

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

o wartości szacunkowej przekraczającej kwotę 130 000 zł netto oraz poniżej równowartości kwoty 140 000,00 euro do przeprowadzenia postępowania w trybie podstawowym (wariant I – brak negocjacji, zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy Pzp) o udzielenie zamówienia publicznego na:

### **W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA DOSTAWY WĘDLIN, MIĘSA WIEPRZOWEGO ORAZ DROBIU I WYROBÓW DROBIOWYCH DO ARESZTU ŚLEDZCZEGO W HAJNÓWCE NR SPR.: D/Kw.2232.2.2023**

**Zamawiający oświadcza, że NIE JEST płatnikiem podatku VAT.**

**KOMISJA PRZETARGOWA PRZEDKŁADA DO ZATWIERDZENIA SWZ:**

**ZATWIERDZAM:**

**Dyrektor  
Aresztu Śledczego w Hajnówce  
ppłk mgr Roman Paszko**

**Hajnówka dnia 15 LUTEGO 2023r.**

## SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

### DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE PODSTAWOWYM BEZ NEGOCJACJI

#### I. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego

1. Areszt Śledczy w Hajnówce

ul. Warszawska 67

17-200 Hajnówka

2. Strona internetowa Zamawiającego: [www.sw.gov.pl](http://www.sw.gov.pl)

3. E-mail: [as\\_hajnowka@sw.gov.pl](mailto:as_hajnowka@sw.gov.pl)

4. NIP: 5431015227

5. REGON: 001252057

6. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://platformazakupowa.pl>

7. Godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku, godz. 7:30 - 15:30

8. Tel.: (085) 683-20-07

9. Fax: (085) 683-29-78

#### II. Adres strony internetowej, na której będą udostępniane zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane:

1) na stronie internetowej Zamawiającego <https://zp.swnet.sw.gov.pl> ;

2) Urząd Zamówień Publicznych, [Platformie Zakupowej](https://platformazakupowa.pl) Open Nexus Sp. z o. o. :  
<https://platformazakupowa.pl> ;

#### III. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej także „Pzp”. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zastosowanie mają przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.

#### **IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji**

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

#### **V. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia są cykliczne **dostawy wędlin, mięsa wieprzowego oraz drobiu i wyrobów drobiowych do Aresztu Śledczego w Hajnówce** wraz z transportem i rozładunkiem:

##### **ZADANIE I - dostawy wędlin wieprzowych, mięsa wieprzowego**

Lp.	Asortyment	Kod CPV	Polska Norma	Ilość kg
1.	Kiełbasa zwyczajna	CPV 15131130-5	PN-A-82007	2000
2	Kiełbasa podwawelska	CPV 15131130-5	PN-A-82007	1100
3	Kiełbasa biała	CPV 15131130-5	PN-A-82007	800
4	Kiełbasa mortadela	CPV 15131130-5	PN-A-82007	2400
5	Mielonka	CPV 15131130-5	PN-A-82007	1800
6	Pieczeń	CPV 15131130-5	PN-A-82007	1500
7	Pasztetowa	CPV 15131310-1	PN-A-82007	1000
8	Salceson biały	CPV 15131134-3	PN-A-82007	700
9	Salceson czarny	CPV 15131134-3	PN-A-82007	700
10	Kaszanka	CPV 15131134-3	PN-A-82007	1800
11	Kiełbasa parówkowa	CPV 15131130-5	PN-A-82007	2000
12	Kiełbasa krakowska	CPV 15131130-5	PN-A-82007	700
13	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	CPV 15131130-5	PN-A-82007	700
14	Mięso gulaszowe wieprzowe	CPV 15113000-3	PN-A-82014	1700
15	Podgardle wieprzowe	CPV 15113000-3	PN-86A-82002	1500
16	Wątroba wieprzowa	CPV 15114000-0	PN-86A-82007	2500

##### **ZADANIE II - dostawy wędlin drobiowych, mięsa drobiowego**

Lp.	Asortyment	Kod PCV	Polska Norma	Ilość kg
1.	Ćwiartka z kurczaka	CPV 15112210-1	PN-A-86526:1995	1100
2	Mortadela drobiowa	CPV 15131135-0	PN-A-86526:1995	1400
3	Parówki drobiowe	CPV 15131135-0	PN-A-86526:1995	500
4	Mięso gulaszowe drobiowe	CPV 15112210-1	PN-A-86526:1995	600
5	Serca drobiowe	CPV 15114000-0	PN-A-86526:1995	1000
6	Przysmak drobiowy	CPV 15131135-0	PN-A-86526:1995	700
7	Korpusy drobiowe	CPV 15114000-0	PN-A-86526:1995	2000

8	Żołądki drobiowe	CPV 15114000-0	PN-A-86526:1995	1000
---	------------------	----------------	-----------------	------

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

#### **Zadanie I: Dostawy wędlin wieprzowych, mięsa wieprzowego**

##### **Poz. 1 - Kiełbasa zwyczajna**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Kiełbasa zwyczajna</b>
<b>Opis produktu</b> <b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32. Batony o długości ok. 38cm odkręcane dołem. Poddawane procesowi wędzenia i pieczenie w komorze Pakowane w atmosferze ochronnej lub luzem Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Barwa Smak i zapach	Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie pomarszczona. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Barwa od jasno złotej do brązowej. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe min. 67%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne
<b>Okres trwałości</b>	Min 8 dni

##### **Poz. 2 - Kiełbasa podwawelska**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Kiełbasa podwawelska</b>
<b>Opis produktu</b> <b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Wyrób w osłonce naturalnej, barwionej ø28-32. Batony o długości ok. 38cm odkręcane dołem. Poddawane procesowi wędzenia i pieczenie w komorze Pakowane w atmosferze ochronnej lub luzem Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja Barwa Smak i zapach	Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie pomarszczona. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Barwa od jasno złotej do brązowej. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe min. 70%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne
<b>Okres trwałości</b>	Min 8 dni

##### **Poz. 3 - Kiełbasa biała**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Kiełbasa biała parzona</b>
<b>Opis produktu</b> <b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Wyrób w osłonce naturalnej, ø28-32. Batony o długości ok. 12 cm odkręcane góra –dół. Poddawane procesowi parzenia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> Wygląd ogólny	Powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone.

Struktura i konsystencja Smak i zapach	Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe min. 50%, mięso drobiowe 12%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura Okres trwałości</b>	≤4°C Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	wg HACCP

#### **Poz. 4 - Kiełbasa mortadela**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Kiełbasa mortadela</b>
<b>Opis produktu</b>  <b>Przeznaczenie konsumencie</b>	Kiełbasa drobno rozdrobniona, jelita naturalne, batony o ø50-75mm odkręcane na automacie o długości ok. 30 cm. Poddawane procesowi parzenia, pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wygląd ogólny</li> <li>• Struktura i konsystencja</li> <li>• Smak i zapach</li> </ul>	Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe min. 67%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura Okres trwałości</b>	≤4°C Min 8 dni

#### **Poz. 5 - Mielonka**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Mielonka</b>
<b>Opis produktu</b>  <b>Przeznaczenie konsumencie</b>	Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wygląd ogólny</li> <li>• Struktura i konsystencja</li> <li>• Smak i zapach</li> </ul>	Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe min. 55%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura Okres trwałości</b>	≤4°C Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

#### **Poz. 6 - Pieczeń**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Pieczeń</b>
<b>Opis produktu</b>	Wyrób uformowany, o wadze ok. 0,8- 1,5kg Poddawany procesowi pieczenia i parzenia Górna

<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	powierzchnia posypana pieprzem i ziołami . Po obróbce termicznej pakowana VAC. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd ogólny</li> <li>Struktura i konsystencja</li> <li>Smak i zapach</li> </ul>	Konsystencja dość ścista, nie powinny rozpadać się, struktura jednolita wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Wyraźnie wyczuwalne przyprawy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe, sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

#### **Poz. 7 - Pasztetowa**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Pasztetowa</b>
<b>Opis produktu</b>	Wyrób w osłonce sztucznej Ø 55-75mm. Batony o długości ok. 30-40cm związane sznurkiem. Poddawany procesowi parzenia i wędzenia
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno
<b>Wymagania organoleptyczne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd ogólny</li> <li>Struktura i konsystencja</li> <li>Smak i zapach</li> </ul>	Konsystencja dość ścista, Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso z głów wieprzowych, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, woda, sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

#### **Poz. 8 - Salceson biały**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Salceson biały</b>
<b>Opis produktu</b>	Wyrób podrobowy w osłonce sztucznej w kształcie batona Ø 55-75mm zakończony klipsem. Batony o długości do 30cm Poddawany procesowi parzenia
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno
<b>Wymagania organoleptyczne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd ogólny</li> <li>Struktura i konsystencja</li> <li>Smak i zapach</li> </ul>	Na przekroju składniki równomiernie rozłożone duże plastry ozorów. Konsystencja dość ścista Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe, ozory wieprzowe całe , podroby wieprzowe, woda, sól, przyprawy naturalne, kminek
<b>Warunki przechowywania /temperatura/</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

