Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 55%, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator E 450, przeciwutleniacz: E301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość wody [%] • zawartość skrobi [%] 	Nie mniej niż 12,0 Nie więcej niż 20,0 Nie więcej niż 3,0 Nie więcej niż 79,0 Nie więcej niż 4
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

23) Kielbasa toruńska

Nazwa produktu	Kielbasa toruńska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32. Batony o długości ok. 30cm odkręcane dołem. Poddawane procesowi wędzenia i parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Barwa • Smak i zapach 	Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Barwa od jasno złotej do brązowej Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 50%, mięso drobiowe 12%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E 450, E452, przeciwutleniacz E 301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość wody [%] • zawartość skrobi [%] 	Nie mniej niż 8 Nie więcej niż 30,0 Nie więcej niż 3,0 Nie więcej niż 73,0 Nie więcej niż 6
Cechy mikrobiologiczne:	



<ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	<p>Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g</p>
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

24) Kielbasa wiejska

Nazwa produktu	Kielbasa wiejska
Opis produktu	Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32, Batony o długości ok. 30cm odkręcane dołem. Poddawane procesowi wędzenia i pieczenia w komorze Atmos.
Przeznaczenie konsumenckie	Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Barwa Smak i zapach 	<p>Wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie pomarszczona; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawęzione wytryski farszu.</p> <p>Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety.</p> <p>Barwa od jasno złotej do brązowej.</p> <p>Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
Składniki	Mięso wieprzowe 92%, sól, przyprawy naturalne, stabilizator E450, przeciwutleniacz E301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E 250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	<p>Nie mniej niż 8,0</p> <p>Nie więcej niż 35,0</p> <p>Nie więcej niż 3,0</p> <p>Nie więcej niż 70,0</p>
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	<p>Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g</p>
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 21 dni

25) Kielbasa wiejska drobiowa

Nazwa produktu	Kielbasa wiejska drobiowa
Opis produktu	Wyrób w osłonce naturalnej ø28-32, Batony o długości ok. 30cm odkręcane góra-dół. Poddawane procesowi wędzenia i pieczenia w komorze ATMOS.
Przeznaczenie konsumenckie	Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny 	Wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie



<ul style="list-style-type: none"> Struktura i konsystencja Smak i zapach 	<p>pomarszczona; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.</p> <p>Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety.</p> <p>Barwa od jasno złotej do brązowej</p> <p>Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
Składniki	Mięso drobiowe 53%, mięso wieprzowe 18%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E 450i, E452 ii, przeciwutleniacz: E 301, E316, wzmacniacz smaku E621, emulgator E407, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> białko [%] tłuszcz [%] sól [%] skrobia [%] 	<p>Nie mniej niż 8,0</p> <p>Nie więcej niż 25,0</p> <p>Nie więcej niż 2,5</p> <p>Nie więcej niż 5,0</p>
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	<p>Nieobecne w 25g</p> <p>Nieobecne w 0,1g</p> <p>Nieobecne w 0,01g</p> <p>Nieobecne w 0,01g</p>
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

26) Łopatka wołowa b/k

Nazwa produktu	Łopatka wołowa b/k
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	<p>Mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, całkowicie pozbawiona kości, tłuszczu, skóry.</p> <p>Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego</p> <p>Barwa – czerwona bez przebarwień.</p>
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 4°C
Okres trwałości	Min 4 dni



27) Łopatka wp. b/k bez skóry i tłuszczu kl.1

Nazwa produktu	Łopatka wieprzowa b/k
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Mięśnie głębokie poprzierastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, całkowicie pozbawiona kości, słoniny, skóry. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 4°C
Okres trwałości	Min 4 dni

28) Mięso wołowe pieczeniowe b/k kl. 1

Nazwa produktu	Mięso wołowe pieczeniowe b/k
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu, soczyste, lekko poprzierastane błonami. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego. Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	5°C ≤
Okres trwałości	Min 7 dni



29) Ogony wp. surowe

Nazwa produktu	Ogony wieprzowe surowe
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Tkanka chrzęstna i kostna otoczona skórą, widoczne niewielkie kawałki mięsa i tłuszczu, oczyszczona. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa mięsa jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej, barwa skóry różowa bez przebarwień.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 4°C
Okres trwałości	Min 4 dni

30) Parówki drobiowe cienkie

Nazwa produktu	Parówki drobiowe cienkie
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Kiełbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych ø23, batony odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Wyrób w osłonce barierowej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso drobiowe mechanicznie oddzielone 30%, mięso drobiowe 60%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, kasza manna (gluten), sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator: E450, E452; przeciwutleniacz: E301, E316 wzmacniacz smaku E 621, zagęstnik E 407, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • białko [%] • tłuszcz [%] 	Nie mniej niż 8 Nie więcej niż 30 Nie więcej niż 2,5



<ul style="list-style-type: none"> • sól [%] • skrobia [%] 	Nie więcej niż 5,0
--	--------------------

31) Paszтет pieczony

Nazwa produktu	Paszтет pieczony
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w foremkach aluminiowych o wadze ok. 0,5kg poddawany procesowi pieczenia. Po obróbce termicznej pakowany VAC. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Wyrób w foremkach aluminiowych pakowany VAC. Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso z głów wieprzowych, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, woda, kasza manna (gluten) sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, emulgator E407, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] 	Nie więcej niż 60,0 Nie więcej niż 2,5
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

32) Paszтетowa domowa

Nazwa produktu	Paszтетowa domowa
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce tekstylnej Ø 75. Batony o długości ok. 40cm związane sznurkiem. Poddawany procesowi parzenia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Wyrób w osłonce tekstylnej. Konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso z głów wieprzowych, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, woda, kasza manna (gluten)sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, zagęstnikE407, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] 	Nie więcej niż 60,0 Nie więcej niż 2,5



Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

33) Pieczeń rzymska

Nazwa produktu	Pieczeń rzymska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze ok. 0,5kg Poddawany procesowi pieczenia. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką. Po obróbce termicznej pakowana VAC. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Blok prostokątny o wadze ok. 1kg, Powierzchnia boczna i spodnia gładka, na wierzchu widoczne elementy dekoracyjne- przyprawy Konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 5mm nie powinny rozpadać się, struktura jednolita wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Niedopuszczalne: skupiska poszczególnych składników oraz liczne otwory wypełnione galaretką lub tłuszczem ze zmienioną barwą wokół otworów Wyraźnie wyczuwalne przyprawy.
Składniki	Mięso wieprzowe 75%, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), przeciwutleniacz: E301, E316; stabilizator E450, E452, wzmacniacz smaku E621, substancja zagęszczająca E1422, substancja konserwująca E 250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość soli [%] 	Nie więcej niż 2,5
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,1g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

