

AMW REWITA

Rogowo, dnia 19.01.2021r.

DYREKTOR
Oddział Rewita Rogowo
Radosław Kojaczyk
.....
Akceptacja Dyrektora Oddziału

Numer postępowania: **RWT/ORGW/ZA/REG-272/74/2020**

Zamawiający:

AMW REWITA Sp. z o.o.
ul. św. J. Odrowąza 15
03-310 Warszawa
Telefon: 22/2709558
Adres e-mail: zp@rewita.pl
Faks: 22/2702143
Strona internetowa: www.rewita.pl
Platforma zakupowa: <https://rewita.logintrade.net/>

Oddział Rewita Rogowo
Rogowo 76
72-330 Mrzeżyno
Telefon: 91 3866269
Adres e-mail: rogowo@rewita.pl
NIP: 7010302456
REGON: 142990254

Godziny pracy Zamawiającego: poniedziałek
– piątek w godzinach od 08:00 do 15:00
www.rewita.pl

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Zamawiający zaprasza do składania ofert w postępowaniu prowadzonym w trybie otwartym na podstawie Kodeksu Cywilnego.

Postępowanie jest prowadzone na zasadach określonych w Regulaminie Zakupów AMW REWITA Sp. z o.o. oraz niniejszym zaproszeniu.

ROZDZIAŁ I OPIS PRZEDMIOTU ZAKUPU

1. Przedmiotem zakupu jest sukcesywna dostawa mięsa drobiowego i wyrobów drobiowych wraz z transportem i rozładunkiem w okresie realizacji umowy stosownie do bieżących potrzeb Zamawiającego.
2. Miejsce dostawy magazyn żywnościowy AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zakupu stanowi załącznik nr 1 i 3 do Zaproszenia.
4. Wykonawca jest zobowiązany zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 6 do Zaproszenia.
5. Termin realizacji: **przez okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, nie wcześniej jednak niż od dnia 01.04.2021r.**

AMW REWITA Sp. z o.o.

Strona
1 z 10



AMW REWITA

6. Dostawy winny być realizowane sukcesywnie nie rzadziej niż trzy razy w tygodniu w dni robocze, na podstawie każdorazowych zleceń (druk: formularz zamówienia) składanych pocztą elektroniczną przez osoby upoważnione przez Zamawiającego przed dniem danej dostawy. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przedmiotu umowy w następnym dniu po otrzymaniu danego zlecenia najpóźniej do godziny 07:00 do 13.00, lub w terminie określonym w zamówieniu do miejsca dostawy, o którym mowa w pkt. 2.
7. Wykonawca powinien zapewnić rozładunek towaru do pomieszczeń magazynowych wskazanych przez Zamawiającego.
8. Wykonawca powinien mieć wdrożony i funkcjonujący system HACCP, funkcjonowanie systemu powinno być potwierdzone przez właściwy organ.
9. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania przedmiotu umowy zgodnie z wymaganiami jakościowymi oraz zasadami higieny żywności wynikającymi z powszechnie obowiązujących przepisów prawa.

ROZDZIAŁ II

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW W TRYBIE OTWARTYM

1. Treść oferty, oświadczeń lub dokumentów składanych w postępowaniu powinna odpowiadać wymaganiom określonym w zaproszeniu do składania ofert.
2. Zaproszenie do składania ofert nie stanowi oferty w rozumieniu kodeksu cywilnego.
3. Brak odpowiedzi na złożoną w Postępowaniu ofertę nie stanowi przyjęcia oferty.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakończenia Postępowania na każdym jego etapie, bez podania przyczyny lub bez wybrania oferty, bez prawa do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu ze strony Wykonawcy.

5. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:**

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, związanej z realizacją zakupu będącego przedmiotem niniejszego postępowania.

Zamawiający uzna spełnienie powyższego warunku, jeżeli Wykonawcy posiadają:

- a) Aktualną decyzję administracyjną właściwego miejscowo Powiatowego Lekarza Weterynarii w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania albo przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 r. poz. 824) - jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

lub

Aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252)- jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

lub

Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z art. 62 ust. 1 pkt 4 w związku z art. 67 ust. 3 pkt 6 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106 poz. 730 z późn. zm.) - jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

- b) Wykonawcy ubiegający się o zamówienie, powinni posiadać certyfikat systemu HACCP wdrożonego przez firmy posiadające akredytację i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacyjnego z siedzibą w Warszawie lub krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju lub zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad



AMW REWITA

wdrożonego systemu HACCP. Przedłożone zaświadczenie powinno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje Zasady systemu HACCP (podstawa: art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.).

- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zakupu;
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zakupu.
- 4) nie podlegają wykluczeniu z postępowania.

6. Zamawiający dokona oceny spełniania ww. warunków w oparciu o informacje zawarte w dokumentach dostarczonych wraz z ofertą.
7. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze ze strony Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
8. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda przedstawienia następujących oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale III zaproszenia.

9. Z Postępowania wyklucza się Wykonawców:

- 1) którzy nie wykazali spełniania warunków udziału w Postępowaniu;
- 2) którzy w ciągu ostatnich trzech lat przed wszczęciem Postępowania zrealizowali Zakup w sposób nienależyty, wyrządzili szkodę, lub działali na szkodę Spółki;
- 3) w stosunku do których otwarto likwidację lub ogłoszono upadłość;
- 4) będących osobami fizycznymi, których prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie Zakupu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
- 5) będących spółkami prawa handlowego, których odpowiednio pełniących funkcję członków organów zarządzających, wspólników, partnerów, komplementariuszy, prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
- 6) którzy bezprawnie wpływali lub próbowali wpłynąć na przebieg Postępowania lub pozyskać w sposób nieuprawniony informacje o Postępowaniu;
- 7) którzy brali udział w przygotowaniu Postępowania lub których pracownicy, a także osoby wykonujące pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjną lub inną umowę o świadczenie usług, brali udział w przygotowaniu tego postępowania, chyba, że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w Postępowaniu;
- 8) którzy zawarli porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między Wykonawcami.
- 9) ofertę Wykonawcy wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.

10. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim.

ROZDZIAŁ III DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE OD WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia następujących dokumentów (oświadczeń):

- 1) wypełnionego formularza ofertowego (załącznik nr 2);
- 2) wypełnionego formularza ofertowo- cenowego (załącznik nr 3);
- 2) oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 4);



AMW REWITA

- 3) oświadczenie o braku przesłanek do wykluczenia z postępowania (załącznik nr 5)
2. Wykonawca do skanu oferty zobowiązany jest dołączyć poniższe dokumenty:
- a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, **wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.**
 - b) Pełnomocnictwo - W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje Pełnomocnik wraz z ofertą winno być złożone pełnomocnictwo dla tej osoby określające jego zakres. Pełnomocnictwo winno być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. Wszelkie pełnomocnictwa winny być załączone do oferty w formie oryginału lub urzędowo poświadczonego odpisu pełnomocnictwa - notarialnie – art. 96 ustawy z 14 lutego 1991 r. – Prawo o notariacie (tekst jednolity Dz. U. z 2014 poz. 164 z późniejszymi zmianami).
 - c) **Aktualną decyzję administracyjną właściwego miejscowo Powiatowego Lekarza Weterynarii w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia albo przedłużania warunkowego zatwierdzenia zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 r. poz. 824);**
lub
 - d) **Aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia niezwierzęcego lub pochodzenia zwierzęcego nieobjętego urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 2 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz.1252.);**
lub
 - e) **Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów** zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 w związku z art. 67 ust. 3 pkt 6 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzenia zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2007 r. nr 106 poz. 730) - nie dotyczy rolników, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 20 grudnia 1990 r. o ubezpieczeniu społecznym rolników (Dz. U. z 2017 r. poz. 2336 z późn. zm.)
 - f) **Dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP** w jednej z następujących form: **certyfi­kat systemu HACCP** wdrożonego przez firmy posiadające akredytację i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacyjnego z siedzibą w Warszawie;
lub
krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju lub **zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej** o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP. Przedłożone zaświadczenie powinno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP (podstawa: art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.);
lub
Protokół z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jako organ urzędowej kontroli żywności, w skład którego wchodzi punkt zawierający pozytywną ocenę opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP na podstawie art. 59 i 73 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.



AMW REWITA

3. Dokumenty, o których mowa w pkt. 1 i 2 należy złożyć w formie kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę w formie skanu poprzez Platformę Zakupową Zamawiającego, z zastrzeżeniem, że w przypadku kopii należy udostępnić, na każde żądanie Zamawiającego, oryginały dokumentów do wglądu.
4. Zamawiający może dokonać weryfikacji dokumentów wskazanych w rozdziale III.

Uwaga: Wszystkie dokumenty składane w postępowaniu muszą potwierdzać spełnienie wymagań na dzień złożenia ofert.

ROZDZIAŁ IV SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Postępowanie prowadzi się w formie **elektronicznej**.
2. Wykonawca może zwrócić się poprzez Platformę zakupową Zamawiającego Logintrade lub drogą elektroniczną do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zaproszenia.
3. Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące prowadzonego postępowania należy kierować na adres Zamawiającego: w sprawach proceduralnych - Pani Monika Kalinowska-Światły, e-mail: m.kalinowska-swiatly@rewita.pl, w sprawach merytorycznych- e-mail: t.wisniewska@rewita.pl lub poprzez Platformę zakupową Zamawiającego Logintrade – **Pytania od Dostawców**.
4. W przypadku złożenia przez wykonawcę pytania w prowadzonym postępowaniu, Zamawiający:
 - 1) jednocześnie przekaze treść wyjaśnień wszystkim wykonawcom, którym przekazano zaproszenie do składania ofert bez ujawniania źródła zapytania;
 - 2) może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść Zaproszenia, przy czym dokonana w ten sposób zmianę zamieści na stronie internetowej Spółki oraz Platformie zakupowej.
 - 3) przed upływem terminu składania ofert może wyznaczyć późniejszy termin ich składania, w celu uwzględnienia zmian w przygotowanych ofertach, wynikających ze zmiany treści Zaproszenia;
 - 4) niezwłocznie zawiadomi wszystkich wykonawców o przedłużeniu terminu składania ofert poprzez zamieszczenie na stronie internetowej Spółki oraz Platformie zakupowej.

ROZDZIAŁ V OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Osobami uprawnionymi ze strony zamawiającego do bezpośredniego porozumiewania się z wykonawcami są: Pani Monika Kalinowska-Światły tel/fax 91 3866269, /91 3866269, e-mail: m.kalinowska-swiatly@rewita.pl.

Informacje i wyjaśnienia uzyskać można: od poniedziałku do piątku w godz. 08.00 – 15.00.

ROZDZIAŁ VI SPOSÓB ZŁOŻENIA I PRZYGOTOWANIA OFERT

2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę może złożyć osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, prowadząca działalność gospodarczą oraz podmioty te występujące wspólnie.
4. Oferta musi obejmować całość przedmiotu zakupu i być sporządzona zgodnie z niniejszymi warunkami postępowania w trybie otwartym na formularzu o treści zgodnej z określoną we wzorze stanowiącym załącznik 2 i 3 do niniejszego Zaproszenia do składania ofert.



