

**4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu
50 - 981 Wrocław ul. R. Weigla 5**

Znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.80.2024

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)
NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023r., poz. 1605 ze zm.) zwanej dalej również PZP oraz przepisów wykonawczych do PZP

**W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO POWYŻEJ 143 000 EURO
(art. 132 i nast. PZP)**

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO/OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

ZAMAWIAJĄCY:

nazwa i adres: 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu, 50-981 Wrocław, ul. R. Weigla 5

tel.: 261-660-119

e-mail: zam.pub@4wsk.pl

adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://4wsk.pl/>

OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami:

1. Piotr Strąk
2. Paulina Smoła

Komunikacja z wykonawcami odbywać się będzie tylko za pośrednictwem Platformy zakupowej.

II. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na Platformie zakupowej „openNexus”: <https://platformazakupowa.pl/pn/4wsk/proceedings> - dalej Platforma zakupowa.
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w szczególności składanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń, w tym oświadczenia składanego na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, sporządzonego zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE oraz art. 80 ust. 3 dyrektywy 2014/25/UE, zwanego dalej "jednolitym dokumentem" odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej.
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie Platformy zakupowej.
4. Korzystanie z Platformy zakupowej przez wykonawców jest bezpłatne.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie Działu II PZP i przepisów art. 132 i nast. PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej SWZ.

2. Zamawiający przewiduje zastosowanie tzw. procedury odwróconej, o której mowa w art. 139 ust. 1 PZP, tj. zamawiający najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
4. Zamawiający nie przewiduje złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.

IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA / OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

1. **Rodzaj zamówienia:** dostawa.
2. **Przedmiot zamówienia:** Zamówienie obejmuje **dostawę artykułów spożywczych**. Przedmiot zamówienia został szczegółowo opisany w **Załączniku nr 2 do SWZ Formularzu cenowym**.

Kody CPV:

- 15331400-1 – Warzywa konserwowane i/lub puszkowane
- 15332200-6 – Dżemy i marmolady, galaretki owocowe, przeciery z owoców i orzechów oraz pasty do smarowania
- 15400000-2 – Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
- 15600000-4 - Produkty przemiału ziaren, skrobi i produktów skrobiowych
- 15613000-8 – Produkty z ziaren zbóż
- 15800000-6 – Różne produkty spożywcze
- 15860000-4 – Kawa, herbata i podobne produkty
- 15870000-7 – Przyprawy i przyprawy korzenne
- 15872000-1 – Zioła i przyprawy korzenne

Opis przedmiotu zamówienia:

Cechy dyskwalifikujące każdy produkt:

- obecność zanieczyszczeń mechanicznych
- brak oznakowania opakowania
- zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne opakowania np. pęknięcia
- opakowanie zstępce z naklejoną etykietą

Każdy dostarczony produkt ma być I kl

L.p	Nazwa towaru	Wymagania, pozostałe cechy dyskwalifikujące produkt przedmiot zamówienia
1	Barszcz biały (żurek)	Opakowania : jednostkowe -torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 50-70g, 1000g zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe lub karton Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak-kwaśny z posmakiem wędzonki, barwa -kremowobeżowa z widocznymi cząstkami przypraw, zapach-lekko przyprawowy c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, zbrzylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości
2	Bazyli	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 5g-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, barwa -szarzielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości

Dostawa artykułów spożywczych, znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.80.2024

3	Budyń Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 40g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek bez grudek, smak, zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości</p>
4	Chrzan konserwowy tarty produkt otrzymywany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru.	<p>a) Opakowania : jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała lub biało kremowa, smak lekko piekący, kwaśno słodki.</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)</p>
5	Ciastka kruche typu markizy - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w typowe kształty typu markiza	<p>a) Opakowania jednostkowe : kartonik lub torebka foliowa zgrzewana w środku produkt zabezpieczony przed połamaniem o masie do 150-500g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością);</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: kształt i wielkość wyrobów wyrównana, konsystencja krucha, smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, przypalone, rozsypująca się Wykluczony smak goryczki, zjełczały lub innego obcy, niedopuszczalne oznaki zapleśnienia</p>
6	Ciastka kruche typu pieguski - lub równoważny wyroby otrzymane z ciasta kruchego; kształt właściwy dla ciastka typu piegusek	<p>a) Opakowania jednostkowe : kartonik lub torebka foliowa zgrzewana w środku produkt zabezpieczony przed połamaniem o masie do 150-500g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: kształt i wielkość wyrobów wyrównana, konsystencja krucha, smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, barwa złocista</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, przypalone, rozsypująca się Wykluczony smak goryczki, zjełczały lub innego obcy, niedopuszczalne oznaki zapleśnienia</p>
7	Ciastka w czekoladzie typu delicje, pierniki w czekoladzie	<p>a) Opakowania jednostkowe : kartonik lub torebka foliowa zgrzewana w środku produkt zabezpieczony przed połamaniem o masie do 150-500g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością);</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: kształt i wielkość wyrobów wyrównana, smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów,</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone, przypalone, rozsypująca się Wykluczony smak goryczki, zjełczały lub innego obcy, niedopuszczalne oznaki zapleśnienia, roztopiona czekolada</p>
8	Ciecierzycza sucha - odmiany kabuli	<p>a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 400-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: duże kremowe ziarna</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszony i zawilgocony, obecność szkodników lub ich pozostałości</p>
9	Cukier kryształ biały produkt krystaliczny, wysokiej czystości	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze:10kg zgrzewy termokurczliwe lub papier</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: zawartość sacharozy nie mniej niż 98,5%, barwa- biała, konsystencja sypka, kryształki bez grudek</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości</p>
10	Cukier wanilinowy produkt otrzymany z cukru z waniliną lub z etylowaniliną	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-50g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach-charakterystyczny dla wanilli</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości</p>