34) Pieczeń wiedeńska

Nazwa produktu	Pieczeń wiedeńska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze ok. 0,5kg Poddawany procesowi pieczenia. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką. Po obróbce termicznej pakowana VAC. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco



Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Blok prostokątny o wadze ok. 0,5kg, Powierzchnia boczna i spodnia gładka, na wierzchu widoczna ozdobna posypka Konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 5mm nie powinny rozpadać się, struktura jednolita wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Niedopuszczalne: skupiska poszczególnych składników oraz liczne otwory wypełnione galaretką lub tłuszczem ze zmienioną barwą wokół otworów Wyraźnie wyczuwalne przyprawy.
Składniki	Mięso wieprzowe 20%, mięso drobiowe 13%, mięso wołowe 8%, mięso drobiowe oddzielone mechanicznie, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, kasza manna (gluten), sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty cukry (laktoza) stabilizator: E450,E452 przeciwutleniacz: E301,E316;substancja zagęszczająca E1422 wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość soli [%] 	Nie więcej niż 2,5
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,1g
Warunki przechowywania /temperatura/	Do 6 °C
Okres trwałości	Min 21 dni

35) Połędwica cygańska

Nazwa produktu	Połędwica cygańska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 75 %, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301,E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 15,0 Nie więcej niż 6,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 81,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g



<ul style="list-style-type: none"> • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

36) Połędwica sopocka

Nazwa produktu	Połędwica sopocka
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka (schab b/k) przeszyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 75 %, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty(gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301,E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 15,0 Nie więcej niż 6,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 81,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 21 dni

37) Połędwica z indyka

Nazwa produktu	Połędwica z indyka
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce barierowej ø 75, batony o dł. ok.25 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Wyrób w osłonce barierowej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.



Składniki	Mięso drobiowe 50%, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator E450, przeciwutleniacz E301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość skrobi [%] 	Nie mniej niż 13 Nie więcej niż 15 Nie więcej niż 2,5 Nie więcej niż 5,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

38) Połędwiczki wp.

Nazwa produktu	Połędwiczka wieprzowa
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Mięso przyrośnięte do schabu, delikatny, jednolity, bez kości. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 4°C
Okres trwałości	Min 6 dni

39) Szyńka wp. pieczona plasterkowana paczkowana po 100g.

Nazwa produktu	Szyńka wieprzowa pieczona
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Szyńka b/k ze skórą poddana procesowi pieczenia w piekarniku. Krojona na plasterki nie cieńsze niż 1 mm i nie grubsze niż 1,5 mm. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. Pakowane w atmosferze ochronnej.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła;



<ul style="list-style-type: none"> • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 100%, sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301, E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 14 dni

40) Rostbef wołowy b/k kl.1

Nazwa produktu	Rostbef wołowy b/k kl. 1
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Rostbef – mięsień, soczysty o strukturze delikatnej osłonięty błonami i tłuszczem. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wołowego. Barwa mięsa czerwona do ciemno czerwonej bez przebarwień.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	5°C ≤
Okres trwałości	Min 7 dni

41) Salami

Nazwa produktu	Salami
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Salami ze skórką w różnych obsypkach (np. pieprz, papryka czerwona, zielona, czosnek, cebula) uformowane w batony. Poddawana procesowi suszenia i dojrzewania w odpowiednich warunkach. Luzem lub pakowana VAC zależności od zapotrzebowania. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne	Powierzchnia czysta, sucha.



<ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja dość ścisła, zwarta, nierozpadająca się. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe i tłuszcz wieprzowy, sól, dodatki aromatyczne i konserwujące.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] 	Nie mniej niż 18,0 Nie więcej niż 35,0 Nie więcej niż 4,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

42) Salceson drobiowy

Nazwa produktu	Salceson drobiowy
Opis produktu	Wyrób w osłonce barierowej ø75 batony o długości ok. 35cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia w komorze parzelniczej.
Przeznaczenie konsumenckie	Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne: <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce barierowej; Na przekroju składniki równomiernie rozłożone; konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso drobiowe, woda, sól, przyprawy naturalne, dekstroza substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] 	Nie mniej niż 7,0 Nie więcej niż 30,0 Nie więcej niż 4,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni



43) Salceson wiejski

Nazwa produktu	Salceson wiejski
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób podrobowy w osłonce tekstylnej w kształcie żołądka wieprzowego związanego sznurkiem. Poddawany procesowi parzenia w komorze parzelniczej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce tekstylnej Na przekroju składniki równomiernie rozłożone; konsystencja dość ścisła, dopuszcza się nieliczne pęcherze powietrza pod osłonką. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso z głów wieprzowych, skórki wieprzowe, woda, sól, przyprawy naturalne, dekstroza, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] 	Nie więcej niż 40 Nie więcej niż 4,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

44) Schab wp. b/k

Nazwa produktu	Schab wieprzowy b/k
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Najdłuższy mięsień grzbietu – gruby, delikatny, jednolity, z jednej strony przyrośnięty do kręgow i z drugiej do kości żeberkowych, bez kości. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 4°C



Okres trwałości	Min 6 dni
------------------------	-----------

45) Polędwica cygańska plasterkowana paczkowana po 100g.

Nazwa produktu	Polędwica cygańska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka (schab b/k) przesyta sznurkiem zakończonym pętelką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Krojona na plasterki nie cieńsze niż 1 mm i nie grubsze niż 1,5 mm. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 1-1,5 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 75 %, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301, E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 15,0 Nie więcej niż 6,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 81,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 14 dni

46) Słonina bez skóry

Nazwa produktu	Słonina bez skóry
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Podskórna tkanka tłuszczowa pozyskana z grzbietu tylnej części tułowia i boków świni bez skóry. Słonina jest pozyskiwana w postaci płatów lub kawałków. Barwa - biała do jasnoróżowej. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach i smak – swoisty, charakterystyczna dla słoniny
Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze 	Nieobecne



<ul style="list-style-type: none"> • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	
Warunki przechowywania /temperatura/	Max 5°C
Okres trwałości	Min 6 dni

47) Smalec

Nazwa produktu	Smalec
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Produkt w osłonce barierowej – bez nadruku ø80. Batony zamykane klipsem. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Składniki	Tkanka tłuszczowa świń.
Wymagania: <ul style="list-style-type: none"> • Maksymalna zawartość FFA (m/m % kwas oleinowy) • Maksymalna zawartość nadtlenków • Całkowita zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych 	0,75 4 meq/kg max 0,5%
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

