



# AMW REWITA

Rogowo, dnia 19.01.2021r.

DYREKTOR  
Oddział Rewita Rogowo  
*Radosław Kwieczek*  
.....  
Akceptacja Dyrektora Oddziału

Numer postępowania: RWT/ORGW/ZA/REG-272/1/2021

**Zamawiający :**

AMW REWITA Sp. z o.o.  
ul. św. J. Odrowąża 15  
03-310 Warszawa  
Telefon: 22/2709558  
Adres e-mail: [zp@rewita.pl](mailto:zp@rewita.pl),  
Faks: 22/2702143  
Strona internetowa: [www.rewita.pl](http://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](mailto:rogowo@rewita.pl)  
NIP: 7010302456  
REGON: 142990254

Godziny pracy Zamawiającego: poniedziałek  
– piątek w godzinach od 08:00 do 15:00  
[www.rewita.pl](http://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.

Strona  
1 z 10

### ROZDZIAŁ I OPIS PRZEDMIOTU ZAKUPU

1. Przedmiotem zakupu jest sukcesywna dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin 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

AMW REWITA Sp. z o.o.



# AMW REWITA

- 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.**
  6. Dostawy winny być realizowane codziennie, 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 06:00 do 12.00, 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 zamówienia będącego przedmiotem niniejszego postępowania.

**Zamawiający uzna spełnienie powyższego warunku, jeżeli Wykonawcy posiadają:**

- a) 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) - jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

lub

Aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia 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 zatwierdzenia 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.



# AMW REWITA

- 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 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 zamówienia;
  - 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
  - 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):



# AMW REWITA

- 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);
  - 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** 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 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.);



# AMW REWITA

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.

3. Dokumenty, o których mowa w pkt. 1 i 2 należy złożyć w formie oryginału lub 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](mailto:m.kalinowska-swiatly@rewita.pl), w sprawach merytorycznych- e-mail: [t.wisniewska@rewita.pl](mailto: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](mailto: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

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.



# AMW REWITA

- Ofertę może złożyć osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, prowadząca działalność gospodarczą oraz podmioty te występujące wspólnie.
- 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.
- 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.
- 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 pieczęcią 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.
- W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi zostać załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
- Strony oferty powinny być ponumerowane. Dokumenty załączone do oferty stanowią jej integralną część i powinny być czytelnie oznaczone.
- Wykonawca może wprowadzić zmiany w ofercie lub wycofać złożoną ofertę tylko przed upływem terminu jej złożenia.

## ROZDZIAŁ VII MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Ofertę wraz z niezbędnymi załącznikami, należy złożyć za pośrednictwem Platformy zakupowej Zamawiającego Logintrade do dnia 26.01.2021r. do godziny 12:00.
- 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.
- 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.
- 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 OFERTA

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.
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 drogą elektroniczną lub poprzez Platformę Zakupową zamawiającego Logintrade Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu.



# AMW REWITA

6. Za termin 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.
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 drogą elektroniczną lub poprzez Platformę Zakupową zamawiającego Logintrade Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu.

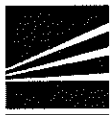
## ROZDZIAŁ XI WARUNKI JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ SPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

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](mailto: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.





## 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 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. Odrowąza 15, 03-310 Warszawa, kontakt: adres e-mail [iod@rewita.pl](mailto: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 wieprzowego i wołowego oraz wędlin.  
Nr postępowania: RWT/ORGW/ZA/REG-272/1/2021 prowadzonym zgodnie z Regulaminem zakupów w AMW Sp. z o.o.;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą współpracownicy 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.



# AMW REWITA

- 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.