#### **Poz. 9 - Salceson czarny**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Salceson czarny</b>
<b>Opis produktu</b>	Wyrób podrobowy w osłonce sztucznej w kształcie batona Ø 55-75mm zakończony klipsem. Batony o długości do 30cm Poddawany procesowi parzenia
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno
<b>Wymagania organoleptyczne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd ogólny</li> </ul>	Na przekroju składniki równomiernie rozłożone duże plastry ozorów.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Struktura i konsystencja</li> <li>• Smak i zapach</li> </ul>	Konsystencja dość ścisła Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe, ozory wieprzowe całe, podroby wieprzowe, woda, sól, przyprawy naturalne, kminek
<b>Warunki przechowywania /temperatura/ Okres trwałości</b>	≤4°C Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

#### **Poz. 10 - Kaszanka**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Kaszanka</b>
<b>Opis produktu</b>	Wyrób podrobowy w osłonce sztucznej Ø 55-75mm zakończony klipsem. Batony o długości do 30cm
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Poddawany procesowi parzenia. Pakowany w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> 3. Wygląd ogólny 4. Struktura i konsystencja 5. Smak i zapach	Wyrób w osłonce sztucznej. Na przekroju składniki równomiernie rozłożone; konsystencja dość ścisła. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Kasza jęczmienna, mięso z głów wieprzowych, podroby wieprzowe, krew wieprzowa, sól, przyprawy naturalne.
<b>Warunki przechowywania /temperatura Okres trwałości</b>	≤4°C Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

#### **Poz.11 – Kiełbasa parówkowa**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Kiełbasa parówkowa</b>
<b>Opis produktu</b>	Kiełbasa drobno rozdrobniona, jelita naturalne, batony o Ø25-35mm odkręcane na automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. pakowane w atmosferze ochronnej
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach	Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso drobiowe min. 67%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura Okres trwałości</b>	≤4°C Min 8 dni

#### **Poz. - 12 Kiełbasa krakowska**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Kiełbasa krakowska</b>
<b>Opis produktu</b>	Wyrób w osłonce Ø65 batony o długości ok. 30cm zamykane klipsem.

<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Pakowany VAC Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> 1. Wygląd ogólny 2. Struktura i konsystencja 3. Smak i zapach	Wyrób w osłonce białkowej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe (skład mięsa min 69% w 1kg ), sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

### Poz.13 - Kiełbasa szynkowa wieprzowa

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Kiełbasa szynkowa wieprzowa</b>
<b>Opis produktu</b>	Wyrób w osłonce białkowej ø 90 batony o długości ok. 25cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia.
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Pakowany VAC Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> • Wygląd ogólny • Struktura i konsystencja • Smak i zapach	powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso wieprzowe peklowane min. 67%, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura/</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

### Poz.14 - Mięso gulaszowe wieprzowe

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Mięso gulaszowe wieprzowe</b>
<b>Opis produktu</b>	Mięśnie głębokie poprzeczone tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, całkowicie pozbawiona kości, stoniny, skóry,
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa wieprzowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, barwa tłuszczu biała do kremowo różowej.. Mięso pakowane w bloki o masie od 3 kg do 5 kg.
<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi, mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów
<b>Opakowanie</b>	Opakowanie – plastikowe pojemniki.
<b>Warunki przechowywania /temperatura</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min. 4 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP



### Poz.15 - Podgardle wieprzowe

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Podgardle wieprzowe</b>
<b>Opis produktu</b>	Podgardle wieprzowe ze skórą. Płaty . Mięso poprzerastane stoniną nie więcej niż 50%, różowe przeplatane białymi elementami tłuszczu.
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	
<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji; wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.
<b>Opakowanie</b>	Opakowanie – plastikowe pojemniki.
<b>Okres trwałości</b>	Min 4 dni
<b>Warunki przechowywania/temperatura</b>	≤4°C
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

### Poz.16 - Wątroba wieprzowa

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Wątroba wieprzowa</b>
<b>Opis produktu</b>	Wątroba składa się z czterech płatów, pozbawiona woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawiona, nieposzarpana.
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczna dla wątroby. Barwa – brązowa. Powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań.
<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi; podroby niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia.
<b>Opakowanie</b>	Opakowanie – plastikowe pojemniki.
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP
<b>Warunki przechowywania /temperatura/</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min. 4 dni

### Zadanie II: Dostawy wędlin drobiowych, mięsa drobiowego

#### Poz. 1 - Ćwiartka z kurczaka

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Ćwiartka z kurczaka</b>
<b>Opis produktu</b>	Ćwiartki z kurczaka świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	
<b>Wymagania organoleptyczne</b> Wygląd ogólny Struktura i konsystencja	Powierzchnia czysta, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Warunki przechowywania /temperatura/</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min. 4 dni

### Poz. 2 - Mortadela drobiowa

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Mortadela drobiowa</b>
<b>Opis produktu</b> <b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Kiełbasa drobno rozdrobniona, jelita naturalne, batony o $\varnothing$ 50-75mm odkręcane na automacie o długości ok. 30 cm. Poddawane procesowi parzenia. pakowane w atmosferze ochronnej Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd ogólny</li> <li>Struktura i konsystencja</li> <li>Smak i zapach</li> </ul>	Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu nie dopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso drobiowe min. 67%, tłuszcz, woda, tkanka łączna wieprzowa, sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura</b> <b>Okres trwałości</b>	$\leq 4^{\circ}\text{C}$ Min 8 dni

### Poz. 3 - Parówki drobiowe

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Parówki drobiowe</b>
<b>Opis produktu</b> <b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Wyrób w osłonce sztucznej $\varnothing$ 15-20, Batony o długości ok. 12-cm odkręcane górą i dołem. Kiełbaska o średnim rozdrobieniu surowa, wędzona w komorze tradycyjnej. Pakowane w atmosferze ochronnej. Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd ogólny</li> <li>Struktura i konsystencja</li> <li>Smak i zapach</li> </ul>	powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie pomarszczona. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone Barwa od brązowej do ciemno brązowej. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso drobiowe ( 100g produktu otrzymano ze 116g mięsa), woda, sól, przyprawy naturalne .
<b>Warunki przechowywania /temperatura</b> <b>Okres trwałości</b>	$\leq 4^{\circ}\text{C}$ Min 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

### Poz. 4 - Mięso gulaszowe drobiowe

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Mięso gulaszowe drobiowe</b>
<b>Opis produktu</b> <b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, całkowicie pozbawiona kości,, skóry, Zapach i smak charakterystyczny dla mięsa drobiowego Barwa – jasnoczerwona, czerwona bez przebarwień, Mięso pakowane w bloki o masie od 3 kg do 5 kg.
<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujących liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi, mięso niepoddane badaniu poubojowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów
<b>Opakowanie</b>	Opakowanie – plastikowe pojemniki.

<b>Warunki przechowywania /temperatura</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min. 4 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

**Poz. 5 - Serca drobiowe**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Serca drobiowe</b>
<b>Opis produktu</b>	Serca drobiowe, niezakrwawione, nieposzarpane.
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla serca drobiowego. Barwa – ciemna brązowa. Powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań.
<b>Cechy dyskwalifikujące</b>	Serca wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia.
<b>Opakowanie</b>	Opakowanie – plastikowe pojemniki.
<b>Warunki przechowywania /temperatura</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min. 4 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

**Poz. 6 - Przysmak drobiowy**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Przysmak drobiowy</b>
<b>Opis produktu</b>	Wyrób w osłonce sztucznej barierowej, o ø80 -100 i długości ok. 30-45 cm zamykane klipsem. Poddawany procesowi parzenia.
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Bez ograniczeń, do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.
<b>Wymagania organoleptyczne</b>	Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wygląd ogólny</li> <li>• Struktura i konsystencja</li> <li>• Smak i zapach</li> </ul>	Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<b>Składniki</b>	Mięso drobiowe min. 55%, tłuszcz, woda, sól, przyprawy naturalne
<b>Warunki przechowywania /temperatura</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min. 8 dni
<b>Handlowy dokument identyfikacyjny</b>	Wg HACCP

**Poz. 7 - Korpusy drobiowe z kurczaka**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>Korpusy drobiowe z kurczaka</b>
<b>Opis produktu</b>	Korpusy drobiowe z kurczaka świeże, I klasy jakości, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych
<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	
<b>Wymagania organoleptyczne</b>	Powierzchnia czysta, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wygląd ogólny</li> <li>• Struktura i konsystencja</li> </ul>	
<b>Warunki przechowywania /temperatura/</b>	≤4°C
<b>Okres trwałości</b>	Min. 4 dni

### Poz. 8 - Żołądki drobiowe

Nazwa produktu	Żołądki drobiowe
Opis produktu Przeznaczenie konsumenckie	Żołądki drobiowe, niezakrwawione, nieposzarpane, oczyszczone. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczny dla żołądków drobiowych. Barwa – ciemna brązowa. Powierzchnia – czysta, gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, bez przekrwień, ponacinań.
Cechy dyskwalifikujące	Żołądki wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów, zapleśnienia.
Opakowanie	Opakowanie – plastikowe pojemniki.
Warunki przechowywania /temperatura Okres trwałości	≤4°C Min. 4 dni
Handlowy dokument identyfikacyjny	Wg HACCP

Podana ilość przedmiotu zamówienia jest ilością szacunkową w ciągu trwania umowy. Ostateczna ilość dostarczanego asortymentu może ulec zmniejszeniu, będzie ona wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego, przy czym będzie to wielkość nie mniejsza niż 90 % wielkości całego zamówienia. W związku z zmniejszeniem danej ilości Zamawiający nie poniesie żadnych skutków prawnych i finansowych.