AMW REWITA

5. Cena oferty musi obejmować wszystkie należności, związane z wykonaniem umowy, które Zamawiający będzie zobowiązany zapłacić Wykonawcy, łącznie z podatkami i opłatami, do których poniesienia obowiązany będzie Wykonawca.
6. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w sposób trwały (np. na maszynie do pisania, komputerze, długopisem lub nieścieralnym atramentem). Formularz ofertowy oraz ofertowo-cenowy i wszystkie dokumenty (również te złożone na załączonych do zaproszenia do składania ofert w trybie otwartym wzorach) muszą być podpisane.
Za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis z pieczętąką imienną osoby (osób) upoważnionej (upoważnionych) do reprezentowania zgodnie z formą reprezentacji wykonawcy określoną w dokumencie rejestrowym lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej, w tym przez osoby uprawnione do kierowania działalnością gospodarczą objętą zakresem koncesji. Poprawki lub zmiany w ofercie (również przy użyciu korektora), muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę (osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę, którą należy zamienić w PDF (skan) oferty i złożyć za pośrednictwem Platformy Zakupowej Zamawiającego.
7. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi zostać załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
8. Strony oferty powinny być ponumerowane. Dokumenty załączone do oferty stanowią jej integralną część i powinny być czytelnie oznaczone.
9. Wykonawca może wprowadzić zmiany w ofercie lub wycofać złożoną ofertę tylko przed upływem terminu jej złożenia.

ROZDZIAŁ VII MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę wraz z niezbędnymi załącznikami, należy złożyć za pośrednictwem Platformy zakupowej Zamawiającego Logintrade do dnia 26.01.2021r. do godziny 12:00.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerwania postępowania na każdym jego etapie, bez podania przyczyny i bez prawa do roszczeń z tego tytułu ze strony Wykonawcy.
3. Zamawiający może przedłużyć termin, o którym mowa w pkt 1, na wniosek Wykonawcy, który wykaże, że z niezależnych od niego powodów nie będzie w stanie złożyć oferty w wymaganym terminie.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru Wykonawców, którzy zostaną zakwalifikowani do przeprowadzenia dodatkowych negocjacji lub aukcji elektronicznej za pomocą Platformy Zakupowej Zamawiającego Logintrade.

ROZDZIAŁ VIII TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawcy będą związani ofertą przez 60 dni, licząc od terminu złożenia ofert. Zamawiający zastrzega sobie możliwość (za zgodą Wykonawcy) przedłużenia, o kolejny oznaczony okres, terminu związania ofertą. Odmowa wyrażenia przez Wykonawcę zgody na przedłużenie okresu związania z ofertą powoduje, że oferta podlega odrzuceniu.

ROZDZIAŁ IX TRYB OCENY OFERT I ZASADY ODRZUCANIA OFERT

1. W toku dokonywania oceny złożonych ofert, Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących ich treści.



AMW REWITA

2. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w terminie nie złożyli dokumentów i oświadczeń, o których mowa w rozdziale III, potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu lub złożyli dokumenty zawierające błędy, do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie, pod rygorem nie przyjęcia oferty.
3. **Zamawiający dokona odrzucenia oferty:**
 - 1) wykonawców, jeżeli nie spełniają warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale II;
 - 2) wykonawców, o których mowa w pkt 1, jeżeli nie złożyli oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w rozdziale III, albo nie złożyli i nie uzupełnili dokumentów i oświadczeń potwierdzających spełnienie warunków, o których mowa w rozdziale III, pomimo wezwania Zamawiającego w terminie ustalonym w wezwaniu;
 - 3) wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu z postępowania.
4. **Zamawiający nie przyjmie również ofert Wykonawców, jeżeli:**
 - 1) złożyli ofertę w formie innej niż elektroniczna;
 - 2) złożyli ofertę sporządzoną w języku innym niż język polski;
 - 3) oferta nie została podpisana przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy;
5. Oferty złożone po terminie wyznaczonym do składania ofert pozostają bez rozpoznania.

ROZDZIAŁ X KRYTERIA OCENY OFERT

1. Zamawiający wybierze ofertę, która spełnia wymagania określone w niniejszych warunkach postępowania w trybie otwartym. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną – **Cena -100%**.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w warunkach postępowania w trybie otwartym i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.
3. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, Zamawiający przeprowadzi negocjacje cenowe co do złożonych ofert.
4. **Zamawiający nie wybierze oferty, jeżeli:**
 - 1) oferta nie podlega przyjęciu;
 - 2) treść oferty nie odpowiada treści zaproszenia do składania ofert w trybie otwartym;
 - 3) Wykonawca nie złożył wyjaśnień dotyczących treści oferty w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
 - 4) Wykonawca złożył w ofercie nieprawdziwe oświadczenia lub przedstawił nieprawdziwe informacje mające wpływ na wybór oferty;
 - 5) oferta nie jest najkorzystniejsza w świetle kryteriów oceny ofert – najniższa cena.
 - 6) oferta dodatkowa będzie zawierać cenę wyższą niż zaoferowana w złożonej ofercie;
 - 8) cena oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 9) oferta zawiera zastrzeżenie jej zmiany lub uzupełnienia.
5. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie poprzez Platformę Zakupową zamawiającego Logintrade lub drogą elektroniczną Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu.
6. Za tenmin dokonania wyboru oferty przez Zamawiającego uważa się datę przekazania pisma, zawierającego zawiadomienie, w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z jego treścią.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od podpisania umowy, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, zostanie wybrana oferta następną w kolejności po najkorzystniejszej, bez przeprowadzania ponownej jej oceny.



AMW REWITA

8. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli:

- 1) nie złożono żadnej oferty podlegającej wybraniu;
 - 2) Zamawiający odwołał postępowanie;
 - 3) postępowanie zostało przeprowadzone z naruszeniem Regulaminu zakupów AMW Rewita Sp. z o.o., mającym wpływ na wybór oferty.
9. O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi poprzez Platformę Zakupową zamawiającego Logintrade lub drogą elektroniczną Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu.