<b>ROZDZIAŁ XV</b> <b>INTEGRALNĄ CZĘŚĆ NINIEJSZYCH WARUNKÓW POSTĘPOWANIA W TRYBIE OTWARTYM</b> <b>STANOWIĄ ZAŁĄCZNIKI:</b>
--

- 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 wieprzowego i wołowego oraz wędlin 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 uchylecia 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 warunków 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 8

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 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 wymogi 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 pkt. 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 wieprzowego i wołowego oraz wędlin:**

#### Mięsa

- Obróbka: powierzchnia cięć powstałych przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy 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 jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo wiśniowej, dla mięsa wołowego oraz jasnorożowa do czerwonej dla mięsa wieprzowego. 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 (kielbasy suche w osłonkach naturalnych), brak przebarwień na powierzchni, Niedopuszczalne są zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu.



# AMW REWITA

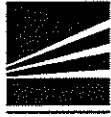
- Walory smakowe: smak czysty, wyraźny dla użytych dodatków, wyczuwalność przypraw i smaku wędzenia, brak grudek, brak obcych polotów smakowych.
  - Walory zapachowe: wyczuwalny czysty, wyraźny zapach, charakterystyczny dla danego gatunku, brak obcych polotów zapachowych.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest zaoferować dostawy mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin, 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, posiadający 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.
- 13) Wykaz asortymentu w ramach przyszłej umowy:

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
1	Boczek surowy b/skóry, b/ żeberek kl I	kg	30
2	Flaki wołowe parzone krojone	kg	50
3	Golonka przednia surowa bez kości (skóra dokładnie oczyszczona z naskórka i ze szczeciny.	kg	30
4	Karkówka b/k świeża (powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań. Konsystencja jędrna i elastyczna, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego.	kg	980
5	Kości wędzone wieprzowe.	kg	120
6	Kości wieprzowe ze schabu świeże	kg	160
7	Łopatka wp. b/k, bez tłuszczu i skóry (powierzchnia mięsa, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, barwa mięśni i tłuszczu jasnorożowa do szarorożowej, zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia oraz psucia.	kg	130
8	Polędwica surowa wieprzowa świeża (powierzchnia powinna gładka, usunięte przekrwienia powierzchniowe bez głębszych pozacinań, jędrna i elastyczna zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa.	kg	200



# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
9	Schab b/k, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, barwa jasnoróżowa do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna, zapach charakterystycznym dla mięsa świeżego.	kg	1350
10	Słonina świeża bez skóry powierzchnia niezakrwawiona grubość słoniny bez skóry nie mniejsza niż 2cm. Smak i zapach charakterystyczny dla słoniny surowej.	kg	120
11	Szaszлык wieprzowy z poledwicy ok.170g surowy; kawałki poledwicy przyprawione, nadziane na patyk, przekładane kawałkami słoniny, cebulą; zawartość poledwicy min. 75%	kg	40
12	Szynka świeża b/k, bez tłuszczu i skóry (powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego.	kg	1600
13	Wołowina b/k extra ,świeża (powierzchnia gładka, barwa mięśni od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego.	kg	350
14	Wołowina z kością rosołowa świeża	kg	210
15	Żeberka wieprzowe extra świeże (powierzchnia gładka niezakrwawiona, barwa jasnoróżowa do czerwonej zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego,	kg	320
16	Baleron wieprzowy (produkt wędzony, parzony, otrzymany z peklowanego karczka wieprzowego minimum 80 % mięsa z subtelnym aromatem przypraw).	kg	140
17	Boczek faszzerowany -baton w osłonce poliamidowej średnicy ok 80mm, długość, konsystencja dość ściśła . Barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, tłuszcz biały, dopuszczalny odcień różowy. Smak, zapach charakterystyczny dla boczku wieprzowego faszzerowanego farszem mięsnym z wyraźnym wyczuciem przypraw. Forma pakowania MAP.	kg	80
18	Boczek wędzony b/żeberek surowy kl. I	kg	390
19	Frankfurterki wędzone surowe (mięso o średnim rozdrobieniu 100g-116g jelitach baranich o średnicy ok 17 mm MAP).	kg	120
20	Kabanosy wieprzowe, (powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu, smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne.	kg	230



# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
21	Kaszanka w jelicie cienkim /grillowa/ wyrób (w osłonce naturalnej, konsystencja dość ścisła, wszystkie składniki wymieszane równomiernie, smak charakterystyczny dla wędliny parzonej z dodatkiem krwi i kaszy jęczmiennej z wyczuwalnymi przyprawami).	kg	110
22	Kielbasa biała parzona, ( 100g - ze 125g mięsa) bez domieszki drobiu, z wieprzowiny z dodatkiem tłuszczu, przyprawiona majerankiem, czarnym pieprzem, czosnkiem i solą, w naturalnej osłonce z wieprzowego jelita, w odcinkach 13 cm.	kg	270
23	Kielbasa biała cienka delikatesowa parzona( 100g ze 125g)ze średnio rozdrobnionej wieprzowiny z dodatkiem tłuszczu, przyprawiana majerankiem, czarnym pieprzem, czosnkiem i solą, w osłonce z baraniego jelita.	kg	290
24	Kielbasa Myśliwska podsuszana w jelitach naturalnych wieprzowych( 100g ze 192g mięsa wieprzowego)	kg	10
25	Kielbasa Grillowa wieprzowo-wołowa w osłonce naturalnej. ( w odcinkach od 100g-120g. mięso wieprzowe minimum 60%,)	kg	1100
26	Kielbasa salami w obsybcie mięso średnio rozdrobnione długo dojrzewające. (Na 100 g produktu minimum 115 g mięsa wieprzowego oraz 20 g mięsa wołowego, obsybka z pieprzu kolorowego zielonego i papryki. Pakowana w worek perforowany	kg	60
27	Kielbasa salami Delikatesowa średnio rozdrobiony typu Sokołów lub równoważny. Produkt długo dojrzewający (Na 100 g produktu minimum 105 g mięsa wieprzowego oraz 35 g mięsa wołowego. Pakowana w atmosferze ochronnej	kg	60
28	Kielbasa Krakowska sucha - Kielbasa wieprzowo grubo rozdrabniana, wędzona, parzona. Kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy około 5mm. konsystencja ścisła, krucha. Kielbasa w osłonce niejadalnej ściśle przylegającej do farszu. Batony o średnicy od 45mm-do 60mm. Na 100g produktu gotowego - ok 115g mięsa wieprzowego.	kg	100
29	Kielbasa Szynekowa typu Olewnik lub równoważny mięso wieprzowe z szynki minimum 90%, woda, ekstrakty przypraw. wędzona, parzona, grubo rozdrobniona .Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrazowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać	kg	120
30	Kindziuk (Kielbasa grubo rozdrobniona, dojrzewająca. 100g ze 161g mięsa wieprzowego).	kg	60



# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
31	Łopatka Konserwowa typu Blok w osłonce niejadalnej (wędlina wieprzowa grubo rozdrobniona, parzona, formowana. Mięso z łopatki wieprzowej minimum 51%. Konsystencja ścisła, elastyczna, barwa od blad różowej do różowej. Waga batonu od ok 2kg do ok 3kg.	kg	310
32	Kiełbasa Szynekowa Jak za Gierka- kiełbasa wieprzowa grubo rozdrabniana, parzona. Batony w osłonce niejadalnej koloru brązowego .Osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia czysta, sucha, gładka. Średnica batonu ok 15cm.	kg	160
33	Metka cebulowa ( wyrób mięsny średnio rozdrobniony, równomierne rozłożenie składników o osłonce, bez skupisk składników, barwa różowa, charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak cebuli .Konsystencja miękka ,smarowana, mięso wieprzowe min.88%, średnica batonu ok 50mm.	kg	140
34	Metka łososiowa przygotowana na bazie mięsa wieprzowego i wołowego ( min 45% mięsa wieprzowego i 25 % mięsa wołowego, przyprawiona odpowiednimi przyprawami lekko podwędzana.	kg	95
35	Ogonówka Boryny (wędzonka wieprzowa wędzona parzona wyprodukowana z szynki wieprzowej z okrywą tłuszczową w kształcie nieforemnego walca sznurowana . Konsystencja dość ścisła, krucha soczysta z zewnętrzną warstwą tłuszczu, barwa powierzchni ciemnobrązowa, mięsa od blad różowej do różowej, tłuszczu od białej do kremowej, zapach wędzenia. na 100g produktu, 95% szynki wieprzowej z okrywą tłuszczową.	kg	140
36	Ogonówka wędzona ( wyrób z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzony, parzony, bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy- szynka bez kości. Skład mięso wieprzowe od szynki min.75%. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.	kg	160
37	Serdelki z szynki typu Sokołów lub równoważny- mięso wieprzowe z szynki 93%, bez dodatku fosforanu i glutaminianu sodu .Produkt wieprzowy , wędzony, parzony, pakowano w atmosferze ochronnej	kg	420
38	Parówki delikatesowe wieprzowe w osłonce naturalnej, cienkie (nie mniej niż 75% mięsa wieprzowego)	kg	470
39	Paszтет z kurkami (w osłonce tekstylnej opakowanie ok 0,70kg)	kg	180
40	Paszтет ze wsi (Wędlina podrobowa wieprzowa z mięsa wieprzowego min 52%,wątroba wieprzowa min.14% Konsystencja stała, krajalna, niedopuszczalna pastowata i mazista, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu pieczonego)	kg	180
41	Parówki wieprzowe typu HOT-DOG długość ok 20cm w osłonce naturalnej( minimum mięsa wieprzowego 85%)	kg	40
42	Poledwica z liściem ( wędzonka wieprzowa, wędzona ,surowa, Schab wieprzowy min.87%,liśc laurowy ko 0,4%. Konsystencja dość ścisła krucha, sprężysta, soczysta, wyczuwalny zapach wędzenia).	kg	170
43	Poledwica sopocka wędzona (otrzymywana ze schabu bez kości min.77% mięsa )	kg	250



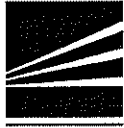


# AMW REWITA

Lp.	Asortyment	Jm	Ilość
44	Pieczeń Rzymska wieprzowa- (wyprodukowana z mięsa wieprzowego nie oddzielonego mechanicznie, farsz mięsny doprawiany odpowiednią mieszanką przypraw zapieczony, konsystencja produktu ściśła pozwalająca na krojenie w cienkie plastry. Forma pakowania wac ok od 1,20-1,60kg. lub równoważny	kg	80
45	Schab z liściem wędzony parzony minimum 70% mięsa wieprzowego -schab bez kości, liść laurowy ok 0,3%.Konsystencja dość ściśła soczysta, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu wśród mięśniowego, wyczuwalny zapach wędzenia.	kg	170
46	Schab Boryny ( wędzonka wieprzowa wędzona parzona na 100g produktu-111g schabu wieprzowego. Konsystencja krucha, soczysta, w przekroju powierzchnia lekko wilgotna, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu wśród mięśniowego. W smaku wyczuwalny zapach wędzenia, barwa powierzchni ciemnobrązowa , mięsa od bladoróżowej do różowej	kg	140
47	Schab z Koperkiem (wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona wyprodukowana ze schabu min.63% i w tym koperku 0,125%.Konsystencja ściśła, krucha, soczysta w przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu wśród mięśniowego.	kg	190
48	Salceson parzony biały ( Produkt podrobowy w osłonce tekstylnej kształt żołądka wieprzowego smal lekko pikantny, umiarkowanie słony .Struktura ściśła nierozpadająca się, krajalna, równomierne rozłożenie składników. Forma pakowania wac ok 1,50kg	kg	60
49	Salceson ozorkowy parzony czarny w osłonce niejadalnej typu Sokołów (wyprodukowany min 74% ozorów wieprzowych, krew spożywcza wieprzowa 8%,przyprawy.Struktura ściśła nierozpadająca się, krajalna, równomierne rozłożenie składników. Vac jednego batonu ok 1,20-1,50kg lub równoważny	kg	90
50	Szynka gotowana biała ( minimum z 90% mięsa zawierająca po niżej 4 % tłuszczu)	kg	230
51	Szynka wieprzowa konserwowa ( 6lbs BLK)(Tarczyński lub równoważna)Produkt blokowy grubo rozdrobniony parzony. Wyprodukowana z mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 61%.	kg	170
52	Szynka Westfalska plastry (ze 151g mięsa wieprzowego - 100 g produktu)	kg	10
53	Szynka wieprzowa wędzona gotowana min. 70% mięsa wieprzowego	kg	270
54	Szynka Piotra i Pawła ( wędzonka wieprzowa parzona, na 100g produktu -105g szynki wieprzowej z okrywą tłuszczową. Konsystencja ściśła, krucha, lekko soczysta w przekroju dopuszczalna warstwa tłuszczu do ok 2mm, barwa powierzchni ciemno brązowa, mięsa bladoróżowa, różowa, tłuszczu od białej do kremowej	kg	230
55	Szynka wiśniowa wędzona (mięso wieprzowe min. 75%)	kg	240
56	Szynka z pieca ( minimum 68 % szynki wieprzowej, mięso peklowane, parzone)	kg	260
57	Udziec-typu szynka wiejska z kością pieczony	kg	8