Dostawa artykułów spożywczych, znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.80.2024

11	Cynamon produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych kawałków kory drzewa Cinnamomum	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, jednolity proszek, smak, barwa, - jasnobrązowa do brunatnej, jednolita c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, trwałe zbrzylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości
12	Ćwikła marynowana produkt otrzymany z przetartych buraków ćwikłowych oraz świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru	a) Opakowania : jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: smak lekko piekący, kwaśno słodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2,0 % wagi. c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), obecność zanieczyszczeń mechanicznych
13	Dżem (truskawkowy, porzeczkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy) - otrzymany z owoców – typowych dla danego smaku o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru	a)Opakowania : jednostkowe słoik 250-300g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ekstraktu ogólnego nie mniej niż 45% , żelowany, zapach i smak owoców Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), gorzki smak
14	Fasola biała drobna	a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszona i zawilgocona, obecność szkodników lub ich pozostałości
	Fasolka konser biała	
15	Fasola czerwona konserwowa	a) Opakowania : jednostkowe, puszka 200-400g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa ciemnoczerwona, kształt nerkowaty, skóra gładka i lekko błyszcząca bez szkazy i przebarwień, konsystencja: miękka, fasola cała nie uszkodzona w naturalnej zalewie, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania c) Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, ,smak stęchły, nadmierna miękkość ziaren
16	Galaretką owocową produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących kwasów spożywczych i innych substancji, które po przyrządzeniu stanowią galaretkę - deser gotowy do spożycia	a) opakowanie jednostkowe – torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 40g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek barwa dla galaretki owocowej zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego c) cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie
17	Groch luskany	a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 400-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: małe żółte ziarenka c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszony i zawilgocony, obecność szkodników lub ich pozostałości
18	Groszek konserwowy produkt otrzymywany ze świeżego groszku, przypraw aromatycznie – smakowych zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.	d) Opakowania : jednostkowe, puszka 200-400g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe e) Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne, chrupkie bez plam chorobowych c) Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren

19	<p>Herbata aromatyzowana ekspresowa pakowana pojedynczo typu Dilmah lub równoważny – produkowana wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów wędnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów herbaty z dodatkiem owoców, przypraw lub kwiatów; zapach charakterystyczny dla herbaty czarnej oraz dla odpowiedniego rodzaju herbaty aromatyzowanej</p>	<p>a) Opakowania jednostkowe - herbata 2g w torebkach, pakowana jednostkowo w papierowe kopertki/saszetki po 20 szt. w kartoniku b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach charakterystyczny dla herbaty c) Cechy dyskwalifikujące: zapach i posmak: workowy, przypalony, ziemisty, pusty, zwietrzały, trawiasty, metaliczny, spleśniały, mulisty, inny obcy</p>
20	<p>Herbata granul.</p>	<p>a) Opakowania : jednostkowe woreczki foliowe 100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8% c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzenie, obce posmaki ,zapachy,</p>
21	<p>Herbata owocowa. produkt wytworzony naturalnego suszu.(mięta, hibiskus, malina truskawka, wiśnia)</p>	<p>a) Opakowania : jednostkowe - saszetki 2g kartonik po 20szt zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8% c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzenie, obce posmaki ,zapachy,</p>
22	<p>Kakao produkt spożywczy otrzymywany uzyskany przez sproszkowanie kuchenka kakaowego,</p>	<p>a) opakowanie jednostkowe –100-200g b) Wymagania klasyfikacyjne: - struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek, - barwa – jasnobrązowa, - smak i zapach – charakterystyczny dla kakao, - zawartość suchej masy nie mniej niż 93%, - zawartość tłuszczu w suchej masie – 15 – 16 %, c) cechy dyskwalifikujące: - obce posmaki, zapachy, - zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrzylenia, - obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych, - obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>
23	<p>Kasza gryczana prażona produkt otrzymywany z oczyszczonego, obłuszczonego i rozdrobnionego ziarna gryki.</p>	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa żółtawa lub brązowobiała, przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,4 mm, 90% co najmniej. c) Cechy dyskwalifikujące: smak kwaśny, gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, stęchlizny</p>
24	<p>Kasza jęczmienna łamana produkt otrzymywany z oczyszczonego, obłuszczonego i pokrojonego ziarna jęczmienia.</p>	<p>a)Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,2 mm, 80% co najmniej i 1,8mm, 20% najwyżej c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty</p>
25	<p>Kasza jęczmienna pęczak – całe ziarno pozbawione łuski</p>	<p>a)Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa jasnoszara z odcieniem do żółtawego, o swoistym zapachu i smaku c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty</p>
26	<p>Kasza kukurydziana produkt otrzymany z kukurydzy w postaci drobnego i grubego grysiku</p>	<p>a)Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa: intensywna żółtawa, zapach: swoisty c) Cechy dyskwalifikujące: zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty, smak po ugotowaniu: gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny,</p>