ROZDZIAŁ XI WARUNKI JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ SPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza do podpisania umowy w terminie **7 dni** od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze oferty. Wzór umowy stanowi **załącznik nr 6 do Zaproszenia**
2. W przypadkach, gdy w postępowaniu złożono tylko jedną ofertę, Zamawiający może podpisać umowę z pominięciem terminu 7 dni od daty zawiadomienia o wyborze.
3. Wykonawca który został wybrany w ramach postępowania przed podpisaniem umowy dostarczy Zamawiającemu:
 - a) kserokopię opłaconej aktualnej polisy OC w związku z prowadzoną działalnością związaną z przedmiotem zakupu na sumę gwarancyjną co najmniej w kwocie stanowiącej wartość oferty brutto, potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

ROZDZIAŁ XII TRYB ODWOŁAWCZY

1. W postępowaniu Wykonawcy, którego interes prawny doznał istotnego uszczerbku w wyniku naruszenia przez Wnioskodawcę postanowień Regulaminu przysługuje odwołanie.
2. Odwołanie wnosi się w terminie 3 dni roboczych od dnia przesłania informacji o czynności Wnioskodawcy, stanowiącej podstawę jego wniesienia.
3. Odwołanie wnosi się do Zarządu w formie elektronicznej na adres odwolania@rewita.pl.
4. Odwołanie wniesione po terminie nie podlega rozpoznaniu.
5. Zarząd rozpatruje odwołanie najpóźniej w terminie 7 dni roboczych od jego wniesienia. Brak rozstrzygnięcia odwołania w tym terminie jest równoznaczny z jego odrzuceniem.
6. Wniesienie odwołania wstrzymuje możliwość zawarcia umowy z Wykonawcą, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

Strona
8 z 10

ROZDZIAŁ XIII POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. **Postępowanie podlega unieważnieniu, w szczególności jeżeli:**
 - 1) nie złożono żadnej oferty lub wszystkie złożone oferty podlegają odrzuceniu;
 - 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa wartość szacunkową Zakupu i Zarząd nie wyraził zgody na zwiększenie środków finansowych na dokonanie Zakupu;
 - 3) w trakcie Postępowania nastąpiło istotne naruszenie przepisów powszechnie obowiązujących lub



AMW REWITA

- Regulaminu, które miało lub mogło mieć wpływ na wynik Postępowania;
- 4) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie Postępowania lub dokonanie Zakupu nie leży w interesie Spółki.
 2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia dodatkowych negocjacji warunków udzielenia zamówienia po otrzymaniu ofert.
 3. Przedmiotem negocjacji i aukcji może być zarówno zaoferowana cena jak również wszelkie wymagania dotyczące Zakupu.
 4. Po zakończeniu negocjacji Wykonawcy zaproszeni są do składania dodatkowych ofert.
 5. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych, ani mniej korzystnych warunków dokonania zakupu niż zaoferowane w złożonych uprzednio ofertach.
 6. Zamawiający, o dokonaniu wyboru oferty, powiadomi o wynikach wyboru wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty drogą elektroniczną lub poprzez Platformę Zakupową zamawiającego Logintrade.

ROZDZIAŁ XIV KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że:

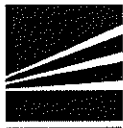
- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest AMW REWITA Sp. z o.o., ul. św. J. Odrowąża 15, 03-310 Warszawa, kontakt: adres e-mail iod@rewita.pl;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji przedmiotu umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO na sukcesywna dostawa mięsa drobiowego i wyrobów drobiowych.
Nr postępowania: RWT/ORGW/ZA/REG-272/74/2020 prowadzonym zgodnie z Regulaminem zakupów w AMW Sp. z o.o.;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wspólnicy i pracownicy Administratora w zakresie swoich obowiązków służbowych na podstawie upoważnienia.
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 6 lat a jeżeli czas trwania umowy przekracza 6 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do przenoszenia danych.
- Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego - Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.;
- Podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest dobrowolne, jednak konieczne w celu realizacji przedmiotu umowy.



AMW REWITA

ROZDZIAŁ XV
INTEGRALNĄ CZĘŚĆ NINIEJSZYCH WARUNKÓW POSTĘPOWANIA W TRYBIE OTWARTYM
STNOWIĄ ZAŁĄCZNIKI:

- 1) załącznik nr 1 – opis przedmiotu zakupu;
- 2) załącznik nr 2 - formularz ofertowy;
- 3) załącznik nr 3 - formularz ofertowo-cenowy;
- 4) załącznik nr 4 – wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- 5) załącznik nr 5 – wzór oświadczenie o braku przesłanek do wykluczenia z postępowania
- 6) załącznik nr 6 - wzór projekt umowy.



Szczegółowy opis przedmiotu Zakupu

1. Przedmiotem zakupu jest sukcesywna dostawa mięsa drobiowego i wyrobów drobiowych wraz z transportem i rozładunkiem w okresie realizacji umowy, stosownie do bieżących potrzeb Zamawiającego.

