***Załącznik Nr 1*** *(do SIWZ)*

**Opis przedmiotu zamówienia. Asortyment zamawianych produktów.**

Zapotrzebowanie na okres od zawarcia umowy do 30.06.2021 r.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***L. p.*** | ***Grupa CPV*** | ***Nazwa CPV*** | ***Nazwa*** | ***J. miary*** | ***Ilość*** |
| 1 | 15100000-9 | produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne | Kości wieprzowe - od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego PN-76/7-85712 | kg | 2 060  |
| 2 | 15112000-6 | drób | Filet z piersi kurczaka PN-A-86520:1998. Właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięsni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięsni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje lub zjełczałego tłuszczu. | kg | 1 820  |
| 3 | 15112000-7 | drób | Kurczak cały. Tuszka z kurczaka patroszona waga kalibrowana (1kg - 2,3kg) | kg | 400  |
| 4 | 15112000-6 | drób  | Porcja rosołowa PN-A-86524 j. w. | kg | 880  |
| 5 | 15112000-6 | drób  | Udko z kurczaka PN-A-86524 j. w. | kg | 4 060  |
| 6 | 15113000-3 | wieprzowina | Boczek surowy świeży bez żeberek-klasa I, PN-86/A 82002 | kg | 540  |
| 7 | 15113000-3 | wieprzowina | Boczek wędzony bez żeberek PN-A-82007 – wędzonka z boczku wieprzowego ze skórą bez żeberek. Wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem. Tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, produkt dość soczysty. Niedopuszczalne szarozielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony. Wędzenie wyczuwalne. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw klasa I – tzw. Łuskany. | kg | 630  |
| 8 | 15113000-3 | wieprzowina | Karkówka bez kości - bez osłony tłuszczowej – mało przerośnięta, bez przebarwień, PN-86A-82002 | kg | 2 200  |
| 9 | 15113000-3 | wieprzowina | Mięso mielone wołowo wieprzowe PN-A-82009; skład: 50% wołowiny i 50% wieprzowiny, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | kg | 2 000  |
| 10 | 15113000-3 | wieprzowina | Schab bez kości - bez tłuszczu, różowa, jednolita barwa. PN-86A-82002 | kg | 2 100  |
| 11 | 15114000-0 | podroby | Pasztet w osłonie poliamidowej wyprodukowana z mięsa i tłuszczu wieprzowego z dodatkiem wątroby wieprzowej, nadziewana w jelita wieprzowe o średnicy od 3 do 4 cm, parzona. Surowce dokładnie rozdrobnione, konsystencja smarowna. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82022 | kg | 1 080  |
| 12 | 15114000-0 | podroby | Pieczeń – wyrób garmażeryjny, wyprodukowany z mięsa i tłuszczu wieprzowego w formie batonu o średnicy od 8 do 9 cm i długości 25 do 30 cm. Wyrób pieczony i studzony. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 160  |
| 13 | 15114000-0 | podroby | Salceson biały domowy wyprodukowany z peklowanego mięsa wieprzowego, mięsa z głów z dodatkiem żelatyny wieprzowej nadziewany w osłonki sztuczne średnica od 10 do 13 cm. Wędlina podrobowa parzona. Plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Na przekroju widoczne składniki. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 600  |
| 14 | 15131130-5 | wędliny | Kabanosy – kiełbasa średnio rozdrobniona, podsuszana, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, nadziewana w jelita baranie o średnicy 2 do 2,2 cm, odkręcana w odcinkach prostych długości od 28 do 30 cm. Kiełbasa wędzona, parzona, podwędzana zimnym dymem i podsuszana. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82028 | kg | 980  |
| 15 | 15131130-5 | wędliny | Kiełbasa golonkowa – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm, długości batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 180  |
| 16 | 15131130-5 | wędliny | Kiełbasa krakowska – kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe o średnicy 8 cm, długości batonu od 25 do 35 cm. Kiełbasa wędzona, parzona, chłodzona. Surowce mięsne rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Barwa na przekroju różowa, tłuszczu biała. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A -82007 | kg | 640  |