Dostawa artykułów spożywczych, znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.80.2024

27	Kasza manna produkt otrzymywany przez rozdrobnienie ziaren przynicy	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem żółtawym, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości</p>
28	Kawa naturalna mielona typu Tchibo lub Jacobs	<p>a) Opakowania jednostkowe – kawa pakowana próżniowo w paczki o masie 250g . Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: : Kawa mielona- produkt otrzymany przez zmielenie kawy palonej. Kawa palona mielona- produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej (surowej). Barwa: Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita Wygląd: Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, Smak i zapach naparu: Charakterystyczny dla kawy palonej, naturalny</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: zbrzylenia, zapleśnienie, smak pleśni, zjełczenia oraz inne obce zapachy i posmaki.</p>
29	Kawa rozpuszczalna liofilizowana - kawa rozpuszczalna otrzymana w wyniku procesu, podczas którego produkt w stanie ciekłym zostaje zamrożony, a powstały lód usuwany przez sublimację	<p>a) Opakowania jednostkowe – kawa pakowana w słoiczki o masie 200g . Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: : Wygląd: Kryształki kawy, dopuszczalne rozdrobnienie Barwa: Jasnobrązowa do brązowej, praktycznie jednolita. Zapach naparu: Charakterystyczny dla kawy rozpuszczalnej</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: zbrzylenia, zapleśnienie, smak pleśni, zjełczenia oraz inne obce zapachy i posmaki.</p>
30	Kawa ziarnista – kawa całe ziarna, przeznaczona do przyrządzenia w ekspresie ciśnieniowym, mieszanka kaw naturalnych poddana specjalnemu procesowi palenia lub prażenia, 100% ARABICA,	<p>a) Opakowania jednostkowe – chroniące przed wilgocią lub innymi szkodliwymi czynnikami Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowanie hermetyczne 200-500g</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: wygląd i kolor kawy oraz smak i intensywny aromat charakterystyczny dla naturalnej kawy, konsystencja po zaparzeniu właściwa dla kawy naturalnej,</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: zbrzylenia, zapleśnienie, smak pleśni, zjełczenia oraz inne obce zapachy i posmaki.</p>
31	Kawa zbożowa produkt otrzymany z prażonego żyta, jęczmienia, cykorii i buraka cukrowego	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa brązowa, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek,</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości, słaba esensjonalność</p>
32	Ketchup _produkt otrzymywany z koncentratu pomidorowego, cukru, octu, naturalnych przypraw i zagęstników, konserwowany chemicznie	<p>a) Opakowania : jednostkowe słoik lub butelka plastikowa 500g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, lekko kremowa, bez rozdziału składników, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej</p>
33	Kisiel - produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących lub bez dodatku	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 40g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach-charakterystyczny dla owocu</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości</p>
34	Kminek	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 5g-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: nasiona całe, o aromatycznym zapachu i lekko piekącym, korzennym smaku</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości</p>

Dostawa artykułów spożywczych, znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.80.2024

35	Kompot (truskawkowy, wiśniowy, z aronii, porzeczkowy) produkt otrzymywany za świeżych, zdrowych owoców- poddanych procesowi pasteryzacji.	a) Opakowania: jednostkowe słoik 900-1000g , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: ekstrakt ogólny nie mniej niż 20%,masa owoców odciekniętych z zalewy mni.45%,smak słodki, zalewa klarowna, widoczne całe owoce z tendencją do skupiania się w górnej części słoika c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
36	Koncentrat pomid.30% produkt otrzymywany w wyniku konfekcjonowania pasty pomidorowej o wyższej zawartości ekstraktu , w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, utrwalony termicznie w procesie pasteryzacji , bez zagęszczaczy	a) Opakowania : jednostkowe słoik 200-1000g , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja - jednolita gęsta przetarta masa, barwa- od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z brunatnym odcieniem, smak- słodkavo- kwaskowy, dopuszcza się posmak słonawy, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 4% wag c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kwaśny, gorzkawy , uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
37	Kukurydza konserwowa produkt otrzymywany ze świeżej kukurydzy, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.	f) Opakowania : jednostkowe, puszka 200-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe g) Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne, chrupkie bez plam chorobowych c) Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren
38	Kwasek cytrynowy	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, smak- silnie kwaśny, zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5 % c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrzylenie, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasu
39	Liść Laurowy	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, ostry, gorzkawy barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
40	Majeranek	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, gorzkawy barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
41	Majonez Produkt otrzymywany przez zemulgowanie oleju roślinnego w fazie wodnej w obecności jaj żółtka kurzego, konserwowany chemicznie, bez zagęszczaczy mącznych.	a) Opakowania : jednostkowe słoik 400g ,700g, 900 g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe Wymagania klasyfikacyjne: barwa –jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, zapach i smak – łagodny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5%-78,5%, zawartość żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6%, zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50% c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropli oleju, objawy zjełczenia psucia
42	Makaron - świderki, kolanka produkt wytwarzany z mąki wody i jaj	a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 1-5kg zbiorcze: 10-25kg zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: po przygotowaniu produkt o odpowiedniej konsystencji i sprężystości, zwiększający swoją objętość barwa jasnokremowa c) Cechy dyskwalifikujące: opakowania uszkodzone, produkt zabrudzony, po przygotowaniu produkt nie zwiększający swojej objętości lub rozpadający się