Rodzaj zamówienia – dostawy

- Zamawiany asortyment musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad (niepożądane wady organoleptyczne: obce posmaki, zapachy, nalot pleśni, fragmenty obcych ciał, itp.), o minimalnym terminie przydatności do spożycia dla wędlin i wyrobów drobiowych - **8 dni** od dnia dostawy do magazynu Zamawiającego natomiast dla mięsa wieprzowego, drobiu i podrobów wieprzowych - **4 dni** od dnia dostawy do magazynu Zamawiającego. Wszystkie artykuły w I klasie jakości handlowej. Do każdej dostawy mięsa wymagane jest świadectwo zdrowia. Wędliny wieprzowe nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, mięsa drobiowego, odprysków kostnych oraz soi. Wędliny drobiowe nie mogą zawierać w swoim składzie mięsa oddzielanego mechanicznie, odprysków kostnych, soi, mięsa wieprzowego, białka wieprzowego, żelatyny wieprzowej oraz żadnych dodatków wytwarzanych z mięsa wieprzowego. Opakowania transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości wędlin i mięsa. Niedopuszczalne są opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia własnym transportem zgodnym z wymogami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r nr. 171 poz. 1225 z późn. zm.) i

rozporządzenia (WE)nr 852 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (DZ.U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r, str.1 , Dz. U. UE Polskie wydanie specjalne rozdz. 13, t.34). Towar należy dostarczać w opakowaniach plastikowych - pojemnikach EURO – stosowanych jako opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z wędlinami i mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą. Każdy produkt powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku. Do każdego pojemnika należy załączyć etykietę z opisem jego zawartości. Dopuszcza się pakowanie produktów w opakowania typu vacuum.

**Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:**

- nazwę środka spożywczego,
- dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym,
- datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia,
- dane identyfikujące producenta środka spożywczego,
- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu,
- warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania,
- oznaczenie partii produkcji,
- klasę jakości handlowej,
- wagę brutto

Asortyment wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, a także będzie odpowiadać standardom określonym w Polskich Normach, między innymi PN-A-82007, PN-A-82014, PN-86A-82002, PN-86A-82007, PN-A-86526:1995. Zamawiający może żądać od Wykonawcy okazania w stosunku do każdego produktu odpowiedniego certyfikatu zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

### **3. Zasady i warunki realizacji zamówienia publicznego oraz warunki dostawy:**

Zamawiający ma prawo dzielić ilość zamawianego asortymentu w zależności od potrzeb wynikających ze złożonych zapotrzebowań, a ilość i asortyment poszczególnych produktów Zamawiający określać będzie każdorazowo, najpóźniej na **3 dni** przed dostawą. Asortyment będzie dostarczany na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego (personel służby żywieniowej Aresztu Śledczego w Hajnówce). Zamówienie będzie przekazywane Wykonawcy telefonicznie lub pocztą elektroniczną na adres wskazany w formularzu ofertowym.

Zamówienie uważa się za złożone w przypadku:

a) telefonu – z chwilą wykonania połączenia

b) e-maila – z chwilą potwierdzenia wysłania wiadomości

1) Dostawy asortymentu, wraz z transportem i rozładunkiem do magazynu Aresztu Śledczego w Hajnówce ul. Warszawska 67, 17-200 Hajnówka, realizowane będą **1 lub 2 razy w tygodniu** (częstotliwość dostaw oferent określi w ofercie w kryterium częstotliwość realizowanych dostaw) w godzinach **8:30 - 12:00**, pojazdami Wykonawcy przystosowanymi do przewozu

danego typu artykułów spożywczych, spełniającymi wymogi przepisów prawa do ich przewożenia w dostawach częściowych określonych przez Zamawiającego stosownie do potrzeb mających na celu zapewnienie ciągłości żywienia osadzonych przebywających w jednostce. Koszt dostawy i jego ubezpieczenia ponosi Wykonawca.

2) Dostawy asortymentu będą realizowane w dni robocze tygodnia, pojazdami Wykonawcy przystosowanymi do przewozu artykułów mięsnych, spełniającymi wymogi przepisów prawa do ich przewożenia. Odbiór zamawianego asortymentu przeprowadzany będzie każdorazowo w obecności przedstawiciela Zamawiającego oraz przedstawiciela Wykonawcy i polegać będzie na komisyjnym przeważeniu/przeliczeniu i wizualnemu sprawdzeniu cech jakościowych oraz terminów przydatności.

3) Za prawidłowo zrealizowaną zostanie uznana dostawa, której różnica pomiędzy ilością zamówioną, a dostarczoną wyniesie +/- 0,5kg ilości zamówionej danego asortymentu.

4) Fakturę VAT Wykonawca wystawi na ilość asortymentu określoną w dokumencie ważenia, wynikającą z komisyjnego ważenia każdej dostawy, zgodnie z rzeczywistą wielkością dostaw, uwzględniając asortyment i cenę określoną w umowie.

5) Należność za zrealizowane dostawy Zamawiający będzie uiszczał w formie przelewu na konto bankowe Wykonawcy w terminie **21 dni** licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

6) Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

7) Każdorazowy wjazd Wykonawcy na teren Zamawiającego będzie poprzedzony odprawą na bramie głównej tutejszej jednostki. Przedstawiciele Wykonawcy, celem realizacji przedmiotu zamówienia, mają prawo wstępu na teren nieruchomości zamawiającego (także wjazdu samochodem dostawczym), po uprzednim okazaniu dokumentu tożsamości, jak też po bezwzględnym zdeponowaniu na bramie posiadanych przy sobie przedmiotów niebezpiecznych oraz niedozwolonych (tj. np. telefon komórkowy, alkohol, broń itp.). Osoby realizujące dostawy w imieniu Wykonawcy naruszające przepisy obowiązujące na terenie dostaw nie będą miały prawa wstępu na teren jednostki.

**8) W przypadku zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny, w sytuacjach kryzysowych oraz klęsk żywiołowych Wykonawca zobowiązuje się realizować dane zamówienia w pierwszej kolejności.**

9) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

10) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę w trakcie podpisywania umowy do podania telefonów kontaktowych, numerów faksu oraz dokonania innych niezbędnych ustaleń dla sprawnego i

terminowego wykonania zamówienia.

11) Wykonawca zobowiązuje się do:

- przetwarzania danych osobowych wyłącznie w zakresie i celu przewidzianym w Umowie,
- zapewnienia poufności danych osobowych, do których może mieć dostęp przy wykonywaniu prac, a w szczególności do tego, że nie będzie przekazywać, ujawniać i udostępniać tych danych osobom nieuprawnionym,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa ochrony danych osobowych zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych i wewnętrznymi przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych obowiązujących u Zamawiającego,
- zgłaszania sytuacji naruszeń (incydentów) zasad ochrony danych osobowych Zamawiającemu,
- wykonawca ponosi odpowiedzialność za będące następstwem jego zachowań szkody wyrządzone niezgodnym z niniejszą umową przetwarzaniem danych osobowych, w szczególności szkody wyrządzone udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabranieniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem ustawy o ochronie danych osobowych oraz zmianą, utratą, uszkodzeniem lub zniszczeniem,
- zapewnienia, że osoby, które wykonują przedmiot Umowy będą zachowywały w tajemnicy te dane osobowe oraz sposoby ich zabezpieczenia,

**4. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.**

5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

6. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.

8. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp.

9. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.

10. W związku z ustawą z dnia 9.11.2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prawnym, Zamawiający, akceptuje faktury elektroniczne.

## **VI. Termin wykonania zamówienia**

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia **w terminie od dnia zawarcia umowy do dnia 13 marca 2024r.**

## **VII. Warunki udziału w postępowaniu:**

### **1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**

- 1) nie podlegają wykluczeniu;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i niniejszej SWZ.

### **2. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunku określonego w art. 112 ust. 2 ustawy Pzp, dotyczącego:**

- a) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym,

*Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie jedynie – oświadczenie Wykonawcy*

- b) uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,

*Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie jedynie – oświadczenie Wykonawcy*

- c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej,

*Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie*

- d) zdolności technicznej lub zawodowej

*Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie*

## **VIII. Podstawy wykluczenia**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp oraz art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp.