48) Szynka cygańska

Nazwa produktu	Szynka cygańska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 75 %, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator E450, przeciwutleniacz E301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250. Alergeny: gorczyca, seler, soja, laktoza.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 14,0 Nie więcej niż 8,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 82,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g



<ul style="list-style-type: none"> • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

49) Szynka konserwowa - blok

Nazwa produktu	Szynka konserwowa
Opis produktu	Nadziewana w osłonkę sztuczną o średnicy min. 9,5 cm formowana w kształcie bloku, długość bloku min. 25 cm. Powierzchnia sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa.
Przeznaczenie konsumenckie	Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Konsystencja soczysta krucha, plasterki o gr.2mm nie powinny się rozpadać Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety.
Składniki	Mięso wieprzowe z szynki 87-90%, woda, skrobia ziemniaczana sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator E 450, przeciwutleniacz E301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość wody [%] • zawartość skrobi [%] 	Nie mniej niż 14,0 Nie więcej niż 20,0 Nie więcej niż 3,0 Nie więcej niż 79,0 Nie więcej niż 4,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g

50) Szynka polska z indyka

Nazwa produktu	Szynka polska z indyka
Opis produktu	Wyrób w osłonce barierowej ø 80, batony o dł. ok.25 cm zamykane klipssem uformowane za pomocą prasy w blok prostokątny o wadze ok. 1,2kg.
Przeznaczenie konsumenckie	Poddawany procesowi parzenia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Wyrób w osłonce barierowej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.



Składniki	Mięso drobiowe 50%, woda, tkanka łączna wieprzowa, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator E 450, przeciwutleniacz: E301, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] • zawartość skrobi [%] 	Nie mniej niż 13 Nie więcej niż 15 Nie więcej niż 2,5 Nie więcej niż 5,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 21 dni

51) Szyńka surowa wp. z/k bez skóry i biodrówki kl. 1

Nazwa produktu	Szyńka surowa wieprzowa z/k bez skóry i biodrówki kl. 1
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, całkowitym ściągnięciu tłuszczu oraz skóry, soczyste, lekko poprzerastane błonami. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Barwa mięsa różowa do lekko czerwonej bez przebarwień.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nie obecne
Warunki przechowywania /temperatura/	5°C ≤
Okres trwałości	Min 7 dni

52) Szyńka wiejska

Nazwa produktu	Szyńka wiejska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.



Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 75%, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza), stabilizator: E450,E452; przeciwutleniacz:E301,E316; wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 14,0 Nie więcej niż 8,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 82,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 7 dni

53) Szynka wp. gotowana

Nazwa produktu	Szynka wieprzowa gotowana
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wyrób w osłonce barierowej ø140 i siatce termokurczliwej zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. Pakowane w atmosferze ochronnej.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Wyrób w osłonce barierowej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka; Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 55%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (seler, gorczyca), cukry (laktoza), stabilizator: E450,E45; przeciwutleniacz: E301, E316 wzmacniacz smaku E621, substancja zagęszczająca E1422, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] zawartość skrobi 	Nie mniej niż 12,0 Nie więcej niż 25,0 Nie więcej niż 3,0 Nie więcej niż 79,0 Nie więcej niż 4,0
Cechy mikrobiologiczne:	



<ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	<p>Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g</p>
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6C
Okres trwałości	Min 21 dni

54) Szyńka z kością pieczona

Nazwa produktu	Szyńka wieprzowa pieczona
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Szyńka z/k ze skórą poddana procesowi peklowania w starannie dobranych przyprawach, wędzona na ciemnobrązową barwę, a następnie pieczona. Waga szynki 5-8 kg Do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 20 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 100%, sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, substancja konserwująca E250
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 16,0 Nie więcej niż 10,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 80,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 5 dni

55) Szyńka wp. pieczona

Nazwa produktu	Szyńka wieprzowa pieczona
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Szyńka b/k ze skórą poddana procesowi pieczenia w piekarniku. Waga szynki 6-8 kg Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco. Pakowane w atmosferze ochronnej.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.



Składniki	Mięso wieprzowe 100%, sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301,E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 21 dni

56) Szynka zbójnicka

Nazwa produktu	Szynka zbójnicka
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) udekorowaną ciemną posypką poddawana procesowi wędzenia i parzenia Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 75 %, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301,E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 14,0 Nie więcej niż 8,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 82,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości	Min 21 dni

57) Szynka zbójnicka plasterkowana pakowana po 100g.

Nazwa produktu	Szynka wieprzowa pieczona
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) udekorowaną ciemną posypką poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Krojona na plasterki nie



	cieńsze niż 1 mm i nie grubsze niż 1,5 mm. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco..
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 1-1,5 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 100%, sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301, E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤8°C
Okres trwałości	Min 14 dni

58) Wędzonka chłopska

Nazwa produktu	Wędzonka chłopska
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka ze skórą uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem), poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso wieprzowe 75 %, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, dekstroza, stabilizator E450, E452, przeciwutleniacz E301, E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> zawartość białka [%] zawartość tłuszczu [%] zawartość soli [%] zawartość wody [%] 	Nie mniej niż 13,0 Nie więcej niż 18,0 Nie więcej niż 4,0 Nie więcej niż 83,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> obecność pałeczek z rodzaju Salmonella gronkowce chorobotwórcze pałeczki z grupy Coli beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania	≤6°C



/temperatura/	
Okres trwałości	Min 21 dni

59) Żeberka wp paski

Nazwa produktu	Żeberka wieprzowe paski
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Żeberka okryte warstwą mięśni poprzerastanych tłuszczem, całkowicie pozbawiona słoniny, skóry. Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.
Cechy dyskwalifikujące	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki. Oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella • gronkowce chorobotwórcze • pałeczki z grupy Coli • beztlenowe laseczki przetrwalnikujące 	Nieobecne
Warunki przechowywania /temperatura/	5°C ≤
Okres trwałości	Min 7 dni

60) Filet wędzony z indyka plasterkowana paczkowany po 100 g.