Dostawa artykułów spożywczych, znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.80.2024

43	Makaron spaghetti rodzaj długiego, cienkiego makaronu.	a) Opakowania : jednostkowe- toreбка foliowe 1-5kg zbiorcze: 10-25kg zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu spaghetti, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości c) Cechy dyskwalifikujące: opakowania uszkodzone, produkt zabrudzony, po przygotowaniu produkt nie zwiększający swojej objętości lub rozpadający się .
44	Masło roślinne produkt otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, przeznaczony do smarowania	a) Opakowania : kostka w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej 200g, 250 g zbiorcze: karton 10kg b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja w tem.20 ⁰ Cstała lekko mazista, barwa – kremowa, żółta ,jednolita w całej masie, zawartość: tłuszczu minimalnie 55% c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienie składników
45	Mąka kukurydziana oczyszczone i rozdrobnione ziarna kukurydzy	a) Opakowania : jednostkowe toreбка papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa z odcieniem żółtym c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolu, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości
46	Mąka pszenna typ 500 produkt otrzymany z rozdrobnionych ziaren pszenicy	a) Opakowania : jednostkowe toreбка papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem kremowym, zawartość mokrego glutenu 25%, wilgotność nie większa niż 14% c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki, kwaśny, nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
47	Mąka ziemniaczana produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie ziaren skrobi od pozostałych części składowych ziemniaka	a) Opakowania : jednostkowe toreбка papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z krystalicznie lśniącym połyskiem, bez śladów obcych zapachów i posmaków. c) Cechy dyskwalifikujące: nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
48	Miód produkt wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi	a)Opakowania : jednostkowe słoik 300-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: Barwa : od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej Konsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana
49	Musztarda przyprawa otrzymywana z jednego gatunku ziarna gorczycy, wody, soli, octu i składników smakowo-zapachowych.	c) Opakowania : jednostkowe słoik lub butelka plastikowa 150g 200g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe d) Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, kremowa, gęsta, smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy, zawartość soli nie więcej niż 3-5% c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwale rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej
50	Ocet spirytusowy rektyfikowany 10% wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego	a) Opakowania : jednostkowe butelka plastikowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne; ocet spirytusowy rektyfikowany 10%, wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego c) Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne.
51	Ogórek konserwowe całe produkt otrzymywany ze świeżych ogórków przypraw aromatycznie - smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.	a) Opakowania : jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: smak słodko – kwaśny, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5% wagi. c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)

Dostawa artykułów spożywczych, znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.80.2024

52	Olej uniwersalny produkt otrzymywany z oleju rzepakowego, który został poddany procesom rafinacyjnym	a) Opakowania : jednostkowe butelka plastikowa 1L zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: olej o obniżonej zawartości kwasu erukowego nie więcej niż 8%, rafinowany, konsystencja w temp.20°C – płynna, przejrzysty, klarowny c) Cechy dyskwalifikujące: mętny, uszkodzone opakowanie.
53	Oregano	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, ciepły i lekko gorzki smak, barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
54	Papryka marynowana produkt otrzymywany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych i poddanych procesowi pasteryzacji.	a) Opakowania : jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: papryka jędrna lekko miękka smak słodko kwaśny złagodzony olejem, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1, % wagi. c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
55	Papryka mielona słodka	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona
56	Pieprz czarny mielony przyprawa sporządzona z owoców pieprzu czarnego	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek o ciemnoszarym kolorze, smak- palący c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgotnienie, zwiędziały
57	Pieprz ziółowy produkt w którego skład wchodzi sproszkowana kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, cząber, bazylija, majeranek	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona
58	Płatki kukurydziane (bezglutenowe) Płatki kukurydziane zwykle otrzymane przez przetworzenie ziaren kukurydzy	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne Struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone, barwa żółta, smak lekko słodki. c) Cechy dyskwalifikujące: obecne posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgotnienia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
59	Płatki owsiane produkt otrzymany poprzez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie go obróbce hydrotermicznej	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa szarawobiaława o różnych odcieniach, smak swoisty lekko orzeszkowy c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki, niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty
60	Porzeczka czarna mrożona	a) Opakowania : Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg b) Wymagania klasyfikacyjne: wysokiej jakości owoce czarnej porzeczki, nie oblodzone. c) Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie

Dostawa artykułów spożywczych, znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.80.2024