2. Ogólne wymogi dotyczące Towaru

1) Towar:

- a) będzie spełniał wymogi powszechnie obowiązującego prawa, w tym w szczególności rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE, rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych,
 - b) zostanie oznaczony zgodnie z powszechnie obowiązującym prawem oraz będzie posiadał wszelkie wymogi dopuszczające go do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Towar będzie pierwszej jakości i z bieżącej produkcji;
- 2) Towar będzie przechowywany zgodnie z obowiązującymi normami jakościowym oraz procedurami systemu HACCP, w odpowiednio dostosowanym pomieszczeniu, temperaturze i wilgotności, w osobnym urządzeniu służącym do przechowywania Towaru, z kontrolą dostępu wyłącznie dla osób posiadających aktualne badania lekarskie dopuszczające do kontaktu z żywnością i spełniający warunki określone w przepisach powszechnie obowiązujących. Towar będzie transportowany i dostarczany środkiem transportu odpowiednio dopuszczonym do wykonywania dostaw żywności, w warunkach określonych dla przewozu dostarczanego Towaru i zgodnie z obowiązującymi normami jakościowym oraz procedurami systemu HACCP;
- 3) Towar winien być zapakowany w oryginalne opakowanie producenta, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami zaetykietowane, i być wolny od wad fizycznych i prawnych. Opakowanie Towaru (opakowanie producenta) będzie fabrycznie zamknięte, nienaruszone, bez wad, uszkodzeń mechanicznych i zostanie wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z Towarem, stanowiącym przedmiot Umowy. Opakowanie Towaru (opakowanie producenta) będzie czyste oraz będzie zabezpieczało Towar przed jakimkolwiek zanieczyszczeniem czy zniszczeniem, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zapachów, o zawilgoceniu i stopni chłodu wynikającym z warunkach w jakich Towar ma być przechowywany. W przypadku jeśli Towar nie jest pakowany przez producenta w opakowania do sprzedaży postanowienia, o których mowa w niniejszym punkcie stosuje się odpowiednio do opakowania, w który Towar jest przepakowywany i sprzedawany;
- 4) Każde opakowanie Towaru posiadać będzie na zewnętrznej powierzchni dobrze widoczne i czytelne oznaczenia zawierające nazwę i adres producenta, nazwę Towaru, masę netto, kod identyfikacyjny partii produkcyjnej, okres oraz warunki przechowywania, termin przydatności do spożycia, masę netto, informacja o wartości odżywczej,

Strona

1 z 4

AMW REWITA Sp. z o.o.



AMW REWITA

okres oraz warunki przechowywania, a także o ile dotyczy wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie. Termin przydatności do spożycia dostarczonego Towaru nie może być krótszy niż $\frac{3}{4}$ długości terminu zadeklarowanego przez producenta. W przypadku wątpliwości Zamawiającego co do spełnienia warunku wymaganego przez Zamawiającego dotyczącego terminu przydatności do spożycia Towaru, Wykonawca na żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawienia dokumentu potwierdzającego, iż dany Towar posiada odpowiedni termin przydatności do spożycia (tj. $\frac{3}{4}$ długości terminu zadeklarowanego przez producenta);

- 5) Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia opakowanego Towaru na czas jego przewozu, tak aby dostarczony Towar spełniał warunki określone w Umowie. W przypadku Towaru, który nie podlega pakowaniu w przez producenta Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia opakowanego Towaru na czas jego przewozu w opakowanie wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, bez wad, uszkodzeń mechanicznych, obcych zapachów oraz w sposób eliminujący możliwość wystąpienia jego uszkodzenia zachowując wszelkie walory estetyczne i smakowe. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za jakość Towaru, przechowywanie zgodnie z normami prawnymi wskazanymi we właściwych przepisach, przechowywanie w czasie transportu oraz uszkodzenia powstałe w trakcie transportu do czasu dokonania odbioru przez Zamawiającego.

3. Szczegółowe wymagania dotyczące Towaru

- 1) Wykonawca jest zobowiązany zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 6 do Zaproszenia do składania ofert.
- 2) **Miejsce dostawy:** AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno (woj. Zachodniopomorskie), magazyn żywnościowy.
- 3) **Termin realizacji umowy:** 12 miesięcy nie wcześniej jednak niż od dnia **01.04.2021 roku**.
- 4) Dostawy winny być realizowane sukcesywnie nie rzadziej niż 3 razy w tygodniu w dni robocze na podstawie każdorazowych zleceń (druk: formularz zamówienia) składanych pocztą elektroniczną przez osoby upoważnione przez Zamawiającego przed dniem danej dostawy. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przedmiotu umowy w następnym dniu po otrzymaniu danego zlecenia najpóźniej do godziny 13.00, lub w terminie określonym w zamówieniu do miejsca dostawy, o którym mowa w ppkt. 3).
- 5) Wykonawca dokonuje nieodpłatnego użyczenia pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- 6) Dowóz towaru odbędzie się transportem ubezpieczonym, na koszt Wykonawcy.
- 7) Rozładunek transportu w miejscu odbioru dostawy organizuje Wykonawca na swój koszt.
- 8) Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków zmniejszenia ilości i wartości dostaw przewidzianych w umowie.
- 9) **Wymagania dotyczące mięsa i wędlin drobiowych:**

Mięso:

Obrobka: powierzchnia cięć powstałych przy podziale na części zasadnicze – gładkie; luźne strzępy mięśni i tłuszczu oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia: sucha, dopuszczalna lekko wilgotna; gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez pomiażdżonych kości, głębszych zacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.

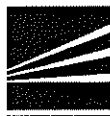
Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Barwa: mięśni jasnorożowa dla mięsa drobiowego. Dopuszczalne matowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja: jedrna i elastyczna.

Zapach: swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

Wędliny:

- Klasa I, świeże, wystudzone, osłonki ściśle przylegające, równomiernie pomarszczone (kiełbasy suche w osłonkach naturalnych), brak przebarwień na powierzchni, Niedopuszczalne są zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu.
- Walory smakowe: smak czysty, wyraźny dla użytych dodatków; wyczuwalność przypraw i smaku wędzenia, brak grudek, brak obcych polotów smakowych.