Nazwa produktu	Filet z indyka wędzony (Filet z indyka królewski)
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Wędzonka (filet z indyka) uformowana za pomocą sznurka (sznurowanie szpagatem) poddawana procesowi wędzenia i parzenia. Krojona na plasterki nie cieńsze niż 1 mm i nie grubsze niż 1,5 mm. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
Wymagania organoleptyczne <ul style="list-style-type: none"> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach 	Powierzchnia czysta, sucha, Struktura plastra o grubości 1-1,5 mm dość ścisła; konsystencja soczysta; Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
Składniki	Mięso drobiowe 80%, woda, sól, białko sojowe, przyprawy naturalne i ich ekstrakty (gorczyca, seler), cukry (laktoza) stabilizator E450, E452; przeciwutleniacz E301,E316, wzmacniacz smaku E621, substancja konserwująca E250.
Cechy chemiczne: <ul style="list-style-type: none"> • zawartość białka [%] • zawartość tłuszczu [%] • zawartość soli [%] 	Nie mniej niż 13,0 Nie więcej niż 10,0 Nie więcej niż 3,0
Cechy mikrobiologiczne: <ul style="list-style-type: none"> • obecność pałeczek z rodzaju Salmonella 	Nieobecne w 25g Nieobecne w 0,1g



<ul style="list-style-type: none">• gronkowce chorobotwórcze• pałeczki z grupy Coli• beztlenowe laseczki przetrwalnikujące	Nieobecne w 0,01g Nieobecne w 0,01g
Warunki przechowywania /temperatura/	≤6°C
Okres trwałości:	Min 14 dni

Uwaga. Tam gdzie zamawiający wskazał pochodzenie /marka, znak towarowy, producent, dostawca itp./ zamawiający dopuszcza oferowanie produktu równoważnego pod warunkiem, zapewnia on parametry nie gorsze od założonych w SIWZ. Jeżeli wykonawca zamierza złożyć ofertę równoważną, jest wówczas zobowiązany wykazać zamawiającemu na piśmie, że proponowany przez niego produkt nie jest gorszej jakości niż wymieniony przez zamawiającego, w tym celu wykonawca winien dokonać pisemnego porównania parametrów (waga, skład, itp.) obu produktów. Porównanie należy dokonać w taki sposób, aby zamawiający bez żadnej wątpliwości i w sposób jednoznaczny mógł stwierdzić równoważność proponowanego przez wykonawcę produktu.



Załącznik Nr 1.2

**Opis przedmiotu zamówienia
dla zadania nr 2**

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa mięsa drobiowego dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
 2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa drobiowego dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
 3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15112100-7 Świeży drób;
 4. **Termin realizacji zamówienia:** od dnia 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r., w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.
Gotowość realizacji dostaw:
 5. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie pisemnej (przesłanego faksem lub mailem). /jeśli dotyczy/ Dostawy w soboty w godz. 8.00÷10.00.
 6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
 7. Dostawa przedmiotu zamówienia do Szkoły Aspirantów PSP w Krakowie, os. Zgody 18 loco magazyn, na koszt i ryzyko wykonawcy.
 8. Podane ilości przedmiotu zamówienia stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2020. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
 9. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 50% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 50% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
10. **Przedmiot zamówienia:**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilości
1.	Udka kurczaka	kg	1500
2.	Kurczak świeży	kg	200
3.	Udziec z indyka	kg	300
4.	Udziec z kurczaka	kg	400
5.	Filet z kurczaka b/s i b/k	kg	2000
6.	Porcje rosółowe	kg	2900
7.	Filet z indyka b/s i b/k	kg	900
8.	Skrzydła z kurczaka	kg	150
9.	Wątróbka drobiowa	kg	200
10.	Zołądki indycze	kg	200
11.	Pierś kaczki b/k i z/s	kg	100

Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**Poz. 1 Udka z kurczaka****Asortyment:**

Udka bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zesiniaczeń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga Udka min. 250 g, max. 370 g.



Cechy dyskwalifikujące:

- udko częściowo lub w całości mrożona
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe
- wcześniej mrożone

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 2 - Kurczak świeży**Asortyment:**

Kurczaki bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zesiniaceń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga ćwiartki od 1,4 kg do 1,9 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- kurczak częściowo lub w całości mrożony
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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.

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 3 - Udziec z indyka**Asortyment:**

Udziec bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zesiniaceń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga udźca od 0,5 kg do 2 kg

Cechy dyskwalifikujące:

- częściowo lub w całości mrożony
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe
- wcześniej mrożone

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.



Poz. 4 – Udziec z kurczaka**Asortyment:**

Część udka bez obcych zanieczyszczeń, przekrwień i zesiniaceń.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga pałki od 150 g do 200 g.

Cechy dyskwalifikujące:

- udziec częściowo lub w całości mrożona
- obce zapachy i zanieczyszczenia organiczne
- mięso zepsute lub oślisłe
- wcześniej mrożone

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 5 – Filet z kurczaka b/s i b/k**Asortyment:**

Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry.

Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.

Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów.

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga fileta od 0,15 kg do 0,30 kg

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, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 6 – Porcje rosółowe**Asortyment:**

Całe tuszki drobiowe po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni i ud.

Konsystencja – jędrna, elastyczna.

Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez wystających złamań kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.



Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

Dopuszczalne tolerancje:

brak

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 7 – Filet z indyka b/s i b/k

Asortyment:

Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Oddzielony filet od obojczyka, mostka i skóry.

Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.

Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów.

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

Dopuszczalne tolerancje:

Waga fileta od 0,50 kg do 2,00 kg

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, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 8 – Skrzydełka z kurczaka

Asortyment:

Element będący kością ramieniową lub promieniową i kością łokciową włącznie z przylegającymi mięśniami, z ewentualnie usuniętą końcówką skrzydła lub kością śródreżca.

Konsystencja – jędrna, elastyczna.

Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Barwa – jasnoczerwona bez krwawych wylewów.

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

Dopuszczalne tolerancje:



brak

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, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 9 – Wątróbka drobiowa**Asortyment:**

Wątróbka składa się z czterech płatów, pozbawiona woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawiona, nieposzarpana.

Konsystencja – jędrna, elastyczna.

Zapach – swoisty, charakterystyczna dla wątroby.

Barwa – brązowa.

Powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań.

Dopuszczalne tolerancje:

brak

Cechy dyskwalifikujące:

Występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi; podroby niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 10 – Żołądki indycze**Asortyment:**

Żołądki drobiowe uzyskane z tuszek indyków.

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.

Dopuszczalne tolerancje:

brak

Cechy dyskwalifikujące:

Występowanie pozostałości po treści żołądkowej, skrzepów krwi; podroby niepoddane badaniu



poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Poz. 11– Pierś z kaczki b/k i z/k

Asortyment:

Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych, po obróbce termicznej mięso kruche, łatwe do przeżuwania. Oddzielony filet od obojczyka i mostka.

Filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte.

Powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna.

Barwa – jasnoczerwona do czerwonej bez krwawych wylewów.

Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

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, wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Opakowanie i oznakowanie dostawy.

Opakowanie: wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w skrzynkach plastikowych o wadze nieprzekraczającej 15 kg netto.

Oznakowanie 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

Inne wymagania:

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

Uwaga. Tam gdzie zamawiający wskazał pochodzenie /marka, znak towarowy, producent, dostawca itp. / zamawiający dopuszcza oferowanie produktu równoważnego pod warunkiem, że zapewnia on parametry nie gorsze od założonych w SIWZ. Jeżeli wykonawca zamierza złożyć ofertę równoważną, jest wówczas zobowiązany wykazać zamawiającemu na piśmie, że proponowany przez niego produkt nie jest gorszej jakości niż wymieniony przez zamawiającego, w tym celu wykonawca winien dokonać pisemnego porównania parametrów (waga, skład, itp.) obu produktów. Porównanie należy dokonać w taki sposób, aby zamawiający bez żadnej wątpliwości i w sposób jednoznaczny mógł stwierdzić równoważność proponowanego przez wykonawcę produktu.



Załącznik Nr 2

**OGÓLNE WARUNKI UMOWY
DLA ZADANIA NR 1 i 2;**

zawarta w dniu . .2020 r. pomiędzy:

Skarbem Państwa: - Komendantem Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej, 31-951 Kraków, os. Zgody 18, NIP 678-002-92-86, REGON 000173427 zwaną dalej zamawiającym, a

-, zamieszkały,

/W zależności od podmiotu/ prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą/prowadzącym firmę:, KRS/CEiDG: NIP/PESEL: REGON, zwanym dalej wykonawcą, w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.) zawiera się umowę o następującej treści:

§ 1**Przedmiot umowy**

Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, odpowiedniej jakości, wolnych od wad, kompletnych, zgodnych z wymaganymi atestami jakościowymi, normami - zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia /nr sprawy WK-I.2370.24.2020/ oraz ofertą wykonawcy z dnia . .2020 r. stanowiącymi integralną część niniejszej umowy.

§ 2**Termin obowiązywania umowy**

1. Umowa zostaje zawarta od dnia 01.01.2021r. do dnia 31.12.2021 r., z tym zastrzeżeniem, że w przypadku, gdy wartość wynagrodzenia wykonawcy wyniesie 100% wartości udzielonego zamówienia, umowa wygasa przed terminem o którym mowa powyżej.
2. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy sukcesywnie w dni robocze (poniedziałek – piątek), maksymalnie ... razy w tygodniu, w godzinach od 8⁰⁰ do 10⁰⁰ /jeśli dotyczy/ oraz dodatkowo w soboty w godzinach od 8⁰⁰ do 10⁰⁰.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia w partiach, w ilościach wynikających z zamówienia złożonego w formie ustnej lub pisemnej /przesłane faksem lub e-mailem, na adres wykonawcy/. Zamówienia o których mowa powyżej będą przesyłane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 14⁰⁰ dnia poprzedzającego dostawę.
4. Wszystkie dostawy przedmiotu umowy realizowane będą do siedziby zamawiającego tj.: Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - loco magazyn, na koszt wykonawcy.
5. Wszelkie dokumenty dotyczące dostawy, wykonawca dostarczy zamawiającemu do jego siedziby tj.: Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków - sekretariat Komendanta Szkoły.

§ 3**Cena i warunki płatności**

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 wynagrodzenie w wysokości brutto zł. (słownie złotych:).
2. Zamawiający zapłaci wykonawcy należne wynagrodzenie za dostarczoną część przedmiotu umowy, po odbiorze ilościowo - jakościowym, w terminie 30 dni od daty dostarczenia faktury VAT, przelewem z konta zamawiającego na konto wykonawcy wskazane na fakturze.
3. Cena określona w ust. 1 zawiera wszelkie koszty i ryzyko, jakie poniesie wykonawca w związku z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty transportu (włącznie z wniesieniem na miejsce wskazane przez upoważnionego pracownika zamawiającego), opakowania i ubezpieczenia na czas transportu.
4. Ceny wyszczególnione w załączniku nr 1* do umowy obowiązują w okresie realizacji umowy i nie podlegają podwyższeniu ani waloryzacji, przez cały okres trwania umowy.
5. Termin zapłaty należności uważany będzie za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku bankowego zamawiającego nastąpi najpóźniej w ostatnim dniu płatności.



6. Pod rygorem nieważności w stosunku do Zamawiającego wierzytelności związane z realizacją niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem obrotu wykonawcy z podmiotami trzecimi.
7. Płatnikiem wynagrodzenia w trakcie i po zakończeniu realizacji umowy będzie zamawiający tj. Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, os. Zgody 18, 31-951 Kraków, NIP 678-002-92-86, Regon 000173427, na którego wykonawca wystawi fakturę z tego tytułu.
8. Wyszczególnione w załączniku nr 1* do umowy ilości przedmiotu zamówienia stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie roku 2020. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie.
9. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 50% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 50% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn oraz nie powoduje powstania obowiązku z tytułu nie wykonania umowy.