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp Wykonawcę:

1.1 będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

- a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
- b) handlu ludźmi, o których mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
- c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010r. o sporcie,



- d) finansowanie przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremnienia lub utrudnienia stwierdzenia przestępstwa pochodzenia pieniędzy lub ukrywania, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
- e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
- f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o których mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terenie Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwa przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwa skarbowego,
- h) o których mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 1.2 jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorującego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.1;
- 1.3 wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 1.4 wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 1.5 jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie

konkurencji, w szczególności jeżeli należą do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowo lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

1.6 jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu z ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania:

1) na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, tj. „w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury”,

3. **Ponadto, Zamawiający wykluczy Wykonawcę w przypadku zaistnienia co najmniej jednej z przesłanek wykluczenia określonych w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 r. poz. 835).**

4. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp.

5. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

## **IX. Oświadczenia oraz informacja o podmiotowych środkach dowodowych**

### **1. DOKUMENTY SKŁADANE PRZEZ WSZYSTKICH WYKONAWCÓW DO OFERTY:**

1) Na potwierdzenie [wykazania braku podstaw wykluczenia](#) z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których stanowi art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, wykonawca składa do oferty **oświadczenie o niepodleganiu wykluczenia (załącznik nr 2 do specyfikacji).**

2) Na potwierdzenie wykazania braku podstaw wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których stanowi art. 7 ust. 1 w związku z art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z dnia 15 kwietnia 2022 r. poz. 835, 1713), wykonawca składa do oferty oświadczenie o niepodleganiu wykluczenia (Załącznik nr 2 do SWZ).

## **2. DOKUMENTY SKŁADANE NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO:**

1. Zamawiający może wezwać wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających:

1) spełnianie warunków udziału w postępowaniu: odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

2) brak podstaw wykluczenia:

a) oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego.

b) oświadczenia wykonawcy o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę – **załącznik nr 4 do SWZ**

2. Zamawiający nie wezwie wykonawcy do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:

1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z 17.2.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków;

2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp.

3. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych w sytuacji złożenia ich wraz z ofertą.

4. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

5. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać wykonawcę lub wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

### **3. DOKUMENTY PODMIOTÓW ZAGRANICZNYCH:**

1) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 2, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury – **wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem;**

2) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 1, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy.

### **4. OFERTY WSPÓLNE:**

1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna). W tym przypadku ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania mocodawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia, albo reprezentowania w postępowaniu i przy zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

2) Wszelka korespondencja dokonywana będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.

- 3) Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców występujących wspólnie.
- 4) Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.
- 5) Na ofertę wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie składają się dokumenty:
  - a) pełnomocnictwo, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy Pzp, które zawiera m.in.: nazwy i adresy członków, nazwę i adres pełnomocnika, zakres pełnomocnictwa, datę udzielenia pełnomocnictwa oraz podpisy przedstawicieli członków, zgodnie z zasadami reprezentacji;
  - b) oświadczenia wyszczególnione w ust. 1 składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
- 6) Jeżeli oferta wykonawców zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego będzie żądać umowy regulującej współpracę tych wykonawców
- 7) W przypadku wskazania przez wykonawcę w oświadczeniu (załącznik nr 2), dostępności podmiotowych środków dowodowych, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych podmiotowe środki dowodowe.**
- 8) Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 9) W przypadku wątpliwości interpretacyjnych dotyczących rodzajów dokumentów oraz formy ich składania w niniejszym postępowaniu rozstrzygającym jest rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415).

**X. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej**

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie „Pzp”, odbywa się przy

użyciu środków komunikacji elektronicznej, w postaci [Platformy Zakupowej](#) Open Nexus Sp. z o.o., która dostępna jest pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/>, oraz za pomocą poczty elektronicznej: [as\\_hajnowka@sw.gov.pl](mailto:as_hajnowka@sw.gov.pl) **W zakresie składania ofert przy użyciu [Platformy Zakupowej](#) Open Nexus Sp. z o.o. <https://platformazakupowa.pl/>.** Wymienione narzędzia zapewniają możliwość zapoznania się z treścią złożonych dokumentów wyłącznie po upływie terminu na ich składanie.

2. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem zamawiający i wykonawcy posługują się numerem sprawy: **D/Kw.2232.2.2023**.
  3. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
  4. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania komunikacja między zamawiającym a wykonawcami w zakresie:
    - 1) przesyłania zamawiającemu pytań do treści SWZ;
    - 2) przesyłania odpowiedzi na wezwanie zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych;
    - 3) przesyłania odpowiedzi na wezwanie zamawiającego do złożenia / poprawienia / uzupełnienia oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, podmiotowych środków dowodowych,
    - 4) innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
    - 5) przesyłania odpowiedzi na wezwanie zamawiającego do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
    - 6) przesyłania odpowiedzi na wezwanie zamawiającego do złożenia wyjaśnień dot. treści przedmiotowych środków dowodowych;
    - 7) przesyłania odpowiedzi na inne wezwania zamawiającego wynikające z Ustawy;
    - 8) przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń wykonawcy;
    - 9) przesyłania odwołania/inne
- odbywa się za pośrednictwem [Platformy Zakupowej](#) i formularza „**Wyślij wiadomość do zamawiającego**”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem [Platformy Zakupowej](#) poprzez

kliknięcie przycisku „**Wyślij wiadomość do zamawiającego**” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

5. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem [Platformy Zakupowej](#). Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „**Komunikaty**”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem [Platformy Zakupowej](#) lub poczty elektronicznej do konkretnego wykonawcy.
6. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na [Platformie Zakupowej](#) przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
7. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonym w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452).
8. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  - 1) akceptuje warunki korzystania z [Platformy Zakupowej](#) określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
  - 2) zapoznał i stosuje się do [Instrukcji składania oferty](#).
9. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z [Platformy Zakupowej](#), w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę**

w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy.

10. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [Platformy Zakupowej](#) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [Platformy Zakupowej](#) znajdują się w zakładce [Instrukcje dla wykonawców](#)

## **XI. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami.**

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

w sprawach proceduralnych Anna Orzechowska e-mail: [Anna.Orzechowska@sw.gov.pl](mailto:Anna.Orzechowska@sw.gov.pl),

w sprawach przedmiotu zamówienia Marcin Kotrys e-mail: [Marcin.Rafal.Kotrys@sw.gov.pl](mailto:Marcin.Rafal.Kotrys@sw.gov.pl)

## **XII. Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
2. W celu poprawnego przygotowania oferty wykonawcy powinni zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w SWZ wraz z jej załącznikami i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
3. Ofertę składa się z wykorzystaniem formularza, którego wzór stanowi załącznik nr 1 specyfikacji.
4. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
5. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej w formacie danych: .pdf, .doc, .docx, .odt i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W przypadku złożenia dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w języku obcym – przekazuje się je wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. Sposób złożenia i zaszyfrowania oferty opisany został w [Instrukcji dla wykonawców](#) dostępnej na [Platformy Zakupowej](#).
7. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).



8. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnice przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w wydzielonym pliku i oznaczone „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”, a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP) i zaszyfrowane.

9. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.

10. Wykonawca za pośrednictwem [Platformy Zakupowej](#) może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w [Instrukcji dla wykonawców](#).

11. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać oferty.

12. Jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć właściwe umocowanie prawne.

**Wymagana forma pełnomocnictwa:**

- oryginał w postaci elektronicznej lub cyfrowe odwzorowanie dokumentu w postaci papierowej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę(y) uprawnioną do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym;
- cyfrowe odwzorowanie dokumentu w postaci papierowej poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem tj. opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez notariusza.

12. W zakresie nieuregulowanym Ustawą lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. 2020 r., poz. 2415) oraz rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. 2020 r., poz. 2452).

### **XIII. Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium.

### **XIV. Termin związania ofertą**

1. Wykonawca jest związany ofertą 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

### **XV. Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem [Platformy Zakupowej](#). Sposób złożenia oferty opisany został w [Instrukcji dla wykonawców](#) dostępnej na [Platformy Zakupowej](#). Zamawiający – implementując wymóg ustawy – zgodnie z art. 63 ust. 2 ustawy Pzp, wymaga sporządzenia oferty i podpisu (pod rygorem nieważności) w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający zwraca uwagę, że podpis odręczny nie jest podpisem osobistym w myśl przepisów ustawy z dnia 6 sierpnia 2010r., o dowodach osobistych (Dz.U. z 2021r., poz. 816, 100, 1978 z późn. zm.)
2. Ofertę wraz z wymaganiami załącznikami należy złożyć w terminie:  
**- do dnia 23.02.2023 r., do godz. 09:00**  
Otwarcie ofert nastąpi:  
**- w dniu 23.02.2023 r., o godzinie 10:00.**
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
5. Wykonawca, za pośrednictwem [Platformy Zakupowej](#) może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w [Instrukcji dla wykonawców](#).
6. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

7. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “**Złóż ofertę**” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
8. Szczegółowa instrukcja dla wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na [Platformy Zakupowej](#) pod nazwą [Instrukcje dla wykonawców](#)
9. Wykonawca po upływie terminu składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
10. Otwarcie ofert jest niejawne,
11. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści informację, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
12. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
13. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania,

## **XVI. Sposób obliczenia ceny**

1. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
2. Wykonawca podaje w Formularzu Ofertowym stawkę podatku od towarów i usług (VAT) właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert. Określenie ceny ofertowej z zastosowaniem nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) potraktowane będą, jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 Pzp w związku z art. 223 ust. 2 pkt 3 Pzp).
3. Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
4. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w zł (PLN) słownie i liczbą, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT, jeżeli występuje. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia
5. Wykonawca określa i wpisuje w formularzu ofertowym stawkę podatku VAT zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 54, poz. 535 z późn.

zm.). Zastosowanie przez wykonawcę stawki podatku VAT od towarów i usług niezgodnej z obowiązującymi przepisami spowoduje odrzucenie oferty.