61	Powidła przetwórn owocowy ze śliwek	a) Opakowania : jednostkowe słoiki 250-300g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ekstraktu ogólnego - 160 g owoców 100 g produktu, zapach i smak owoców c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), gorzki smak
62	Proszek do pieczenia	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20-100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrylenie
63	Przyprawa do flaków	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
64	Przyprawa do gyrosa	b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednorodna, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, oleju w mieszankach (ml/100g) nie więcej niż 0,2, popiołu nierozpuszczalnego , produkt otrzymywany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw do jakich jest przeznaczony
65	Przyprawa do kurczaka	c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
66	Przyprawa do mięsa wieprzowego	
67	Przyprawa do ryb	
68	Przyprawa do spaghetti	
69	Przyprawa do FIX do potraw chińskich	
70	Przyprawa uniwersalna (typu vegeta, warzywno): mieszanka suszonych warzyw i przypraw	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 100-150g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednorodna, właściwa użytym składnikom, produkt otrzymywany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw do jakich jest przeznaczony- zawartość suszonych warzyw 15,5% c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
71	Przyprawa w płynie (Maggi) aromatyczna przyprawa w płynie	a) Opakowania : jednostkowe butelka plastikowa lub szklana 500g - 1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne; barwa- brązowa, zapach intensywny charakterystyczny dla lubczyka ogrodowego c) Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne, zwierzały smak i zapach
72	Rodzynki wysuszone jagody winogron	a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowa 0,2- 0,5kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach – charakterystyczny, aromatyczny, słodko – kwaśny, barwa – jasnożółta do ciemno- żółtej, konsystencja – lekko elastyczna, nie zlepiająca się przy nacisku, rodzynki sypkie, nielepiane. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. c) Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, spaleniźna, uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki, objawy pleśnienia, psucia, stęchłość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki), brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, niepełnienie wymagań kwalifikacyjnych

Dostawa artykułów spożywczych, znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.80.2024

73	Ryż biały długoziarnisty	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała , ziarno całe, brak obcych zapachów c) Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgocenia, połamane ziarna, obecność szkodników lub ich pozostałości
74	Soczewica	a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 400-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: kształt okrągły, sercowaty lub owalny c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszony i zawilgocony, obecność szkodników lub ich pozostałości
75	Soda oczyszczona	a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 100-200g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrzylenie
76	Soki owocowe typu Tarczyn , Tymbark - lub równoważny produkt otrzymany z soku surowych owoców lub soku zagęszczonego	a) Opakowania jednostkowe – buteleczka 300ml -330 ml b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa charakterystyczna dla użytych owoców; smak i zapach orzeźwiający, charakterystyczny dla użytych owoców c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły
77	Sól	a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 1kg , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, zapach wolny od obcych konsystencja sypka c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki,
78	Szpinak mrożony produkt uzyskany przez zamrożenie zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku	a) Opakowania : Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. b) Wymagania klasyfikacyjne: Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku - w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji - w stanie rozmrożonym: zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy Rozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki c) Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie
79	Śmietanka do kawy 10% tłuszczu	a) Opakowania : kubeczek jednorazowy 10g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: mocno śmietankowy smak c) Cechy dyskwalifikujące: Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie, zawartość z objawami psucia
80	Truskawki mrożone	a) Opakowania : Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. b) Wymagania klasyfikacyjne: owoce barwy czerwonej, bez szypulek, średnicy minimalnej 22 mm, nie oblodzone. c) Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie

81	Wiśnie mrożone bez pestek	<p>a) Opakowania : Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: wysokiej jakości owoce wiśni bez pestek, nie oblodzone.</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</p>
82	Ziele angielskie	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach korzenny, zbliżony do zapachu gorczycy, gałki muszkatolowej i goździków, a smak ostry, lekko palący ,w postaci całych ziarenek</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwiędziały</p>
83	Żelatyna naturalna substancja białkowa pozyskiwana z kości i chrząstek.	<p>a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20-100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów,</p> <p>c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrzylenie,</p>

3. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych (oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie wymagania zamawiającego o wszystkich parametrach nie gorszych niż te określone w SWZ, tzn. takich, które gwarantują zachowanie tych samych norm, parametrów i standardów), jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia wynika, że przedmiot zamówienia określony został poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów oraz w zakresie wskazanym w art. 101 ust. 4 PZP.
4. Jeżeli wskazano nazwy towarów pochodzących od konkretnych producentów to określają one minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe, jakim muszą odpowiadać towary oferowane przez wykonawcę, aby zostały spełnione wymagania stawiane przez zamawiającego. Towary pochodzące od konkretnych producentów stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe zamawiający rozumie wymagania dotyczące towaru zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych producentów. Operowanie przykładowymi nazwami producenta ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania. Posługiwanie się nazwami producentów/produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający, wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt przy opisie przedmiotu zamówienia, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach.
5. W przypadku niewskazania w ofercie rozwiązania równoważnego zamawiający uzna, iż wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z rozwiązaniami wskazanymi w SWZ.
6. Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych do opisywanych w SWZ, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty

spełniają wymagania/parametry określone przez zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy, parametrów technicznych, produktu równoważnego w Załączniku nr 2 do SWZ oraz wykazanie równoważności oferowanego produktu w stosunku do danej pozycji szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia **już na etapie składania oferty. Dokumenty potwierdzające równoważność należy złożyć wraz z ofertą i to bez względu na to, czy Zamawiający żąda złożenia lub nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.**

7. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego przedmiot zamówienia jest dopuszczony do obrotu i stosowania.
8. W przypadku gdy opis przedmiotu zamówienia odnosi się do wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności wykonawca musi udowodnić w ofercie, w szczególności za pomocą przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w art. 104-107 PZP, że obiekt budowlany, dostawa lub usługa, spełniają wymagania dotyczące wydajności lub funkcjonalności określone przez zamawiającego.
9. **Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.** Powody niedokonania podziału zamówienia na części: Zwiększona ilość dostawców spowodowałaby podniesienie cen produktów, dostawa niewielkiej ilości produktów zwiększa koszt transportu.
10. Zamawiający nie przewiduje zamówienia, o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 PZP.
11. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
12. **Projektowane postanowienia umowy zawarte są w załączniku nr 3 do SWZ.**

V. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH
Zamawiający **nie żąda** przedmiotowych środków dowodowych.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA (OKRES TRWANIA ZAMÓWIENIA)

Dostawy sukcesywne w okresie: **24 miesiące od daty zawarcia umowy**

Miejsce dostawy/usługi/roboty budowlanej: 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu - Magazyn Żywności – Dział Żywienia, ul. R. Weigla 5, 50-981 Wrocław

VII. PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 PZP – obligatoryjne przesłanki:

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:
 - a) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 ustawy z dnia 6 czerwca 1997r. Kodeks karny (t.j. Dz.U. z 2024r. poz. 17 ze zm.) – dalej Kk,
 - handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kk,

- o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kk lub w art. 46 - 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 2048), lub w art. 54 ust. 1 – 4 ustawy z dnia 12 maja 2011r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 826 ze zm.);
- finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kk, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kk,
- o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kk, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
- powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (t.j. Dz. U. z 2021r. poz. 1745),
- przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kk, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kk, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kk, lub przestępstwo skarbowe,
- o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- b) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, 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 ppkt. 1) lit. a);
- c) 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;
- d) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- e) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1689 ze zm.), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

- f) 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 do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu 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.

1a. Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1497 ze zm.) z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1124 ze zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 120 ze zm.) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3.

Powyższe wykluczenie następować będzie na okres trwania ww. okoliczności.

1b. Na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1) zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)-e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)-f) i lit. h)-j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)-e) i lit. g)-i),

art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)-d), lit. f)-h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

- 1) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- 2) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w ppkt 1); lub
- 3) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w ppkt 1) lub 2),
w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

2. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 109 – fakultatywna przesłanka:

Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4) PZP, tzn. z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę w stosunku do którego otwarcie 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;

VIII. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. O udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego, dotyczące:
 - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym - ZAMAWIAJĄCY NIE STAWIA WARUNKU**
 - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - ZAMAWIAJĄCY NIE STAWIA WARUNKU**
 - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej - ZAMAWIAJĄCY NIE STAWIA WARUNKU**
 - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej – Wykonawca musi posiadać zdolność techniczną lub zawodową zapewniającą wykonanie zamówienia:**
 - 4.1) Posiada doświadczenie zapewniające wykonanie zamówienia –za spełnienie warunku zamawiający uzna należyte wykonanie przez Wykonawcę w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie min. 1 (jednej) dostawy artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (lub dostaw o podobnym charakterze) o wartości minimum 250 000,00 zł brutto (słownie: dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych, 00/100)).

IX. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH ORAZ INNYCH DOKUMENTÓW

1. **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu:**

- 1) wykonawca którego oferta została najwyżej oceniona **złoży na wezwanie** zamawiającego oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, w zakresie wskazanym przez zamawiającego w SWZ (wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 1a do SWZ), zgodnie z Instrukcją Wypełnienia Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia, dalej JEDZ zamieszczonego na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych (www.uzp.gov.pl);
- 2) oświadczenie, o którym mowa w pkt. 1 ppkt 1), składa się na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (JEDZ), sporządzonym zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. U. UE L 3 z 06.01.2016, s. 16);
- 3) zgodnie z art. 139 ust. 2 PZP zamawiający przewiduje możliwość żądania JEDZ **wyłącznie od wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona;**
- 4) JEDZ stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu, tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe;
- 5) JEDZ należy złożyć na Platformie zakupowej w terminie **10 dni od daty wezwania przez zamawiającego** (dotyczy wykonawcy, którego ofertę najwyżej oceniono). Dokument ten należy sporządzić w oryginale w postaci elektronicznej i opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym;

2. Pozostałe podmiotowe środki dowodowe:

- 1) na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia:
 - a) informacje z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
 - art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 PZP tzn. w zakresie przestępstw, o których mowa w Rozdziale VII pkt 1 ppkt 1) lit a) i b),
 - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP odnośnie do orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, w zakresie Rozdziału VII pkt 1 ppkt 1) lit d) SWZ,sporządzoną nie wcześniej niż **6 miesięcy** przed jej złożeniem;
 - b) odpis lub informacje z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 PZP, o którym mowa w Rozdziale VII pkt 2 SWZ, sporządzone nie wcześniej **niż 3 miesiące** przed ich złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
 - c) oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych w Rozdziale VII pkt 1 SWZ, o których mowa w:
 - art. 108 ust. 1 pkt 3 PZP,
 - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP,
 - art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP,
 - art. 108 ust. 1 pkt 6 PZP;
 - d) oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym wykonawcą, który złożył odrębną

ofertę, ofertę częściową albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej (wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 6 do SWZ**);

- e) oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 7a do SWZ**).
- 2) Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu – Wykonawca posiada doświadczenie zapewniające wykonanie zamówienia – za spełnienie warunku zamawiający uzna należyte wykonanie przez Wykonawcę w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie min. 1 (jednej) dostawy artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (lub usługi o podobnym charakterze) o wartości minimum 250 000,00 zł brutto (słownie: dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych, 00/100)).
- 3) Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych jeżeli zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 307), o ile wykonawca wskazał w JEDZ dane umożliwiające dostęp do tych środków.
- 4) Podmiotowe środki dowodowe należy złożyć na Platformie zakupowej w terminie wyznaczonym przez zamawiającego, nie krótszym niż 10 dni od daty wezwania (dotyczy wykonawcy, którego ofertę najwyżej oceniono). Podmiotowe środki dowodowe składa się w formie i w sposób określony w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. 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 2020r. poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020r. poz. 2415 ze zm.).