§ 4

Realizacja przedmiotu umowy i postępowanie reklamacyjne

1. Strony umowy postanawiają, że osobami odpowiedzialnymi /upoważnionymi/ za realizację przedmiotu umowy są:
 - w imieniu zamawiającego:;
 - tel.:, fax., e-mail:
 - w imieniu wykonawcy:;
 - tel.:, fax. e-mail:
2. Wykonawca przy wykonywaniu umowy ponosi pełną odpowiedzialność za kompetentne, rzetelne i terminowe wykonanie zobowiązań umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się:
 - a) do udzielenia gwarancji na dostarczony przedmiot umowy;
 - b) do zapewnienia należytego wykonania przedmiotu umowy;
 - c) dostarczać partiami, stosownie do potrzeb zamawiającego przedmiot umowy;
 - d) dostarczać przedmiot umowy pierwszej jakości, wolnych od wad, własnym transportem, na własny koszt i na własne ryzyko w miejsce wskazane w §2 ust. 4, w opakowaniach stosowanych typowo dla danego produktu przez producenta, zaopatrzonych w etykietę identyfikacyjną dany produkt i zabezpieczone gwarancją nienaruszenia opakowania, na opakowaniach zewnętrznych winno być logo producenta, nazwa (typ, symbol) materiału, numer katalogowy, opis zawartości oraz termin przydatności do spożycia;
 - e) dostarczać przedmiot umowy świeży, odpowiadający Polskim Normom jakościowym, w ilości odpowiadającej całości złożonego zamówienia;
 - f) do dostarczenia na żądanie dostawy dokument identyfikacyjny zawierający m.in.: nazwę producenta, kod sortowy, datę minimalnej trwałości, wielkość partii, klasę wagową, numer badania, opis samochodu dostarczającego dostawę (nazwa i nr. rejestracyjny);
 - g) do rozpatrzenia reklamacji przedmiotu umowy posiadającego wady i wymiany go na wolny od wad w terminie do 3 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji również telefonicznej.
4. Zamówienia każdej partii stanowiących przedmiot umowy będą składane według zapotrzebowania zamawiającego, każdorazowo w formie pisemnej i przesłane faksem lub e-mailem na adres wykonawcy. Zamówienia o których mowa powyżej będą przesyłane przez upoważnionego Zamawiającego najpóźniej do godz. 14⁰⁰ dnia poprzedzającego dostawę.
5. Wielkość dostarczenia każdej partii przedmiotu umowy wynikać będzie z jednostronnej dyspozycji osoby upoważnionej.
6. Zamawiający zobowiązany jest przy odbiorze towaru niezwłocznie, po otwarciu pojemników/opakowań, zbadać jakość towaru organoleptycznie.
7. W przypadku stwierdzenia, że dostarczony przedmiot umowy jest niezgodny z przedmiotem umowy lub/i niekompletny lub/i złej jakości lub/i posiada ślady zewnętrznego uszkodzenia zamawiający odmówi odbioru części lub całości dostawy, sporządzając protokół zawierający przyczyny odmowy odbioru (reklamację).



8. W przypadku innych zastrzeżeń zamawiającego, dotyczących dostarczonego przedmiotu umowy zamawiający wskaże w protokole odbioru przyczyny odmowy odbioru dostarczonego przedmiotu umowy wraz z określeniem dodatkowego terminu dostarczenia przedmiotu umowy, nowego, wolnego od wad.
9. W przypadku zgłoszenia reklamacji jakościowej wykonawca zobowiązany jest odebrać na własny koszt od zamawiającego wadliwy przedmiot umowy będący przedmiotem reklamacji i wymienić go na nowy, wolny od wad w ciągu 3 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji.
10. Jeżeli w przeciągu 3 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji jakościowej wykonawca nie wymieni towaru na wolnego od wad, zamawiający może dokonać zakupu reklamowanej ilości przedmiotu zamówienia od innego wykonawcy na koszt i ryzyko wykonawcy.
11. W przypadku braku realizacji zamówionej części przedmiotu zamówienia w terminie określonym w §2 ust. 2 Zamawiający dokona zakupu reklamowanej ilości przedmiotu zamówienia od innego wykonawcy na koszt i ryzyko wykonawcy.
12. W przypadku określonym w ust. 10 i 11 Zamawiający obciąży wykonawcę różnicą wynikającą z ceny umownej, a ceny zakupu u innego Wykonawcy, oraz innymi kosztami np. transportu w tym również kosztem transportu własnego Zamawiającego.
13. Jeżeli badania organoleptyczne dostarczonego towaru, nasuwają uzasadnione przypuszczenia, że towar ma wady możliwe do ustalenia jedynie metodą laboratoryjną, zamawiający, zleci badanie jakości Państwowej Inspekcji Sanitarnej, lub innemu laboratorium uprawnionemu do przeprowadzenia takich badań.
14. O zleceniu i wykonaniu badań określonych w ust. 13 Zamawiający powiadomi wykonawcę przesyłając mu odpis wyników badań.
15. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony.
16. Koszty badań i ekspertyz ponosi wykonawca, jeżeli wykazane zostaną wady towaru.
17. Na każde żądanie zamawiającego, wykonawca obowiązany jest okazać:
 - a) certyfikaty zgodności z Polską Normą w stosunku do wskazanego asortymentu,
 - b) decyzję stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-sanitarnych koniecznych w zakresie prowadzonej działalności,
 - c) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - d) decyzję w sprawie spełniania wymagań koniecznych do zapewnienia higieny do przewozów przedmiotu zamówienia oraz zapewnieniu właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów.
 - e) dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid,
 - f) dokumentację analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

§ 5

Zmiany postanowień umowy

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany istotnych postanowień zawartej umowy, w stosunku do treści oferty, w zakresie:
 - 1) urzędowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT), jeżeli zmiana stawki podatku od towarów i usług (VAT) powodować będzie zwiększenie lub zmniejszenie należnego wynagrodzenia wykonawcy z umowy, (kosztów umowy po stronie wykonawcy), zamawiający dopuszcza zwiększenie lub zmniejszenie wynagrodzenia o kwotę równą różnicy w kwocie podatku naliczonego przez wykonawcę;
 - 2) zmniejszenia przez zamawiającego realizacji części przedmiotu umowy, w takim przypadku wynagrodzenie wykonawcy zostanie pomniejszone o niezrealizowaną część umowy, przy czym zamawiający zapłaci wykonawcy za dotychczas dostarczony przedmiot umowy;
 - 3) zmiany producenta dostarczanego przedmiotu zamówienia na wniosek wykonawcy pod warunkiem, że oferowany asortyment będzie takiej samej lub lepszej jakości oraz w tej samej cenie, a wykonawca uzasadni konieczność dokonania takiej zmiany;
 - 4) zmiany nazwy, adresu, formy organizacyjno - prawnej itp. którejkolwiek ze stron;
 - 5) inne niekorzystne dla zamawiającego zmiany umowy dopuszczalne są tylko wówczas, jeżeli z powodu nadzwyczajnej zmiany stosunków spełnienie dostaw przez wykonawcę byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami albo groziłoby mu rażąca stratą, czego nie przewidywał on przy zawarciu umowy; Dla skorzystania z uprawnień w tym przedmiocie wykonawca musi udowodnić;



- 6) sytuacji, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tj. nieodnoszących się do warunków, które gdyby zostały ujęte w ramach pierwotnej procedury udzielania zamówienia, umożliwiłyby dopuszczenie innej oferty niż ta, która została pierwotnie dopuszczona;
2. Strony umowy zobowiązane są na piśmie do informowania siebie nawzajem o wprowadzanych zmianach do umowy o których mowa w ust. 1, pod rygorem ich nieważności.
3. Zmiana umowy na wniosek wykonawcy wymaga wykazania okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wyrażenia zgody na wprowadzenie zamian do umowy o których mowa w ust. 1.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy zmiany treści umowy wymagałyby zmiany treści oferty złożonej przez wykonawcę.
6. Zmiany umowy, o których mowa powyżej muszą być dokonywane zachowaniem przepisu art. 140 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.) stanowiącego, że umowa jest nieważna w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