6. W formularzu ofertowym Wykonawca wpisuje cenę brutto za 1 j.m. oraz stawkę podatku VAT (%).

7. Cenę oraz wartości wykonawca zaokrągla do dwóch miejsc po przecinku.

8. Wartość brutto stanowi iloczyn ilości szacunkowej oraz ceny brutto.

9. Aby obliczyć wartość brutto za całość zamówienia należy zsumować wszystkie wartości brutto przedmiotów zamówienia.

## **XVII. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

1. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie niżej przedstawionych kryteriów:

1) nazwa kryterium: **Cena brutto za zamówienie – A**

a) waga kryterium - **60%**,

b) sposób oceny: minimalizacja

Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma maksymalną ilość 60 punktów, pozostali wykonawcy otrzymają proporcjonalnie mniej punktów, stosownie do wzoru:

$$\text{Uzyskana liczba punktów (A)} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród oferowanych (Cn)}}{\text{cena brutto z oferty badanej (Cb)}} \times 60 \text{ (waga kryterium)}$$

Zamawiający będzie przyznawał punkty za w/w kryterium z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2) nazwa kryterium: **TERMIN realizacji reklamacji – (najkrótszy czas realizacji reklamacji od momentu zgłoszenia);**

a) waga kryterium: **20 %;**

b) sposób oceny: minimalizacja. ( **min. 6 godzin, a max 24 godzin od momentu zgłoszenia** ).

$$\text{Uzyskana liczba punktów (B)} = \frac{\text{najkrótszy TERMIN realizacji reklamacji spośród badanych ofert}}{\text{TERMIN realizacji reklamacji z oferty badanej}} \times 20 \text{ (waga kryterium)}$$

c) Zamawiający określa przedział czasowy obejmujący akceptowalny czas terminu realizacji reklamacji /zastrzeżeń zgłoszonych wykonawcy w zakresie dostarczonego asortymentu, jego jakości lub ilości artykułów. Wykonawca winien w ofercie podać termin realizacji reklamacji od momentu ich zgłoszenia **minimum 6 godzin, a maksymalnie do 24 godzin**. Wykonawca winien podać ilość godzin, np. 7 (liczba całkowita), która zostanie wpisana do umowy.

**UWAGA:** Jeżeli Wykonawca nie wpisze kryterium – termin realizacji reklamacji, a tym samym pominie jeden z elementów oferty – **jego oferta zostanie odrzucona**

**3) Nazwa kryterium: CZĘSTOTLIWOŚĆ REALIZACJI DOSTAW – C**

a) waga kryterium: 20%

b) sposób oceny: punktowy

– 1 raz w tygodniu – 0 punktów;

– 2 razy w tygodniu – 20 punktów;

Zamawiający określa minimalną częstotliwość realizowanych dostaw na 1 raz w tygodniu za którą oferent otrzyma 0pkt. W celu ujednoczenia przyznawanych punktów zamawiający zobowiązuje oferentów do określania w ofercie tylko w/w częstotliwości realizacji dostaw. Maksymalna ilość uzyskanych punktów za kryterium **częstotliwość realizacji dostaw** wynosi **20pkt.**

**UWAGA:** Jeżeli Wykonawca nie wpisze kryterium – częstotliwość realizacji dostaw, a tym samym pominie jeden z elementów oferty – **jego oferta zostanie odrzucona**

4) Całkowitą ilość punktów oferty wylicza się z poniższego wzoru:

$$Z = A + B + C$$

gdzie:

Z – całkowita liczba punktów przyznana ofercie (maksymalnie 100),

A – liczba punktów przyznana za kryterium „**Cena**” (maksymalnie 60),

B – liczba punktów przyznana za kryterium „**Termin realizacji reklamacji**” (maksymalnie 20).

C - liczba punktów przyznana za kryterium „**Częstotliwość realizacji dostaw**” (maksymalnie 20).

Oferta, która otrzyma największą liczbę punktów w danym zadaniu w oparciu o ustalone kryteria, a także odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ oraz ustawie Pzp zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty Zamawiający sklasyfikuje zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Maksymalna ilość punktów jaką może osiągnąć oferta wynosi 100.

Punkty zostaną obliczone wg wzorów z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danym zadaniu.

**Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty.**

### **XVIII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy.
5. Osoby reprezentujące wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych w ofercie.
6. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawiają Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający można dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

### **XIX. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie przewiduje obowiązku wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

### **XX. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy**

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w załączniku nr 3 do SWZ.

### **XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje na czynności określone w art. 513 ustawy Pzp
3. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy Pzp.

### **XXII. Ochrona danych osobowych**

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”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Areszt Śledczy w Hajnówce, ul. Warszawska 67, 17-200 Hajnówka, tel. 85 6832007, fax. 85 6832978; e-mail: as\_hajnowka@sw.gov.pl
2. inspektorem ochrony danych osobowych w Areszcie Śledczym w Hajnówce jest osoba wyznaczona, kontakt: adres e-mail: iod\_as\_hajnowka@sw.gov.pl, telefon 85 6832007;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **dostawy wędlin, mięsa wieprzowego oraz drobiu i wyrobów drobiowych do Aresztu Śledczego w Hajnówce**, znak sprawy **D/Kw.2232.2.2023**, prowadzonym w trybie podstawowym (wariant I – bez negocjacji) art. 275 pkt 1 ustawy Pzp:
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Prawo zamówień publicznych;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

8. posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO\*\*;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9. nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

\* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

\*\* Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego

### **XXIII. Załączniki do SWZ**

Integralną częścią niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

- Formularz Ofertowy – Załącznik nr 1;
- Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu – Załącznik nr 2;
- Projektowane postanowienia umowy – Załącznik nr 3;
- Oświadczenie o grupie kapitałowej – Załącznik nr 4



**SPORZĄDZIŁA KOMISJA PRZETARGOWA:**

1. Pod względem formalno-prawnym:

Lp.	Imię i nazwisko członka komisji przetargowej	Funkcja	Podpis
1.	mjr Andrzej Borowik	przewodniczący	
2.	mł. chor. Anna Orzechowska	sekretarz	
3.	kpr. Marcin Kotrys	członek	

2. Pod względem merytorycznym tj. (opis przedmiotu zamówienia):

Lp.	Imię i nazwisko członka komisji przetargowej	Funkcja	Podpis
1.	kpr. Marcin Kotrys	członek merytorycznie odpowiedzialny za przedmiot prowadzonej sprawy	

**Załącznik nr 1 do SWZ**

\_\_\_\_\_  
(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

**D/Kw.2232.2.2023**

**FORMULARZ OFERTY**

Ja/my\* niżej podpisani:

.....  
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji) działając w imieniu i na rzecz:

.....  
(pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

**Na podstawie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy) – załączyć do oferty** .....

Adres:.....

Numer i seria dowodu osobistego (dotyczy osób prowadzących działalność).....

Kraj .....

Województwo .....

REGON .....

NIP: .....

TEL. ....

adres e-mail: .....

(na które Zamawiający ma przysłać korespondencję)

Nazwa banku i numer konta bankowego .....