AMW REWITA

- W walory zapachowe: wyczuwalny czysty, wyraźny zapach, charakterystyczny dla danego gatunku, brak obcych polotów zapachowych.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest zaoferować dostawy mięsa i wędlin drobiowych, zgodnie z Formularzem ofertowo-cenowym lub produkty równoważne. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadające te same walory spożywcze (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja), oraz zawierające w składzie o najmniej te same surowce użyte do produkcji, co asortyment określony przez Zamawiającego. Oferowane produkty równoważne powinny charakteryzować się właściwościami jakościowymi takimi samymi lub zbliżonymi do tych, które zostały określone w Zaproszeniu, lecz oznaczone innym znakiem towarowym, patentem, źródłem lub pochodzeniem.
 - 11) Cechy produktu równoważnego należy wpisać w kol. 3 formularza ofertowo-cenowego stanowiącego załącznik nr 3 do zaproszenia (obok nazwy produktu lub producenta lub opisać w odrębnym załączniku np. załączyć kartę produktu, folder z opisem produktu, zdjęcia itp.).
 - 12) UWAGA:
w formularzu ofertowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 3 do zaproszenia /* należy wpisać nazwę produktu lub producenta we wszystkich pozycjach, za wyjątkiem przypadku, gdzie Zamawiający podał nazwę produktu lub producenta. Nie wpisanie nazwy spowoduje wówczas, iż Zamawiający uzna, że Wykonawca proponuje jedną z nazw wskazanych przez Zamawiającego.

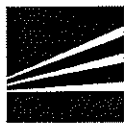
4. Wykaz asortymentu w ramach przyszłej umowy:

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
1	Filet z piersi indyka świeży (mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego.	kg	450
2	Filet z piersi kurczaka świeży (mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości piersiowej i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka świeżego	kg	1250
3	Filet Specjał parzony wędzony na złoty kolor o delikatnym smaku (100% mięsa indyczego, naturalna zawartość tłuszczu 2%) Producent Indykpol lub równoważny.	kg	90
4	Golonka świeża z indyka (waga 1 szt. od 300g - 380g mięśnie naturalne jasnoróżowe, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych	kg	550
5	Kaczka mrożona	kg	10
6	Kielbasa Krakowska drobiowa sucha (100g ze 115 g mięsa drobiowego) Mięso z kurczaka (50%), mięso z indyka (50%), sól, przyprawy,	kg	110
7	Kielbasa szynkowa drobiowa. Produkt otrzymany z grubo rozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie) Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%. Konsystencja Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	kg	110
8	Kurczak świeży (skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla kurczaka) 1 szt ok 2kg. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni	kg	25
9	Parówki z indyka HOT-DOG minimum 84% mięsa z indyka bez dodatku substancji konserwujących bez mięsa oddzielonego mechanicznie. Długość parówki ok 20 cm w osłonce naturalnej producent Indykpol lub równoważny	kg	40



AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
10	Parówki z fileta drobiowego typu Drobimex lub równoważny skład mięso z piersi kurcząt - filet 93%, woda, sól, przyprawy, bez dodatku glutaminianu sodu, bez dodatku fosforanów, produkt drobno rozdrobniony, wędzony, parzony. W osłonce naturalnej	kg	250
11	Paszтет z indyka producent Indykpol lub równoważny ze 113 g mięsa i podrobów na 100 g produktu, bez dodatku konserwantów Paszтет średnio rozdrobniony, pieczony, Odpowiednia konsystencja powinna pozwalać na pokrojenie paszтetu na cienkie plastry. Produkt w bloku wynikający z zastosowania odpowiedniej formy.	kg	140
12	Porcje rosółowe z kurczaka świeże bez skrzydeł	kg	750
13	Przysmak z kurczaka (mięso drobiowe z uda kurczaka minimum 79% w galarecie wieprzowej min.21% z przyprawami, w batonie podłużnym w osłonce niejadalnej. Konsystencja krajalna dość ściśła, galareta elastyczna klarowna	kg	105
14	Zestaw rosółowy z indyka klasa A (świeże kulinarne elementy z indyka, części układu kostnego z mięśniami okrywającymi ze skórą i bez	kg	500
15	Szynka Delikatesowa z piersi indyka, wytwarzana z wysokiej jakości fileta z piersi indyka, o grubo rozdrobnionej strukturze i wysokiej mięsności – do 90 %. w przekroju jasno-różowy, delikatny smak i konsystencji oraz naturalnie niską zawartość tłuszczu – poniżej 5% kształt prostokąta plaster w przekroju ok 10x10 lub równoważny	kg	90
16	Szynka Tostowa z kurcząt (mięso z piersi kurczaka min.88% firma Drobimex lub równoważny)	kg	90
17	Skrzydółka drobiowe świeże	kg	30
18	Żołądki indycze-żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, dopuszcza się pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości	kg	70
19	Udka drobiowe świeże (pałka+szynekczka) bez kości grzbietowej (waga 1szt 240g-300g) mięśnie naturalne, jasnoróżowe, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.	kg	2550



AMW REWITA

Załącznik nr 2 do zaproszenia

FORMULARZ OFERTOWY

OFERTA

złożona przez:

ul. _____

00-000 _____

w postępowaniu prowadzonym w trybie otwartym na podstawie art. 70¹ Kodeksu Cywilnego
pn.: Sukcesywna dostawa mięsa drobiowego i wyrobów drobiowych wraz z transportem i rozładunkiem do AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno
(postępowanie nr: RWT/ORGW/ZA/REG-272/74/2020)

A. DANE WYKONAWCY:

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:.....

Wykonawca/Wykonawcy:.....

Adres:.....

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:.....

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

faks....., e-mail.....

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

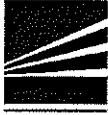
B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAKUPU: Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów drobiowych wraz z transportem i rozładunkiem do AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno

C. ŁĄCZNA CENA OFERTOWA:

Niniejszym oferuję realizację przedmiotu zakupu za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ, która stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zakupu zgodnie z zaproszeniem do składania ofert w trybie otwartym. Na łączną cenę netto i brutto składają się ceny jednostkowe zaoferowane przeze mnie w Formularzu ofertowo-cenowym.

ŁĄCZNA CENA OFERTOWA NETTO PLN
ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BRUTTO PLN

AMW REWITA Sp. z o.o.