§ 6

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Wykonawca przed podpisaniem umowy wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% całkowitej ceny ofertowej, co stanowi kwotę: zł. (słownie:).
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostało wniesione w formie
3. W trakcie realizacji umowy wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 148 ust. 1 Prawa zamówień publicznych. Zmiana formy zabezpieczenia musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmiany jego wysokości.
4. Jeżeli forma zabezpieczenia o którym mowa w ust. 1 została wniesiona w formie innej niż pieniężna lub forma zabezpieczenia, o którym mowa w ust. 3 zostanie zmieniona na formę inną niż pieniężna to ważność dokumentu stanowiącego zabezpieczenie musi obowiązywać przez cały lub pozostały okres obowiązywania umowy powiększony (na czas wnoszenia roszczeń przez Zamawiającego) dodatkowo o 30 dni od dnia zakończenia realizacji umowy o którym mowa w §2 ust. 1.
5. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone zgodnie z zasadami określonymi w art. 151 ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.).
6. Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z kwoty zabezpieczenia należytego wykonania umowy, o którym mowa w pkt 1, w szczególności w przypadku, gdy wykonawca będąc zobowiązany do zapłaty kary umownej na podstawie umowy, nie zapłaci jej w terminie lub w ogóle odmówi jej zapłacenia.
7. /jeżeli dotyczy/ Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesione w pieniądzu zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania całego zamówienia /wszystkich części zamówienia/ i uznania przez zamawiającego za należyte wykonane na konto wykonawcy

§ 7

Wypowiedzenie umowy

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy lub jej części nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w momencie zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. Umowa może być rozwiązana przez zamawiającego w każdym czasie, bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku nienależytego wywiązywania się z umowy przez wykonawcę, powodującego utratę zaufania przez zamawiającego w stosunku do wykonawcy, a w szczególności z powodu:
 - a) nieterminowego dostarczania przedmiotu umowy,
 - b) złej jakości dostarczanego przedmiotu umowy,
 - c) nie wywiązywania się z dostarczania zamawianych ilości.



3. Rozwiązanie przez zamawiającego niniejszej umowy w przypadku nieprzestrzegania przez wykonawcę warunków umowy wymaga formy pisemnej oraz uzasadnienia - pod rygorem nieważności.
4. Jeżeli dla jednej ze stron (zamawiającego/wykonawcy) kontynuowanie umowy stanie się nieopłacalne ma on prawo do wypowiedzenia umowy. W takiej sytuacji dotychczasowy wykonawca zobowiązuje się do dostarczania pełnego asortymentu przez dwa miesiące od dnia złożenia pisma zawierającego wypowiedzenie umowy lub jej rozwiązania bez zachowania okresu wypowiedzenia.
5. Nie wywiązanie się przez wykonawcę z obowiązków określonych w pkt. 4 spowoduje uznanie przez zamawiającego, że umowa została rozwiązana z wyłącznej winy wykonawcy.

§ 8

Kary umowne

1. Strony ustalają, że naprawienie szkody wynikłej z nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy nastąpi przez zapłatę kary umownej.
2. Za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy lub jej części w zakresie poszczególnego zamówienia Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,2% wartości towaru określonego w § 3 ust. 1 za każdy dzień opóźnienia.
3. Karę w takiej samej wysokości jak określona w ust. 2 wykonawca zapłaci za nie wymienienie towaru na wolny od wad w stosunku do terminu określonego w §2.
4. Z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn, za które odpowiada wykonawca, w tym z jego wyłącznej winy, wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 2,0% wynagrodzenia umownego o którym mowa w §3 ust.1.
5. Z tytułu należnych zamawiającemu kar umownych, zamawiający wystawi notę obciążeniową ustalając termin 7 dniowy do zapłaty. W razie braku zapłaty w ustalonym terminie zamawiający pokryje należności z:
 - 1) należnego wykonawcy wynagrodzenia lub;
 - 2) zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
6. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody przewyższa wysokość zastrzeżonych kar umownych zamawiającemu przysługuje roszczenie o odszkodowanie na zasadach ogólnych.
7. W razie opóźnienia w zapłacie przez zamawiającego należnego wykonawcy wynagrodzenia, wykonawca może żądać od zamawiającego odsetek w wysokości ustawowej.
8. Wykonawcy przysługuje prawo odmowy realizacji kolejnego zamówienia w przypadku zaległości płatniczych zamawiającego. Takie zachowanie wykonawcy nie będzie traktowane jako niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez niego umowy.
9. Wykonawca ma prawo do żądania przedłużenia terminu realizacji części zamówienia, jeżeli niedotrzymanie pierwotnego terminu umownego nastąpi z powodu okoliczności, za które odpowiada zamawiający lub z powodu siły wyższej.
10. W przypadku odstąpienia przez zamawiającego od umowy w trybie o którym mowa w art. 145 ust. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 9

ZGODA NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

1. Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie z siedzibą os. Zgody 18, 31-951 Kraków - Administratora danych osobowych, zgodnie z rozporządzeniem 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).
2. Wykonawcy przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
3. Zamawiający informuje, iż celem zbierania danych jest zawarcie i realizacja umowy.

§ 10

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, jak również wszelkie zawiadomienia, zapytania lub informacje odnoszące się lub wynikające z wykonania przedmiotu umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mieć będą



przepisy Kodeksu Cywilnego.

3. Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle wykonania postanowień niniejszej umowy strony zgodnie z art. 46 KPC poddają rozstrzygnięciu właściwemu rzeczowo sądowi w Krakowie.
4. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy egzemplarze dla zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla wykonawcy.

**Załącznik nr 1 do niniejszej umowy stanowi wypełniony „Formularz ofertowy” oraz „Zestawienie asortymentowo – ilościowo – cenowe” sporządzone na podstawie załączników do SIWZ.*

Załączniki:

- Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia
- Oferta wykonawcy z dnia . . .2020 r.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:



Załącznik Nr 3

.....
pieczęć wykonawcy

....., dnia

**- FORMULARZ OFERTOWY –
DLA ZADANIA NR****Prosimy o podanie numeru/numerów zadań, na które wykonawca składa ofertę.****Wykonawca może złożyć ofertę na wybrane zadanie/zadania. Zamawiający dopuszcza złożenie formularza ofertowego z pominięciem zadań, na które wykonawca nie składa oferty.**Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pn.: „**Dostawa mięsa i warzyw dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie**” (nr sprawy WK-I.2370.24.2020).