.....  
Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na **dostawy wędlin, mięsa wieprzowego oraz drobiu i wyrobów drobiowych do Aresztu Śledczego w Hajnówce, znak sprawy D/Kw.2232.2.2023 - SKŁADAMY OFERTĘ** na realizację przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Warunków Zamówienia, na następujących warunkach:

**Zestawienie ilościowo -wartościowe**

Lp	Nazwa asortymentu	Ilość	J.m.	VAT %	Cena brutto/kg (zł)	Wartość Brutto (zł) kol 3 x kol 6
1	2	3	4	5	6	7
<b>Zadanie I Dostawy wędlin wieprzowych, mięsa wieprzowego</b>						

1	Kiełbasa zwyczajna	2000	kg			
2	Kiełbasa podwawelska	1100	kg			
3	Kiełbasa biała	800	kg			
4	Kiełbasa mortadela	2400	kg			
5	Mielonka	1800	kg			
6	Pieczeń	1500	kg			
7	Paszтетowa	1000	kg			
8	Salceson biały	700	kg			
9	Salceson czarny	700	kg			
10	Kaszanka	1800	kg			
11	Kiełbasa parówkowa	2000	kg			
12	Kiełbasa krakowska	700	kg			
13	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	700	kg			
14	Mięso gulaszowe wieprzowe	1700	kg			
15	Podgardle wieprzowe	1500	kg			
16	Wątroba wieprzowa	2500	kg			
<b>Słownie:</b> .....złoty ch ...../100				<b>RAZEM</b> .....zł		
<b>CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW</b>				..... RAZ/RAZY W TYGODNIU		
<b>REKLAMACJA TOWARU</b>				..... GODZIN		
<b>Zadanie II Dostawy wędlin drobiowych, mięsa drobiowego</b>						
1	Ćwiartka z kurczaka	1100	kg			
2	Mortadela drobiowa	1400	kg			
3	Parówki drobiowe	500	kg			
4	Mięso gulaszowe drobiowe	600	kg			
5	Serca drobiowe	1000	kg			
6	Przysmak drobiowy	700	kg			
7	Korpusy drobiowe	2000	kg			

8	Żołądki drobiowe	1000	kg		
<b>Słownie:</b> .....złoty...../100					<b>RAZEM</b> .....zł
<b>CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW (1 lub 2 razy w tygodniu)</b>					..... RAZ/RAZY W TYGODNIU
<b>REKLAMACJA TOWARU (od 6 do 24 godzin)</b>					..... GODZIN

**Cena netto zamówienia w I ZADANIU – DOSTAWY WĘDLIN WIEPRZOWYCH, MIĘSA WIEPRZOWEGO**

..... zł

(Słownie:.....)

**Cena brutto zamówienia w I ZADANIU – DOSTAWY WĘDLIN WIEPRZOWYCH, MIĘSA WIEPRZOWEGO**

..... zł

(Słownie:.....)

**Cena netto zamówienia w II ZADANIU – DOSTAWY WĘDLIN DROBIOWYCH, MIĘSA DROBIOWEGO**

..... zł

(Słownie:.....)

**Cena brutto zamówienia w II ZADANIU – DOSTAWY WĘDLIN DROBIOWYCH, MIĘSA DROBIOWEGO**

..... zł

(Słownie:.....)

2. **OŚWIADCZAM/Y**, że zapoznałem/liśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i akceptuję/emy wszystkie warunki w niej zawarte.

3. **OŚWIADCZAM/Y**, że uzyskałem/liśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.

4. **OŚWIADCZAM/Y**, iż jestem/śmy wykonawcą/ami z sektora:

1) małych przedsiębiorstw – (TAK/NIE) (niepotrzebne skreślić)\*

2) średnich przedsiębiorstw – (TAK/NIE) (niepotrzebne skreślić)\*

3) mikro przedsiębiorstw – (TAK/NIE) (niepotrzebne skreślić)\*

5. **OŚWIADCZAM/Y**, że zapoznałem/liśmy się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi w Załączniku nr 3 do Specyfikacji Warunków Zamówienia i **ZOBOWIĄZUJĘ/EMY SIĘ**, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach w nich określonych.

6. Część zamówienia wykonywać będzie w moim imieniu podwykonawca: **TAK/NIE (niepotrzebne skreślić)\***

Jeżeli tak i o ile jest to wiadome, proszę podać wykaz proponowanych podwykonawców:

.....  
**OŚWIADCZAM/Y**, że przed przystąpieniem do wykonania zamówienia podam/y nazwy lub imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu, w przypadku gdy nie są nam znane w chwili składania oferty.

7. **OŚWIADCZAM/Y**, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)(Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

**TAK/NIE (niepotrzebne skreślić)\***

8. **POUCZONY/ENI** o odpowiedzialności karnej wynikającej z ustawy z dnia 6 czerwca 1997r., Kodeks karny (Dz. U. z 2021 r. poz. 53, 472. z późn. zm.) **OŚWIADCZAM/Y**, iż wszystkie podane dane są prawdziwe i ponoszę/simy pełną odpowiedzialność za treść oświadczeń i dokumentów złożonych w ofercie.

**Osoby do kontaktów z Zamawiającym**

Do bieżącego kontaktu w związku z realizacją umowy wyznaczam/my:

- 1) .....tel. kontaktowy.....,  
zakres odpowiedzialności.....
- 2) .....tel. kontaktowy.....,  
zakres odpowiedzialności.....

**Do niniejszej oferty załączam/my następujące dokumenty:**

4. ....
5. ....
6. ....
7. ....

.....  
miejscowość, data

.....  
podpis osoby / osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

Informacja dla Wykonawcy:

Formularz oferty musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanych lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.

**\*Niepotrzebne skreślić**

D/Kw.2232.2.2023

Załącznik nr 2 do SWZ

**W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców (np. konsorcjum, spółka cywilna) oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.**

### **OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej ustawą Pzp

#### **DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych pn. „dostawy wędlin, mięsa wieprzowego oraz drobiu i wyrobów drobiowych do Aresztu Śledczego w Hajnówce”, oświadczam co następuje:

#### **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam/y, że spełniam/y warunki udziału w postępowaniu zgodnie z art. 112 ust. 2 pkt. , dotyczących zdolności do występowania w obrocie gospodarczym oraz uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej o ile wynika to z odrębnych przepisów.

2. Oświadczam/y, że nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust.1 i art. 109 ust. 1 pkt 1 i 4 ustawy Pzp.

3. Oświadczam/y, że spełniam/y warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale VII SWZ,

Oświadczam/y, że zachodzą w stosunku do mnie/nas podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 ustawy Pzp).

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

.....

(miejsce i data wystawienia)

.....

(podpis osoby/osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam/y, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:

.....  
.....

(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG – o ile dotyczy),  
nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....

(miejsce i data wystawienia)

.....

(podpis osoby/osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WIELKOŚCI WYKONAWCY:**

Czy Wykonawca jest mikro, małym lub średnim przedsiębiorstwem? **Tak/Nie\***

**Mikro przedsiębiorstwo:** (przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR **Tak/Nie\***

**Małe przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR. **Tak/Nie\***

**Średnie przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

**Tak/Nie\***

**\* - niepotrzebne skreślić (Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych)**

.....

(miejsce i data wystawienia)

.....

(podpis osoby/osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WYPEŁNIENIA OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH PRZEWDZIANYCH W ART. 13 LUB ART.14 RODO:**



Oświadczam/y, 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 zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

.....

(miejsce i data wystawienia)

.....

(podpis osoby/osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

\* 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).

### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam/y, że wszystkie informacje podane powyżej są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji. Adres bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 roku o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne z których Zamawiający będzie mógł pobrać wymagane dokumenty:

.....

.....

(miejsce i data wystawienia)

.....

(podpis osoby/osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy)

#### Informacja dla Wykonawcy:

Oświadczenie musi być opatrzone przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanych lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.

D/Kw.2232.2.2023

Załącznik nr 3

### Projekt Umowy nr .../2023

Zawarta w dniu.....2023 r. w Hajnówce, pomiędzy stronami:

Aresztem Śledczym w Hajnówce reprezentowanym przez: Dyrektora – ppłk. Romana Paszko z siedzibą w Hajnówce, 17-200 Hajnówka, ul. Warszawska 67 NIP 543-10-15-227, zwanym dalej Zamawiającym z jednej strony,

a

..... z siedzibą w ....., zarejestrowanym w Krajowym Rejestrze Sądowym prowadzonym przez ....., w dniu ..... pod numerem .....

NIP..... REGON .....,

zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez

1. ....

2. ....

(to w przypadku osób prowadzących indywidualną działalność gospodarczą)

Panem/Panią ..... zamieszkałym/ą w ....., legitymującym/ą się dowodem osobistym o numerze ....., prowadzącym/a działalność gospodarczą w ramach zakładu ..... mającego swą siedzibę w ....., wpisanym/a w dniu ..... do rejestru ewidencji działalności gospodarczej, identyfikującym/a się numerem NIP ....., posiadającym/a REGON o numerze.....

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **DOSTAWY WĘDLIN, MIĘSA WIEPRZOWEGO ORAZ DROBIU I WYROBÓW DROBIOWYCH do Aresztu Śledczego w Hajnówce** (nr spr.: **D/Kw.2232.2.2023**), przeprowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2022 r. poz. 1710, z późn. zm.), zwaną dalej w treści umowy „ustawą Pzp”, została zawarta umowa o następującej treści:

#### § 1

1. Przedmiotem umowy są cykliczne **DOSTAWY WĘDLIN, MIĘSA WIEPRZOWEGO ORAZ DROBIU I WYROBÓW DROBIOWYCH do Aresztu Śledczego w Hajnówce**, zwanych dalej „asortymentem”, wyszczególnionych w ofercie Wykonawcy, zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji warunków zamówienia i niniejszej umowie do magazynu Aresztu Śledczego w Hajnówce, w okresie **od dnia zawarcia umowy do dnia 13 marca 2024 r.**, w cenach zgodnych z Zestawieniem ilościowo – wartościowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, będącym jej integralną częścią.