AMW REWITA

D. OŚWIADCZAMY, ŻE :

- 1) zamówienie zostanie zrealizowane w terminach określonych w warunkach postępowania w trybie otwartym oraz we wzorze umowy.
- 2) w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;
- 3) zapoznaliśmy się z Zaproszeniem do składania ofert oraz wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte;
- 4) zdobyliśmy wszelkie informacje konieczne do przygotowania oferty;
- 5) złożone wraz z ofertą dokumenty potwierdzają spełnienie przez nas warunków i wymagań określonych w Zaproszeniu do składania ofert, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert;
- 6) uważamy się za związanego niniejszą ofertą przez okres 60 dni licząc od dnia otwarcia ofert (włącznie z tym dniem);
- 7) akceptujemy warunki zapłaty wskazane we wzorze Umowy,
- 8) **informacje i dokumenty zawarte na stronach od.....do.....oferty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i zastrzegamy, że nie mogą być udostępniane****
- 9) Oświadczamy, iż jesteśmy świadomi, że brak wskazania w sposób jednoznaczny, które informacje podlegają ochronie jako tajemnica przedsiębiorstwa lub brak uzasadnienia zastrzeżenia poprzez wskazanie przyczyn faktycznych wraz z wykazaniem spełnienia podstaw normatywnych uprawniających do dokonania zastrzeżenia (nie później niż w chwili składania informacji Zamawiającemu), może spowodować nie uznanie przez Zamawiającego prawidłowości dokonanego zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa bez obowiązku żądania dodatkowych wyjaśnień od Wykonawcy. W takim przypadku Zamawiający zwolniony będzie od wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek ewentualne szkody powstałe w związku z ujawnieniem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa osobom trzecim.
- 10) Oświadczamy, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zakupu w niniejszym postępowaniu w trybie otwartym.*

*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 (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

E. PODWYKONAWCY:

Zamówienie wykonam(-my) samodzielnie/następującą część zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcy (należy szczegółowo określić nazwę podwykonawcy oraz precyzyjny zakres czynności/prac jakie będzie wykonywał podwykonawca)

Lp.	Podwykonawca (firma i adres)	Część zamówienia jaką Wykonawca zamierza powierzyć do wykonania podwykonawcy
1.		
2.		



AMW REWITA

UWAGA: nie wypełnienie tej części formularza świadczyć będzie o braku podwykonawcy w realizacji zamówienia.

F. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:

W przypadku wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązujemy się do:

- 1) zawarcia umowy na warunkach zawartych w Zaproszeniu do składania ofert oraz w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
 - 2) przedstawienia polis ubezpieczeniowych/dokumentów według zasad, form i terminów określonych w umowie;
 - 3) osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest
- e-mail: Tel./fax:

G. SPIS TREŚCI:

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

- 1)
- 2)
- 3)

Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych stronach.

.....
pieczęć Wykonawcy

.....
Data i podpis upoważnionego przedstawiciela
Wykonawcy

***Uzupełnić lub skreślić**

****Uzupełnić, lub wpisać nie dotyczy**

Sukcesywnie Dostawy Mięsa Drobiowego i Wyrobów Drobiowych									
Pełny adres Odbiorcy (miejsce dostawy):		AMW REWITA Sp. z o.o ODDZIAŁ AMW REWITA ROGOWO 72-330 Mrzezyno Gryfickie, Rogowo76 (Magazyn żywnościowy)							
Częstotliwość dostaw:		Dostawy sukcesywnie nie rzadziej niż 3 razy w tygodniu, w dni robocze							
Godziny dostaw:		od godz. 7.00- do godz 13.00							
Osoba wyznaczona do kontaktów z wykonawcami w zakresie asortymentu		Teresa Wiśniewska tel. 664 466 205							
FORMULARZ OFERTOWO-CENOWY									
Imię i nazwisko i/lub nazwa (firma) Wykonawcy									
Adres Wykonawcy: kod, miejscowość, ulica, nr domu, nr lokalu									
Nr telefonu					Nr faksu				
URL: http://					E-mail:				
Organ rejestrowy					Rejestr nr:				
NIP nr					REGON Nr				
Bank:					Nr rachunku				
Odpowiadając na zaproszenie do składania ofert nr sprawy: RWT/ORGW/ZA/REG-272/74/2020 w trybie otwartym na Dostawy mięsa drobiowego i wędlin drobiowych dla Oddziałów AMW REWITA Sp. z o.o. 03-310 Warszawa, ul. Św. J. Odrowąża 15 - Oddział AMW Rewita Rogowo, Rogowo 76, 72-330 Mrzezyno, oferujemy zgodnie z treścią zaproszenia towary i ich ceny jednostkowe w poniższej specyfikacji asortymentowej.									
Wykaz oferowanych towarów (specyfikacja) dostaw mięsa i wędlin drobiowych w okresie 12 m-cy nie wcześniej niż od dnia 01.04.2021r.									
Lp	Asortyment	Nazwa produktu lub producenta*/oraz cechy produktu równoważnego - jeżeli dotyczy (cechy należy wpisać lub opisać w odebym załączniku).	Jm	Ilość	Cena netto	Wartość netto w zł	Stawka VAT w %	Wartość brutto w zł.	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Filet z piersi indyka świeży(mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.Zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego.		kg	450					