3. Inne dokumenty

- 1) W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji

z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.

- 2) Inne dokumenty należy złożyć na Platformie zakupowej wraz z ofertą. Inne dokumenty składa się w formie i w sposób określony w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. 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 oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.

4. Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami RP:

- 1) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami RP, zamiast:
 - a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w pkt 2 ppkt 1) lit a) – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 PZP, wystawioną nie wcześniej **niż 6 miesięcy** przed ich złożeniem;
 - b) informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o którym mowa w pkt 2 ppkt 1) lit. b) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, 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 lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 4 ppkt 1), lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 PZP, 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 lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć 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 lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć.

5. Poleganie na zasobach innych podmiotów:

- 1) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z JEDZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.
- 2) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
- 3) Wymagania dotyczące polegania na zdolnościach lub sytuacjach innych podmiotów, o których mowa w pkt 5 ppkt 2):
 - a) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający tą okoliczność;
 - b) Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy;
 - c) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane;
 - d) Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy;
 - e) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
- 4) W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w pkt 5 ppkt 3), będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich

zasobów, a także w celu wykazania braku wobec tych podmiotów podstaw do wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, wykonawca:

- a) **składa na wezwanie** wraz z JEDZ zobowiązanie (wzór – **Załącznik nr 5 do SWZ**) tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający tą okoliczność;
- b) **składa na wezwanie zamawiającego JEDZ** dotyczący tych podmiotów, w zakresie wskazanym w SWZ;
- c) w terminie określonym w Rozdziale IX pkt 2 ppkt 4) SWZ, przedkłada w odniesieniu do tych podmiotów oświadczenia i dokumenty tam wskazane;
- d) w terminie określonym w Rozdziale IX pkt 3 ppkt 2) SWZ, przedkłada w odniesieniu do tych podmiotów dokumenty wskazane w Rozdziale IX pkt 3 ppkt 1).

6. Uzupelnienie oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń:

- 1) Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, zamawiający wzywa wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że:
 - a) oferta wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na jej złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
 - b) zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania;
- 2) Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe na wezwanie, o którym mowa w pkt 6 ppkt 1), aktualne na dzień ich złożenia.

<p>X. WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA</p>
--

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie przedmiotowego zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie z art. 58 ust. 2 PZP:
 - 1) Pełnomocnikiem może być jeden z wykonawców działających wspólnie lub osoba trzecia (np. pracownik jednego z wykonawców);
 - 2) Jeżeli pełnomocnikiem pozostałych wykonawców jest wykonawca będący osobą prawną to może on działać zgodnie z ujawnionymi w dokumentach rejestrowych zasadami reprezentacji.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców JEDZ składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia brak podstaw do wykluczenia z postępowania powinien wykazać każdy z wykonawców.

4. Wspólników spółki cywilnej obowiązują przepisy dotyczące wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 58 PZP.
5. Zgodnie z art. 117 ust. 1 PZP zamawiający określa szczegółny, obiektywnie uzasadniony, sposób spełniania przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ warunków udziału w postępowaniu, mając na uwadze, że jest to uzasadnione charakterem zamówienia i jest proporcjonalne tzn.:
 - 1) Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 PZP, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje roboty budowlane, dostawy lub usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane;
 - 2) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
 - 3) W przypadku, o którym mowa w pkt 5 ppkt 1) i 2), wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają o do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane, dostawy lub usługi, wykonają poszczególni wykonawcy.
 - 4) Jeżeli została wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

XI. PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
4. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy z wykonawców składa tylko jedną ofertę i podaje tylko jedną cenę.
2. Ofertę należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (tj. postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym). Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
3. Ofertę należy złożyć w oryginale.

4. Zamawiający wymaga złożenia oferty opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Zamawiający określa dopuszczalny format kwalifikowanego podpisu elektronicznego, jako:
 - 1) dokumenty w formacie "pdf" zaleca się podpisywać formatem PAdES,
 - 2) dopuszcza się podpisanie dokumentów w formacie innym niż "pdf", wtedy wymagany jest oddzielny plik z podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym. W związku z tym wykonawca będzie zobowiązany załączyć prócz podpisanego dokumentu oddzielny plik z podpisem.
5. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje poprzez przekazanie opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym cyfrowego odwzorowania dokumentu sporządzonego w oryginale w postaci papierowej.
6. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
7. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 1233), które wykonawca zastrzeże, jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zastrzeżenie przez wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego, jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 PZP.
8. Do oferty należy dołączyć:
 - 1) Formularz oferty – **Załącznik nr 1 do SWZ;**
 - 2) Formularz cenowy – **Załącznik nr 2 do SWZ;**
 - 3) Pełnomocnictwo - w przypadku gdy wykonawcę/podmiot udostępniający zasoby reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentacji odpowiednio wykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby. Pełnomocnictwo należy sporządzić w oryginale w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym (art. 99 § 1 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny - t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1610 ze zm.) lub w postaci elektronicznego poświadczenia zgodności odpisu, wyciągu lub kopii z okazanym dokumentem - opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym notariusza (art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991r. Prawo o notariacie - t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 1799 ze zm.);
 - 4) Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;
 - 5) W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby jest umocowana do jego reprezentowania – odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru;