Pełna nazwa:

Adres:

Kod: Miejscowość:

Województwo:

Telefon: Fax:

E-mail: Internet http://

W zależności od podmiotu:

KRS / CEiDG*: NIP / PESEL*: REGON

Osobą upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z wpisem do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej / wpisem do krajowego rejestru sądowego jest:

.....

DLA ZADANIA NR 1 dotyczy/nie dotyczy (niepotrzebne skreślić)**Oferujemy dostawę mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie zgodną z opisem przedmiotu zamówienia określonym w siwz oraz w załącznikach do oferty.****Wartość brutto:** **słownie:****Gotowość realizacji dostaw:** (wpisać: 2, 3, 4 lub 5) /min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00/.**Gotowość realizacji dostaw w soboty:** (wpisać TAK lub NIE).....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/**DLA ZADANIA NR 2 dotyczy/nie dotyczy (niepotrzebne skreślić)****Oferujemy dostawę mięsa drobiowego dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie zgodną z opisem przedmiotu zamówienia określonym w siwz oraz w załącznikach do oferty.****Wartość brutto:** **słownie:****Gotowość realizacji dostaw:** (wpisać: 2, 3, 4 lub 5) /min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 8.00÷10.00/.**Gotowość realizacji dostaw w soboty:** (wpisać TAK lub NIE).....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

Oświadczenia wykonawcy:

1. Oświadczam, że zapoznaliśmy się ze SIWZ i nie wnosimy zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje, potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
2. Oświadczam, że zamówienie wykonamy w terminach wskazanych w SIWZ.
3. Oświadczam, że zamówienie wykonamy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i normatywami.
4. Oświadczam, że przedmiot zamówienia spełnia wszelkie normy oraz posiada wszystkie prawem wymagane badania i certyfikaty.
5. Oświadczam, że zapoznaliśmy się z ogólnymi warunkami umowy i akceptujemy je w całości.
6. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w SIWZ.
7. Oświadczam, że spełniamy wszystkie warunki określone w SIWZ oraz złożyliśmy wszystkie wymagane dokumenty potwierdzające spełnienie tych warunków.
8. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
9. Oświadczam, że w przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do podpisania umowy w siedzibie zamawiającego w terminie przez niego wyznaczonym oraz do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości wskazanej w SIWZ.
10. Oświadczam, iż akceptujemy warunki płatności określone przez zamawiającego w SIWZ.
11. Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Komendanta Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie z siedzibą os. Zgody 18, 31-951 Kraków - Administratora danych osobowych, zgodnie z rozporządzeniem 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).
12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO /Rozporządzenie 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)/ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. Uwaga: W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (np. przez jego wykreślenie).
13. Oświadczam, że jesteśmy /właściwe zaznaczyć/:
 - mikroprzedsiębiorstwem /definiuje się jako przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 2 milionów euro lub całkowity bilans roczny nie przekracza 2 milionów euro/,
 - małym przedsiębiorstwem /definiuje się jako przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 10 milionów euro lub całkowity bilans roczny nie przekracza 10 milionów euro/,
 - średnim przedsiębiorstwem /definiuje się jako przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 250 pracowników oraz jego roczny obrót nie przekracza 50 milionów euro lub całkowity bilans roczny nie przekracza 43 milionów euro/,
 - dużym przedsiębiorstwem.
14. Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych i podpisanych (parafowanych) przez osoby upoważnione stronach.

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/



Załącznik Nr 3.1

**Załącznik nr 3.1 „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe”
w formacie programu Microsoft Excel w oddzielnym pliku dostępny
na stronie internetowej zamawiającego:**

https://sapspl.pl/index.php/pl_pl/przetargi/przetargi2/1896-dostawa-artykulow-mleczarskich-dla-szkoly-aspirantow-panstwowej-strazy-pozarnej-w-krakowie-10



Załącznik Nr 3.2

**Załącznik nr 3.2 „Zestawienie asortymentowo - ilościowo - cenowe”
w formacie programu Microsoft Excel w oddzielnym pliku dostępny
na stronie internetowej zamawiającego:**

https://sapspl.pl/index.php/pl_pl/przetargi/przetargi2/1896-dostawa-artykulow-mleczarskich-dla-szkoly-aspirantow-panstwowej-strazy-pozarnej-w-krakowie-10



Załącznik Nr 4

.....
/pieczęć wykonawcy/

....., dnia

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres Wykonawcy)

.....
(w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

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**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie**” (nr sprawy WK-I.2370.24.2020), prowadzonego przez: Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/



INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, **polegam / nie polegam*** na zasobach następującego/yh podmiotu/ów:

.....
.....,
w następującym zakresie:

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

* niepotrzebne skreślić

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

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.

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/



Załącznik Nr 5

.....
/pieczęć wykonawcy/

....., dnia

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres Wykonawcy)

.....
(w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

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 pn. „Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie” (nr WK-I.2370.24.2020), prowadzonego przez: Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

- * Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.
- * 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 ustawy Pzp).
Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

* niepotrzebne skreślić

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/



OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA /jeżeli dotyczy/:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, 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 zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA /jeżeli dotyczy/:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG),
nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

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.

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/



Załącznik Nr 6

.....
/pieczęć wykonawcy/

Uwaga:

Wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, przekazuje zamawiającemu niniejsze oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

O Ś W I A D C Z E N I E

o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pn.: „Dostawa mięsa i wędlin dla Szkoły Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej w Krakowie”.

Nr sprawy WK-I.2370.24.2020

Przedkładam w trybie w trybie art. 24 ust. 11 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 ze zm.), oświadczenie że:

Ja (imię i nazwisko):
reprezentujący wykonawcę /firmę/ (nazwa firmy):

- * Niniejszym oświadczam, że **nie należe** do grupy kapitałowej z innymi wykonawcami biorącymi udział w niniejszym postępowaniu, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- * Niniejszym oświadczam, że **należę** do grupy kapitałowej z innymi wykonawcami biorącymi udział w niniejszym postępowaniu, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych, w której skład wchodzi niniejsze podmioty:

-
-

* niepotrzebne skreślić

.....
/czytelny podpis imieniem i nazwiskiem lub pieczęć imienna
i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy/