| 17 | 15131130-5 | wędliny | Kiełbasa parówkowa drobno rozdrobniona – wyprodukowane z mięsa wieprzowego, peklowanego. Farsz nadziewany w osłonkę naturalna o średnicy 2,8 do 3 cm i długości batonu 10 cm. Produkt wędzony, a następnie parzony. Konsystencja dość ścisła, elastyczna, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zaciek tłuszczu i galarety. Na przekroju różowa na zewnątrz złota, niedopuszczalne plamy wynikające z niedowędzenia. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 400  |
| 18 | 15131130-5 | wędliny | Kiełbasa śląska – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm, długości batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona a następnie studzona wodą i dochładzana powietrzem. Osłonka ściśle przylegająca do farszu surowce mięsne rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 1 270  |
| 19 | 15131130-5 | wędliny | Kiełbasa zielonogórska – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm, długości batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 620  |
| 20 | 15131130-5 | wędliny | Kiełbasa zwyczajna – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm, długości batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw.  | kg | 720  |
| 21 | 15131130-5 | wędliny | Kiełbasa żywiecka – kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowanego, nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe. Długość batonu ok. 30 cm. Kiełbasa wędzona parzona, chłodzona powietrzem, podsuszana. Konsystencja dość ścisła, elastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82028 | kg | 600  |
| 22 | 15131130-5 | wędliny | Ogonówka – wędzonka o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy – szynka bez kości, peklowana, wędzona, parzona. Powierzchnia sucha, czysta, widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni. Struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu szynki. Plasterki o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 710  |
| 23 | 15131130-5 | wędliny | Parówki cienkie drobno rozdrobnione – wyprodukowane z mięsa wieprzowego oraz tłuszczu wieprzowego surowce rozdrobnione i kutrowane z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej. Farsz nadziewany w osłonkę sztuczna o średnicy od 1,8 do 2,2 cm długość kiełbasek od 10 do 12 cm. Parówki podwędzane a następnie parzone. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 2 260  |
| 24 | 15131130-5 | wędliny | Polędwica sopocka – wędzonka o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy – schabu bez kości, peklowana, wędzona, parzona. Powierzchnia sucha, czysta, widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni. Struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu schabu. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007  | kg | 320  |
| 25 | 15131130-5 | wędliny | Przysmak szynkowy – grubo rozdrobniony wyprodukowany z mięsa wieprzowego, peklowanego. Nadziewany w osłonkę białkową o średnicy 8 cm i długość batonu od 25 do 30 cm. Kiełbasa wędzona, parzona, chłodzona. Powierzchnia gładka, sucha, czysta, osłonka ściśle przylegająca do mięsa. Surowce rozdrobnione przez szarpak, na przekroju widoczne duże kawałki mięsa. Konsystencja soczysta, krucha, związanie dobre, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 1 100  |
| 26 | 15131130-5 | wędliny | szynka chlebowa | kg | 600  |
| 27 | 15131130-5 | wędliny | Szynka gotowana – wędzonka o częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana, parzona. Wyrób w siatce wędzarniczej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82-007 | kg | 1 860  |
| 28 | 15131130-5 | wędliny | Szynka śniadaniowa – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana osłonę sztuczną kształt batonu. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 220  |
| 29 | 15131130-5 | wędliny | Szynka tostowa – wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowanego z dodatkiem składników zwiększających wodochłonność. Nadziewany w osłonkę sztuczna o średnicy 9,5 cm formowany w kształcie bloku, długość bloku 25 do 30 cm. Wyrób parzony, chłodzony, dochładzany powietrzem. Powierzchnia sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa, konsystencja soczysta krucha, plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 660  |