2. Dostawy asortymentu, wraz z transportem i rozładunkiem do magazynu Aresztu Śledczego w Hajnówce, mieszczącego się przy ul. Warszawskiej 67, 17-200 Hajnówka, realizowane będą sukcesywnie w dostawach częściowych, określonych przez Zamawiającego, stosownie do potrzeb mających na celu zapewnienie ciągłości żywienia osób osadzonych przebywających w Areszcie Śledczym w Hajnówce. Koszt dostawy i jego ubezpieczenie ponosi Wykonawca.

3. Wielkość maksymalna dostarczonego asortymentu w okresie trwania umowy została określona w załączniku nr 1 do umowy.

4. Określona ilość asortymentu w załączniku nr 1 do umowy, jest ilością szacunkową, w ciągu trwania umowy. Ostateczna ilość dostarczanego asortymentu może ulec zmniejszeniu, będzie to wynikało z faktycznych potrzeb Zamawiającego, przy czym będzie to wielkość nie mniejsza

niż 90 % wielkości całego zamówienia. W związku ze zmniejszeniem łącznej ilości zamówień maksymalnie do 90 %, Zamawiający nie poniesie żadnej odpowiedzialności.

5. Asortyment określony w załączniku nr 1 do umowy, będzie dostarczany na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego (personel służby żywnościowej Aresztu Śledczego w Hajnówce). Zamówienie będzie przekazywane Wykonawcy telefonicznie pod nr ..... lub pocztą elektroniczną na adres ..... - wskazany w formularzu ofertowym.

Zamówienie uważa się za złożone w przypadku:

- 1) telefonu – z chwilą wykonania połączenia,
- 2) e-maila – z chwilą wprowadzenia do środka komunikacji elektronicznej.

6. Zamawiający ma prawo dzielić ilość zamawianego asortymentu w zależności od potrzeb wynikających ze złożonych zamówień, a ilość i asortyment poszczególnych produktów Zamawiający określać będzie każdorazowo, najpóźniej 2 dni przed dostawą, w sposób określony w ustępie powyżej.

7. Dostawy asortymentu będą realizowane ..... raz/y w tygodniu w godzinach 8:30 - 12:30, pojazdami Wykonawcy przystosowanymi do przewozu danego typu artykułów spożywczych, spełniającymi wymogi przepisów prawa do ich przewożenia.

8. Opakowania artykułów powinny zapewniać zachowanie cech istotnych dla danego rodzaju asortymentu, decydujących o jego tożsamości. Opakowania powinny być również oznakowane w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.

9. W dniu dostawy Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć asortyment w opakowaniach lub pojemnikach, odpowiednio oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa lub dostarczyć dokument, który powinien określać następujące parametry artykułu:

- 1) nazwę środka spożywczego,
- 2) dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym,
- 3) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia,
- 4) dane identyfikujące producenta środka spożywczego,
- 5) zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu,
- 6) warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania,
- 7) oznaczenie partii produkcji,
- 8) klasę jakości handlowej,
- 9) wagę brutto.

10. Odbioru dostarczonego asortymentu przeprowadzać będzie każdorazowo magazynier Aresztu Śledczego w Hajnówce lub osoba go zastępująca wraz z przedstawicielem Wykonawcy i polegać będzie na komisyjnym przeważeniu, przeliczeniu i sprawdzeniu jakości artykułów oraz sprawdzeniu daty przydatności do spożycia.

11. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie dostarczane do Zamawiającego artykuły mają aktualne przez cały czas obowiązywania umowy, dokumenty potwierdzające dopuszczenie ich do obrotu.

12. Wykonawca zobowiązuje się udostępniać kopie dokumentów, o których mowa w ust. 9 i 11, potwierdzonych za zgodność z oryginałem, na każde żądanie Zamawiającego.

13. Wykonawca oświadcza, że dostarczane artykuły są wolne od wad fizycznych i prawnych.

14. Za prawidłowo zrealizowaną zostanie uznana dostawa, której różnica pomiędzy ilością asortymentu zamówionego, a dostarczonego wyniesie nie więcej niż +/- 0,5kg.

15. Minimalny okres przydatności do spożycia dla:

- wędlin i wyrobów drobiowych wynosi 8 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego,

- mięsa wieprzowego, drobiu i podrobów wieprzowych wynosi 4 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

16. W przypadku zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny, w sytuacjach kryzysowych oraz klęsk żywiołowych Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienia Zamawiającego w pierwszej kolejności.

## **§ 2**

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot umowy zgodnie z wymogami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, specyfikacją warunków zamówienia, złożoną ofertą oraz niniejszą umową.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia reklamacji, w razie stwierdzenia wad lub braków asortymentu.

3. W przypadku dostawy asortymentu niezgodnego z udzielonym zamówieniem lub stwierdzenia wad jakościowych asortymentu (niezgodność z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia) lub jego części, asortyment nie będzie przyjęty przez Zamawiającego. Na tę okoliczność Zamawiający sporządzi protokół zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół podpisze osoba dokonująca odbioru oraz dostarczająca asortyment w imieniu Wykonawcy (kierowca).

4. W przypadku zakwestionowania dostawy, o której mowa w ust. 3, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego dokonania wymiany asortymentu na wolny od wad lub jego uzupełnienia na własny koszt nie później niż w terminie do ..... godzin od złożenia reklamacji telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej. W przypadku braku wymiany reklamowanego asortymentu zamawiający zastrzega sobie prawo postępowania jak w ust. 5 - 6.

5. W przypadku niedostarczenia w terminie przez Wykonawcę asortymentu lub braku dokonania wymiany asortymentu na wolny od wad lub jego nieuzupełnienia, zgodnie z ust. 4, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zakupu na wolnym rynku, a wynikającą z różnicy cen kwotą obciąży Wykonawcę. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z tego uprawnienia dostarczony przez Wykonawcę z opóźnieniem lub wadliwy asortyment Zamawiający pozostawi do dyspozycji Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko.

6. W przypadku stwierdzenia wad, o których mowa w ust. 3, i nie skorzystania z uprawnień o których mowa w ust. 5, Zamawiający ma prawo obniżenia ceny asortymentu stosownie do zasad określonych w art. 560 § 3 kodeksu cywilnego, (tj. obniżenia ceny w takim stosunku w jakim wartość asortymentu wolnego od wad pozostaje do jej wartości obliczonej z uwzględnieniem istniejących wad).

7. Niezależnie od wykonania przez Zamawiającego uprawnień, o których mowa w ust. 4 - 6 przysługuje mu prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym oraz zastosowania sankcji, o których mowa w § 6 umowy.

## **§ 3**

1. Strony zgodnie postanawiają, że za realizację przedmiotu zamówienia, Zamawiający zapłaci ceny umowne za towar zamówiony i odebrany, ustalone na podstawie cen jednostkowych brutto wyszczególnionych w Zestawieniu ilościowo -wartościowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

2. Cena podana w Zestawieniu ilościowo - wartościowym obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego m.in. koszty transportu i rozładunku asortymentu.

3. Ceny jednostkowe określona w Zestawieniu ilościowo - wartościowym zostały ustalone na okres obowiązywania umowy i nie będą podlegały zmianie w czasie jej trwania.

#### **§ 4**

1. Należność za zrealizowane dostawy Zamawiający uiszczać będzie Wykonawcy w formie przelewu na jego konto bankowe: ..... w terminie 21 dni, licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
2. Fakturę VAT Wykonawca wystawi na ilość asortymentu dostarczoną/odebraną, wynikającą z komisyjnego przeważenia każdej dostawy na legalizowanej wadze Zamawiającego, zgodnie z rzeczywistą wielkością dostaw, uwzględniając asortyment i cenę określoną w niniejszej umowie.
3. Zamawiający zgodnie z art. 4 ust 1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666) zobowiązuje się do odbioru od wykonawcy ustrukturyzowanych faktur elektronicznych przesłanych za pośrednictwem platformy.

#### **§ 5**

Umowa zostaje zawarta na czas określony - od dnia zawarcia umowy do dnia 13 marca 2024 r.

#### **§ 6**

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:
  - 1) w wysokości 10 % wartości umownej (brutto) niezrealizowanej części przedmiotu umowy, gdy Zamawiający wypowie umowę z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, z zastrzeżeniem przypadku, o którym mowa w art. 456 ustawy Prawo zamówień publicznych;
  - 2) w wysokości 10 % wartości umownej (brutto) asortymentu nie dostarczonego w terminie lub złej jakości za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia,
  - 3) w wysokości 15% wartości brutto umowy rozumianej jako całkowita wartość brutto umowy określona w załączniku nr 1 do niniejszej umowy – w razie odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z powodu zaistnienia przesłanek innych niż wymienione w § 8 ust. 3.
2. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego.
3. Zapłata kar umownych może nastąpić w drodze potrącenia wierzytelności.

#### **§ 7**

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. Strony mogą każdorazowo wypowiedzieć umowę z zastosowaniem jednomiesięcznego wypowiedzenia.
3. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 i 2 niniejszego paragrafu, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
4. Rozwiązanie umowy, o którym mowa w ust. 1, 2 powinno nastąpić w formie pisemnej.