AMW REWITA



# AMW REWITA

Załącznik nr 2 do zaproszenia

## FORMULARZ OFERTOWY

OFERTA  
złożona przez:

ul. \_\_\_\_\_  
00-000 \_\_\_\_\_

w postępowaniu prowadzonym w trybie otwartym na podstawie art. 70<sup>1</sup> Kodeksu Cywilnego  
pn.: Sukcesywna dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin 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-272/1/2021)

### 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 wieprzowego i wołowego oraz wędlin 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.

<b>ŁĄCZNA CENA OFERTOWA NETTO PLN</b>	.....
<b>ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BRUTTO PLN</b>	.....

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 Zaroszeniem 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 oferta 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 RODO<sup>1)</sup> 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**



<b>Sukcesywna dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin</b>	
Pełny adres Odbiorcy (miejsce dostawy):	AMW REWITA Sp. z o.o. ODDZIAŁ AMW REWITA ROGOWO 72-330 Mrzeżyno Gryfickie, Rogowo76 (Magazyn żywnościowy)
Częstotliwość dostaw:	Dostawy sukcesywne 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	
URI: 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-272/1/2021 w trybie otwartym na Dostawy mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin dla Oddziałów AMW REWITA Sp. z o. o. 03-310 Warszawa, ul. Św. J. Odrowąża 15 - Oddział AMW Rewita Rogowo Rogowo 76, 72-330 Mrzeżyno oferujemy zgodnie z treścią Zaproszenia towary i ich ceny jednostkowe w poniższej specyfikacji asortymentowej.

Wykaz oferowanych towarów (specyfikacja) dostaw mięsa wieprzowego i wołowego oraz wędlin w okresie 12 m-cy od daty obowiązywania umowy									
Lp	Asortyment	Nazwa produktu lub producenta*/oraz cechy produktu równoważnego - jeżeli dotyczy (cechy należy wpisać lub opisać w odrębnym 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	Boczek surowy b/skóry,b/ zeberek kl I		kg	30		0,00		0,00	
2	Flaki wołowe parzone krojone		kg	50		0,00		0,00	
3	Golonka przednia surowa bez kości(skóra dokładnie oczyszczona z naskórka i ze szczeciny.		kg	30		0,00		0,00	
4	Karkówka b/k świeża( powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, głębszych pozacinań. Konsystencja jędrna i elastyczna,zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego.		kg	980		0,00		0,00	
5	Kości wędzone wieprzowe.		kg	120		0,00		0,00	
6	Kości wieprzowe ze schabu świeże		kg	160		0,00		0,00	