| 30 | 15131130-5 | wędliny | Szynka tyrolska – wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowanego z dodatkiem składników zwiększających wodochłonność. Nadziewany w osłonkę sztuczna o średnicy 9,5 cm formowany w kształcie bloku, długość bloku 25 do 30 cm. Wyrób parzony, chłodzony, dochładzany powietrzem. Powierzchnia sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa, konsystencja soczysta krucha, plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 930  |
| 31 | 15131130-5 | wędliny drobiowe | Szynka z indyka - baton wyprodukowany z grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych indyczych w kształcie batonu, peklowany, podwędzany, parzony. Wyrób w osłonce sztucznej – średnica od 6,5 do 7,5 cm – na przekroju widoczne duże kawałki mięsa. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-86526:1995 | kg | 1 200  |
| 32 | 15131134-3 | kaszanka i inne wędliny krwiste | Kaszanka średnio rozdrobniona – w naturalnej osłonie – wędlina podrobowa wyprodukowana z głów wieprzowych, mięsa wieprzowego, kaszy jęczmiennej, krwi lub hemoglobiny w proszku, nadziewana w jelita wieprzowe o średnicy 3,2 do 3,6 cm i długości od 12 do 14 cm Wędlina parzona a następnie studzona i dochładzana. Konsystencja dość ścisła, związanie dobre, surowce rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju. Plaster o grubości 10 mm nie powinien się rozpadać. Powierzchnia ciemno brązowa, na przekroju brązowa z widocznymi składnikami. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z dodatkiem krwi. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 1 440  |
| 33 | 15131135-0 | wędliny drobiowe | Polędwica z indyka – baton wyprodukowany z grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych indyka w kształcie batonu, peklowany, parzony. Wyrób w osłonce sztucznej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-86526:1995 | kg | 1 640  |
| 34 | 15131210-0 | szynka wędzona | Szynka wędzona – wędzonka o częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana, wędzona, parzona. Wyrób w siatce wędzarniczej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 580  |
| 35 | 15131210-0 | szynka wędzona | Szynka wiejska – wędzonka o częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana, wędzona parzona. Wyrób w siatce wędzarniczej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 1 150  |
| 36 | 15131400-9 | produkty wieprzowe | Karczek pieczony – wyrób garmażeryjny, wyprodukowany z mięsa i tłuszczu wieprzowego w formie batonu o średnicy od 8 do 9 cm i długości 25 do 30 cm. Wyrób pieczony i studzony. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, sera żółtego i warzyw. PN-A-82007 | kg | 290  |
| 37 | 15131400-9 | produkty wieprzowe | łopatka | kg | 1 600  |
| 38 | 15131400-9 | produkty wieprzowe | mięso z szynki | kg | 2 000  |
| 39 | 15131410-2 | szynka | Szynka biała (konserwowa) – wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana, parzona. Wyrób w osłonce foliowej w formie batonu o średnicy od 10 do 13 cm i długości od 50 do 60 cm. Powierzchnia sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa, konsystencja soczysta krucha, plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-86525 | kg | 1 540  |
| 40 | 15131600-1 | produkty wołowe i cielęce | Parówki cielęce drobno rozdrobnione – wyprodukowane z mięsa wołowego i cielęcego, surowce rozdrobnione i kutrowane z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej. Farsz nadziewany w osłonkę sztuczna o średnicy od 1,8 do 2,2 cm długość kiełbasek od 10 do 12 cm. Parówki podwędzane a następnie parzone. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 810  |
| 41 | 15412100-0 | tłuszcze zwierzęce | Smalec wieprzowy z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń, formowany w kostki i pakowany w papier pergaminowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującym prawem PN-90/A-85802 | kg | 2 030  |

**WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW**

## ZNAKOWANIE

Zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. z 2007 r. Nr 137 poz. 967 ze zm.).

**TRANSPORT**

Transport specjalistycznym chłodniczym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego. Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieceniem, uszkodzeniem, zgniciem i zamoknięciem. Środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów.

Środek transportu musi spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE L z dnia 30 kwietnia 2004 r.)

**WARUNKI PRZECHOWYWANIA**

Zgodnie z wymaganiami określonymi przez producenta na opakowaniu.

**CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE PRODUKTY:**

* obce posmaki i zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* produkt zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,
* objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
* uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane,
* obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | *(podpis osoby odpowiedzialnej za opis przedmiotu zamówienia)* |

***Załącznik Nr 2*** *(do SIWZ)*

*(pieczęć firmowa Wykonawcy)*

………………………………………………….. , dnia…………………2019 r.

**FORMULARZ OFERTOWY**

Nawiązując do treści ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na sukcesywne dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych dla CRR KRUS w Jedlcu – CRR-241.06.2019:

1. DANE WYKONAWCY:

|  |  |
| --- | --- |
| Osoba upoważniona do reprezentacji i podpisująca ofertę: |  |

Wykonawca/Wykonawcy:

|  |
| --- |
|  |
| Adres:  |  |
|  |
| Faks: |  |
| E-mail: |  |
| Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym: |  |
| Adres do korespondencji (jeśli inny niż podany wyżej): |  |
|  |
|  |

1. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Zgodnie z załączonym formularzem cenowym stanowiącym wypełniony Załącznik Nr 3 (do SIWZ)

1. ŁĄCZNA CENA OFERTOWA:

Niniejszym oferuję realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ\*:

|  |  |
| --- | --- |
| ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BURTTO PLN |  |
| SŁOWNIE BURTTO PLN |  |
|  |

\* ŁĄCZNA CENA OFERTOWA stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SIWZ.

D. OŚWIADCZENIA:

1) zamówienie zostanie zrealizowane w terminach określonych w SIWZ oraz w projekcie umowy;

2) w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;

3) zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz projektem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte;

4) uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni licząc od dnia otwarcia ofert (włącznie z tym dniem);

5) akceptujemy, iż zapłata za zrealizowanie zamówienia następować będzie (na zasadach opisanych w projekcie umowy) w terminie do 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury;

E. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:

1) zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;

2) osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy

|  |  |
| --- | --- |
| jest: |  |
| Tel./Faks: |  |
| E-mail: |  |

F. PODWYKONAWCY:

Podwykonawcom zamierzam powierzyć poniższe części zamówienia (Jeżeli jest to wiadome, należy podać również dane proponowanych podwykonawców):

|  |  |
| --- | --- |
| 1) |  |
| 2) |  |

G. INFORMACJA W ZAKRESIE WIELKOŚCI FIRMY PODMIOTU SKŁADAJĄCEGO OFERTĘ (właściwe zakreślić):

 - mikroprzedsiębiorstwo; - małe przedsiębiorstwo; - średnie przedsiębiorstwo.

H. SPIS TREŚCI:

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) | Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia |
| 2) |  |
| 3) |  |
| 4) |  |
| 5) |  |

 Jednocześnie wykonawca wskazuje zgodnie z § 10 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z 26 lipca 2016 roku w sprawie rodzajów dokumentów jakich może żądać zamawiający (...) następujące oświadczenia lub dokumenty, które znajdują się w posiadaniu zamawiającego / są dostępne pod poniższymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) |  |
| 2) |  |

Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych stronach.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| *(pieczęć Wykonawcy)* |  | *Data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | ***Załącznik Nr 3*** *(do SIWZ)* |
|  |  | , dnia |   |
| *(Pieczątka firmowa Wykonawcy)* |  | *(miejscowość)* |  | *(data)* |
| **FORMULARZ CENOWY** |
| **Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne CPV - 15100000-9** |
| ***L. p.*** | ***Grupa CPV*** | ***Nazwa*** | ***J. miary*** | ***Ilość*** | ***Cena jednostkowa netto*** | ***Podatek VAT***  | ***Cena jedno-stkowa brutto (kol. 6 + kol. 8)*** | ***Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)*** | ***Wartość brutto (kol. 5 x kol. 9)*** |
| ***zł*** | ***%*** | ***zł*** | ***zł*** | ***zł*** | ***zł*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** | ***11*** |
| 1 | 15100000-9 | Kości  | kg | 2 060  |   |  |  |   |   |   |
| 2 | 15112000-6 | Filet z piersi kurczaka  | kg | 1 820  |   |  |  |   |   |   |
| 3 | 15112000-7 | kurczak | kg | 400  |   |  |  |   |   |   |
| 4 | 15112000-6 | Porcja rosołowa | kg | 880  |   |  |  |   |   |   |
| 5 | 15112000-6 | Udko z kurczaka  | kg | 4 060  |   |  |  |   |   |   |
| 6 | 15113000-3 | Boczek surowy  | kg | 540  |   |  |  |   |   |   |
| 7 | 15113000-3 | Boczek wędzony bez żeberek  | kg | 630  |   |  |  |   |   |   |
| 8 | 15113000-3 | Karkówka bez kości  | kg | 2 200  |   |  |  |   |   |   |
| 9 | 15113000-3 | Mięso mielone  | kg | 2 000  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | 15113000-3 | Schab bez kości  | kg | 2 100  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 15114000-0 | Pasztet  | kg | 1 080  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 15114000-0 | Pieczeń  | kg | 160  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | 15114000-0 | Salceson biały  | kg | 600  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | 15131130-5 | Kabanosy  | kg | 980  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | 15131130-5 | Kiełbasa golonkowa  | kg | 180  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | 15131130-5 | Kiełbasa krakowska  | kg | 640  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | 15131130-5 | Kiełbasa parówkowa drobno rozdrobniona  | kg | 400  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | 15131130-5 | Kiełbasa śląska  | kg | 1 270  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | 15131130-5 | Kiełbasa zielonogórska  | kg | 620  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | 15131130-5 | Kiełbasa zwyczajna  | kg | 720  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | 15131130-5 | Kiełbasa żywiecka  | kg | 600  |  |  |  |  |  |  |
| 22 | 15131130-5 | Ogonówka  | kg | 710  |  |  |  |  |  |  |
| 23 | 15131130-5 | Parówki cienkie drobno rozdrobnione  | kg | 2 260  |  |  |  |  |  |  |
| 24 | 15131130-5 | Polędwica sopocka  | kg | 320  |  |  |  |  |  |  |
| 25 | 15131130-5 | Przysmak szynkowy  | kg | 1 100  |  |  |  |  |  |  |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** | ***11*** |
| 26 | 15131130-5 | szynka chlebowa | kg | 600  |  |  |  |  |  |  |
| 27 | 15131130-5 | Szynka gotowana  | kg | 1 860  |  |  |  |  |  |  |
| 28 | 15131130-5 | Szynka śniadaniowa  | kg | 220  |  |  |  |  |  |  |
| 29 | 15131130-5 | Szynka tostowa  | kg | 660  |  |  |  |  |  |  |
| 30 | 15131130-5 | Szynka tyrolska  | kg | 930  |  |  |  |  |  |  |
| 31 | 15131130-5 | Szynka z indyka  | kg | 1 200  |  |  |  |  |  |  |
| 32 | 15131134-3 | Kaszanka średnio rozdrobniona | kg | 1 440  |  |  |  |  |  |  |
| 33 | 15131135-0 | Polędwica z indyka  | kg | 1 640  |  |  |  |  |  |  |
| 34 | 15131210-0 | Szynka wędzona | kg | 580  |  |  |  |  |  |  |
| 35 | 15131210-0 | Szynka wiejska  | kg | 1 150  |  |  |  |  |  |  |
| 36 | 15131400-9 | Karczek pieczony  | kg | 290  |  |  |  |  |  |  |
| 37 | 15131400-9 | łopatka | kg | 1 600  |  |  |  |  |  |  |
| 38 | 15131400-9 | mięso z szynki | kg | 2 000  |  |  |  |  |  |  |
| 39 | 15131410-2 | Szynka biała (konserwowa)  | kg | 1 540  |  |  |  |  |  |  |
| 40 | 15131600-1 | Parówki cielęce drobno rozdrobnione | kg | 810  |  |  |  |  |  |  |
| 41 | 15412100-0 | Smalec  | kg | 2 030  |  |  |  |  |  |  |
| **Razem VAT , NETTO, BRUTTO (VAT = kol. 11 – kol. 10)**  |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Wartość brutto realizowanego zadania słownie zł:*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | *(podpis i pieczątka osoby uprawnionej* |  |  |