#### **§ 8**

1. Poza przypadkiem, o którym mowa w § 7 ust. 1 i 2, stronom przysługuje prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym, w następujących sytuacjach.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia umowy, gdy:
  - 1) zostanie wszczęte wobec Wykonawcy postępowanie egzekucyjne,
  - 2) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn lub nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
  - 3) Wykonawca realizuje dostawy niezgodnie z zapisami umowy, nieterminowo, a także

wykonywana dostawa nie odpowiada wymogom jakościowym określonym w opisie przedmiotu zamówienia mimo pisemnego wezwania.

3. Wykonawcy przysługuje prawo wypowiedzenia umowy, gdy:

1) Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur w terminie 4 tygodni od upływu terminu zapłaty faktur określonego w niniejszej umowie,

2) Zamawiający, bez uzasadnionej przyczyny, nie przystąpi do odbioru lub odmawia odbioru asortymentu.

4. Wypowiedzenie umowy w przypadkach określonych w § 8 ust. 3 powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i zawierać uzasadnienie.

5. W razie rozwiązania umowy, z przyczyn za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do odbioru asortymentu dostarczonego do dnia rozwiązania umowy i zapłaty wynagrodzenia za dostarczony asortyment.

6. Wykonawca ma obowiązek poinformować Zamawiającego o okolicznościach, o których mowa w niniejszym paragrafie ust. 2 pkt 1, w terminie 5 dni licząc od dnia ich zaistnienia.

#### **§ 9**

Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności z tytułu działania sił wyższych.

#### **§ 10**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania w Areszcie Śledczym w Hajnówce przepisów porządkowych oraz bezwzględne zakazu nawiązywania jakichkolwiek kontaktów niezwiązanych w bezpośrednią realizacją przedmiotu zamówienia z osadzonymi.

2. Wykonawca dostarczając przedmiot zamówienia ma obowiązek poddania się kontroli podczas wjeżdżania pojazdem na teren jednostki, a także podczas wyjeżdżania z terenu jednostki.

3. Wykonawcy nie wolno wносить na teren jednostki:

1) przedmiotów niebezpiecznych, które stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa i porządku w jednostce, w szczególności: broni palnej, amunicji, narzędzi do cięcia metalu, środków służących do obezwładniania, środków odurzających i psychotropowych oraz alkoholu,

2) przedmiotów niedozwolonych, które mogą utrudniać wykonywanie zadań tymczasowego aresztu oraz kar pozbawienia wolności i środków przymusu skutkujących pozbawieniem wolności w szczególności: Sprzętu łączności (telefonów komórkowych), urządzeń technicznych służących do rejestrowania i odtwarzania informacji - pod rygorem odpowiedzialności karnej.

#### **§ 11**

1. Wykonawca zobowiązuje się przetwarzać dane osobowe wyłącznie w zakresie i celu przewidzianym w Umowie.

2. Wykonawca w związku z wykonywaniem prac określonych w niniejszej umowie, zobowiązuje się do zapewnienia poufności danych osobowych, do których może mieć dostęp przy wykonywaniu prac, a w szczególności do tego, że nie będzie przekazywać, ujawniać i udostępniać tych danych osobom nieuprawnionym.

3. Wykonawca, w związku z realizacją niniejszej umowy jest zobowiązany do przestrzegania zasad bezpieczeństwa ochrony danych osobowych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) i innymi przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych, w tym przepisami wewnętrznymi obowiązującymi u Zamawiającego.

4. Wykonawca jest zobowiązany do zgłaszania sytuacji naruszeń (incydentów) zasad ochrony

danych osobowych Zamawiającemu, w terminie 24 godzin od wystąpienia incydentu.

5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za będące następstwem jego zachowań szkody wyrządzone niezgodnym z niniejszą umową przetwarzaniem danych osobowych, w szczególności szkody wyrządzone udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabranieniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem ustawy o ochronie danych osobowych oraz zmianą, utratą, uszkodzeniem lub zniszczeniem.

6. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia, że osoby, które wykonują przedmiot Umowy będą zachowywały w tajemnicy te dane osobowe oraz sposoby ich zabezpieczenia.

#### **§ 12**

1. Zmiana umowy może nastąpić wyłącznie na podstawie art. 454 i art. 455 ustawy Pzp.

2. Zamawiający na podstawie art. 455 ust. 1 pkt. 1 ustawy Pzp, przewiduje możliwość dokonania zmian wynagrodzenia (ceny) niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, o kwotę wynikającą ze zmienionych stawek podatku VAT obowiązujących w dacie powstania obowiązku podatkowego w czasie trwania umowy.

3. Zmiany umowy określone w ust. 1 będą dokonane w formie pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności. W odniesieniu do przypadków określonych w ust. 1, zajście zdarzeń powodujących zmiany musi być uprawdopodobnione przez Stronę wywodzącą z przedmiotowego zdarzenia skutki prawne.

4. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy na podstawie art. 456 Pzp oraz jej unieważnienia zgodnie z art. 457 Pzp.

#### **§ 13**

Spory wynikające z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

#### **§ 14**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, a w sprawach procesowych - przepisy Kodeksu postępowania cywilnego.

#### **§ 15**

Umowa sporządzona została w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, 1 dla Zamawiającego, 1 dla Wykonawcy.

#### **§ 16**

Integralną część niniejszej umowy stanowi:

Załącznik nr 1 – Zestawienie ilościowo – wartościowe

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**

.....

.....

Załącznik nr 1 do umowy nr .../2023  
 zawartej w dniu ..... 2023 r. pomiędzy  
 Aresztem Śledczym w Hajnówce,  
 a .....

### Zestawienie ilościowo -wartościowe

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość [kg]	J.m.	VAT %	Cena brutto zł/kg	Wartość Brutto (zł) kol 3 x kol 6
1	2	3	4	5	6	7
<b>Zadanie I: Dostawy wędlin i mięsa wieprzowego</b>						
1	Kiełbasa zwyczajna	2000	kg			
2	Kiełbasa podwawelska	1100	kg			
3	Kiełbasa biała	800	kg			
4	Kiełbasa mortadela	2400	kg			
5	Mielonka	1800	kg			
6	Pieczeń	1500	kg			
7	Pasztetowa	1000	kg			
8	Salceson biały	700	kg			
9	Salceson czarny	700	kg			
10	Kaszanka	1800	kg			
11	Kiełbasa parówkowa	2000	kg			
12	Kiełbasa krakowska	700	kg			
13	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	700	kg			
14	Mięso gulaszowe wieprzowe	1700	kg			
15	Podgardle wieprzowe	1500	kg			
16	Wątroba wieprzowa	2500	kg			
Słownie: ..... złotych 00/100					RAZEM .....zł	
<b>CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW (1 lub 2 razy w tygodniu)</b>					..... RAZ/Y W TYGODNIU	
<b>REKLAMACJA TOWARU (od 6 do 24 godzin)</b>					DO ..... GODZIN	
<b>Zadanie II: Dostawy drobiu i wyrobów drobiowych</b>						
1.	Ćwiartka z kurczaka	1100	kg			
2	Mortadela drobiowa	1400	kg			
3	Parówki drobiowe	500	kg			
4	Mięso gulaszowe drobiowe	600	kg			
5	Serca drobiowe	1000	kg			
6	Przysmak drobiowy	700	kg			
7	Korpusy drobiowe	2000	kg			
8	Żołądki drobiowe	1000	kg			
Słownie: ..... złotych 00/100					RAZEM .....zł	
<b>CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW (1 lub 2 razy w tygodniu)</b>					..... RAZ/Y W TYGODNIU	
<b>REKLAMACJA TOWARU (od 6 do 24 godzin)</b>					DO ..... GODZIN	



**Cena netto zamówienia w I ZADANIU – DOSTAWY WĘDLIN WIEPRZOWYCH, MIĘSA WIEPRZOWEGO**

..... zł

(Słownie:.....)

**Cena brutto zamówienia w I ZADANIU – DOSTAWY WĘDLIN WIEPRZOWYCH, MIĘSA WIEPRZOWEGO**

..... zł

(Słownie:.....)

**Cena netto zamówienia w II ZADANIU – DOSTAWY WĘDLIN DROBIOWYCH, MIĘSA DROBIOWEGO**

..... zł

(Słownie:.....)

**Cena brutto zamówienia w II ZADANIU – DOSTAWY WĘDLIN DROBIOWYCH, MIĘSA DROBIOWEGO**

..... zł

(Słownie:.....)

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**

.....

.....

D/Kw.2232.2.2023

Załącznik nr 4 do SWZ

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

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

reprezentowany przez:

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

## OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu Składane na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych i ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r. poz. 275, z 2022 r. poz. 2581, 2640)

### I. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych na **dostawy wędlin, mięsa wieprzowego oraz drobiu i wyrobów drobiowych do Aresztu Śledczego w Hajnówce**, oświadczam/y co następuje:

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

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

Numer oferty	Firma (nazwa) lub nazwisko oraz adres Wykonawcy (podmiotu) należącego do tej samej grupy kapitałowej

Przedstawiam następujące dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego:

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

### OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

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