2	Filet z piersi kurczaka świeży(mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości piersiowej i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka świeżego		kg	1250					
3	Filet Specjal parzony wędzony na złoty kolor o delikatnym smaku (100% mięsa indyczego, naturalna zawartość tłuszczu 2%) Producent Indykpol lub równoważny.		kg	90					
4	Golonka świeża z indyka (waga 1 szt od 300g - 380g miesnie naturalne jasnoróżowe ,nie dopuszcza się wylewów krwawych w miesniach, skóra bez przebarwień i uszkodzen mechanicznych		kg	550					
5	Kaczka mrożona		kg	10					
6	Kielbasa Krakowska drobiowa sucha (100g ze 115 g mięsa drobiowego)Mięso z kurczaka (50%), mięso z indyka (50%), sól, przyprawy,		kg	110					
7	Kielbasa szynkowa drobiowa. Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie) Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%.Konsystencja ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać		kg	110					
8	Kurczak świeży(skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla kurczaka)1szt ok 2kg.Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 2 dni		kg	25					
9	Parówki z indyka HOT-DOG minimum 84% miesa z indyka bez dodatku substancji konserwujących bez miesa oddzielonego mechanicznie. Długość parówki ok 20 cm w oslonce naturalnej producent Indykpol lub równoważny		kg	40					
10	Parówki z fileta drobiowego typu Drobimex lub równoważny-skład mięso z piersi kurcząt - filet 93%, woda, sól, przyprawy, bez dodatku glutamianu sodu, bez dodatku fosforanów, produkt drobno rozdrobniony,wędzony, parzony. W oslonce naturalnej		kg	250					
11	Paszтет z indyka producent Indykpol lub ronoważny ze 113 g mięsa i podrobów na 100 g produktu, bez dodatku konserwantów Paszтет średnio rozdrobniony, pieczony, Odpowiednia konsystencja powinna pozwalać na pokrojenie paszтетu na cienkie plastry. Produkt w bloku wynikający z zastosowania odpowiedniej formy.		kg	140					
12	Porcje rosółowe z kurczaka świeże bez skrzydeł		kg	750					

13	Przysmak z kurczaka (mięso drobiowe z uda kurczaka minimum 79% w galarecie wieprzowej min.21% z przyprawami, w batonie podłużnym w osłonce niejadalnej.Konsystencja krąjalna ,dość ścisła, galareta elastyczna klarowna	kg	105					
14	Zestaw rosółowy z indyka klasa A (świeże kulinarne elementy z indyka,części układu kostnego z mięsiami okrywającymi ze skórą i bez	kg	500					
15	Szynka Delikatesowa z piersi indyka, wytwarzana z wysokiej jakości fileta z piersi indyka, o grubo rozdrobnionej strukturze i wysokiej mięsności – do 90 %. w przekroju jasno-różowy , delikatny smak i konsystencji oraz naturalnie niską zawartość tłuszczu – poniżej 5% kształt prostokąta palster w przekroju ok 10x10 lub równoważny	kg	90					
16	Szynka Tostowa z kurcząt (mięso z piersi kurczaka min.88% fitma Drobimex lub równoważny)	kg	90					
17	Skrzydółka drobiowe świeże	kg	30					
18	Żołądki indycze-żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, dopuszcza się pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny,niedopuszczalny zapach świadczący o nie świeżości	kg	70					
19	Udka drobiowe świeże (pałka+szyneczka) bez kości grzbietowej (waga 1szt 240g-300g)mięśnie naturalne, jasnoróżowe, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.	kg	2550					
RAZEM						0,00		0,00

1. Łączna cena netto oferty w wysokości złotych (słownie: zł0/100).

2. Łączna cena brutto oferty w wysokości złotych (słownie: 0 /100).

.....
Podpis osoby (osób) upoważnionej do występowania
w imieniu Wykonawcy
(Pożądany czytelny podpis albo podpis i pieczęć
z imieniem i nazwiskiem)



AMW REWITA

Załącznik Nr 4 do Zaprośzenia

WYKONAWCA

.....
(pieczęć)

W związku z postępowaniem numer RWT/ORGW/ZA/272-REG/74/2020

na sukcesywne dostawy mięsa drobiowego i wyrobów drobiowych wraz z transportem i rozładunkiem
(zgodnie z przedmiotem zamówienia)
prowadzonym w trybie otwartym

na podstawie wewnętrznego Regulaminu zakupów w AMW REWITA Sp. z o.o. oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny, w szczególności art. 70¹-70⁵ (tekst jedn. Dz. U. 2019 r. poz. 1145 z późn. zm.)

Oświadczam, że jako prowadzący działalność gospodarczą/podmiot, który reprezentuję:

- 1) spełniam warunki udziału w Postępowaniu;
- 2) w ciągu ostatnich trzech lat przed wszczęciem Postępowania nie zrealizowałem Zakupów w sposób nienależyty, nie wyrządziłem szkody, oraz nie działałem na szkodę AMW Rewita Sp. z o.o.;
- 3) nie otwarto wobec mnie/podmiotu, który reprezentuję/ likwidacji oraz nie ogłoszono upadłości;
- 4) nie jestem osobą fizyczną, prawomocnie skazaną za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie Zakupu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
- 5) Podmiot, który reprezentuję nie jest spółką prawa handlowego, której odpowiednio pełniących funkcję członków organów zarządzających, wspólników, partnerów, komplementariuszy, prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
- 6) Nie wpływałem bezprawnie oraz nie próbowałem wpłynąć na przebieg Postępowania lub pozyskać w sposób nieuprawniony informacje o Postępowaniu;
- 7) nie brałem udziału w przygotowaniu Postępowania jak również pracownicy podmiotu, który reprezentuję, a także osoby wykonujące pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjną lub inną umowę o świadczenie usług, nie brali udziału w przygotowaniu tego postępowania;
- 8) nie zawarłem porozumienie mającego na celu zakłócenie konkurencji między Wykonawcami.

Oświadczamy, 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.

Strona

1 z 1

.....
Miejscowość, data

.....
(podpisy osób uprawnionych do reprezentacji)

* Niepotrzebne skreślić.

¹ Zapis stosować w przypadku określenia wymogu przez zamawiającego.

AMW REWITA Sp. z o.o.