*Załącznik nr 4 (do SIWZ)*

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

**DOTYCZĄCE BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Oświadczenie na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**„Dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych dla CRR KRUS w Jedlcu”**

**Wykonawca:**

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

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

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

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

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

**Oświadczenie Wykonawcy**

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

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

1. **DOTYCZĄCE BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**
	1. **Oświadczenie dotyczące Wykonawcy:**
2. oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-22 ustawy Pzp;
3. oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ust. 1 ustawy Pzp.

.................................................. dnia ……………………….…….......…. r. ............................................

*(podpis)*

1. oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………………………….……………..…. ustawy Pzp

*(podać mającą zastosowanie . podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp).*

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

.................................................. dnia ……………………….…….......…. r. ............................................

*(podpis)*

* 1. **Oświadczenie dotyczące podwykonawcy niebędącego podmiotem, na którego zasoby powołuje się Wykonawca:**

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:……………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………

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

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

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

.................................................. dnia ……………………….…….......…. r. ............................................

*(podpis)*

1. **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

.................................................. dnia ……………………….…….......…. r. ............................................

*(podpis)*

**FORMULARZ - OŚWIADCZENIE DOT. GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Oświadczenie na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**„Dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych dla CRR KRUS w Jedlcu”**

**Wykonawca:**

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

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

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

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

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

**Oświadczenie Wykonawcy**

**składane na podstawie art. 24 ust. 11 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.**

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

**DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚĆI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Oświadczam, że:

1. \*) nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów *(t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 369);*
2. \*) należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów *(t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 369);*

i **ZAŁĄCZAM LISTĘ** podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp [[1]](#footnote-1)

.................................................. dnia ……………………….…….......…. r. ............................................

*(podpis)*

Zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy Pzp, Wykonawca, **w terminie 3 dni** od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w ust. 1 pkt 23.

Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

\*)niepotrzebne skreślić

***Załącznik Nr 5*** *(do SIWZ)*

*(pieczęć firmowa Wykonawcy)*

………………………………………………….. , dnia…………………2019 r.

**OŚWIADCZENIE**

Ja(My) niżej podpisany(ni)……………………………………………………….………………………………………………………………….

działając w imieniu i na rzecz: …………………………………..……………………………………………………………………………………

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

*(pełna nazwa wykonawcy)*

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

*(adres siedziby wykonawcy)*

Przystępując do przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych dla CRR KRUS w Jedlcu, oświadczam(y), że dysponuję(my) decyzją właściwego organu w zakresie dopuszczenia poniżej wymienionych środków transportu do przewozu artykułów spożywczych:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Marka i typ pojazdu* | *Nr rejestracyjny* | *Nr decyzji* | *Data wydania* | *Ważna do* |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |

Oraz w okresie trwania umowy, przedstawię(my) Zamawiającemu, stosowną decyzję właściwego organu w zakresie dopuszczenia środków transportu do przewozu artykułów spożywczych, na każde żądanie, pod rygorem natychmiastowego odstąpienia od umowy.

*(podpis i pieczątka osoby uprawnionej*

 *do reprezentowania Wykonawcy)*

1. *Lista powinna zawierać co najmniej: nazwę podmiotu wchodzącego w skład grupy kapitałowej, adres/siedziba, NIP, REGON, nr KRS (jeśli dotyczy), inne oznaczenia właściwe dla podmiotu nie mającego swojej siedziby na terenie RP.* [↑](#footnote-ref-1)