- 6) Przedmiotowe środki dowodowe wyszczególnione w Rozdziale V SWZ;
- 7) Oryginał gwarancji/poręczenia, jeżeli wykonawca wnosi wadium w innej formie niż pieniądź;
- 8) Zastrzeżenie wraz z uzasadnieniem mające wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, w przypadku zastrzeżenia części oferty jako tajemnica przedsiębiorstwa na podstawie art. 18 ust. 3 PZP

XIII. 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. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się za pomocą środka komunikacji elektronicznej - Platformy zakupowej „openNexus” <https://platformazakupowa.pl/pn/4wsk/proceedings>.
2. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „*Instrukcje dla wykonawców*” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie Platformy zakupowej. *Zamawiający, określa niezbędne wymagania sprzętowo- aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:*
 - stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - włączona obsługa JavaScript,
 - zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
 - Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar
4. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi

w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. 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 2020r. poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020r. poz. 2415 ze zm.).

5. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
6. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przesłania na Platformę zakupową
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, 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 określony w art. 221 PZP.
8. Dokumenty sporządza się w postaci elektronicznej, w **formatach** danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, z zastrzeżeniem **formatów**, o których mowa w art. 66 ust. 1 PZP. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg). W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: zip.7Z.
8. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w instrukcji „*SKŁADANIE OFERT W POSTĘPOWANIACH*” dostępnej na Platformie zakupowej: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, przez okres **90 dni, tj. do dnia 05.11.2024r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, zamawiający przed upływem terminu związania oferta zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM – zamawiający **nie wymaga** wpłaty wadium

XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA – zamawiający **nie żąda** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVII. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy zakupowej. Sposób złożenia oferty opisany został w instrukcji dla użytkownika dostępnej na Platformie.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **08.08.2024r. do godz. 11:00.**
3. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie zakupowej. Za datę złożenia oferty, przyjmuje się datę i godzinę jej wczytania na Platformie zakupowej. Oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego odpowiednim źródłem czasu - zegarem Głównego Instytutu Miar. Plik załączony przez wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany widoczny jest w systemie, jako zaszyfrowany. Możliwość otwarcia plików zawierających ofertę dostępna jest dopiero po upływie terminu składania ofert.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
5. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji Platformy zakupowej.
6. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

XVIII. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Planowany termin otwarcia ofert – **08.08.2024r. o godzinie 11:15.**
2. **Otwarcie ofert** następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
3. Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego – Platformy zakupowej. W przypadku awarii tego systemu, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania tj. Platformie zakupowej, informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XIX. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 1 do SWZ, jako cenę brutto [z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług (VAT)] z wyszczególnieniem stawki podatku od towarów i usług (VAT) oraz w Formularzu cenowym – Załącznik nr 2 do SWZ gdzie:
 - 1) wszystkie pozycje muszą zawierać wartość jednostkową netto ,
 - 2) cenę brutto należy liczyć w sposób następujący: wartość jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek VAT = cena brutto.
2. Cena oferty musi być podana w złotych polskich (PLN) brutto – cyfrowo i słownie z uwzględnieniem podatku VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi w terminie składania oferty przepisami prawa. Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić Formularz cenowy dokonując obliczeń wg zasad uznanych w rachunkowości, przy użyciu powszechnych metod liczenia takich jak: kalkulator, arkusz kalkulacyjny Microsoft Excel z funkcją zaokrąglania do 2 miejsc po przecinku (zasada zaokrąglania – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę). Każda z cen musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) i musi być wyższa od 0.
3. Wykonawca poda w Formularzu cenowym 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 będzie, jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 PZP, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (w związku z art. 223 ust. 2 PZP).
4. Błąd w obliczeniu ceny lub kosztu spowoduje odrzucenie oferty z zastrzeżeniem art. 223 ust. 2 pkt 2 PZP. Omyłka rachunkowa, którą można poprawić jest to błąd powstały w wyniku wszelkich działań matematycznych z zastrzeżeniem, że przyjmuje się, iż prawidłowo podano liczbę jednostek miar (ilość), wartość jednostkową netto oraz stawkę podatku VAT.
5. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
6. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów

i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku wykonawca, składając ofertę, ma obowiązek:

- 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XX. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Kryteria wyboru ofert i ich znaczenie:

Lp.	KRYTERIUM	WAGA KRYTERIUM (1%=1 pkt)	SPOSÓB OCENY
1.	Cena	80%	minimalizacja
2.	Wysokość kary umownej za opóźnienie w wykonaniu dostawie sukcesywnej lub w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia	20%	maksymalizacja
OGÓLEM:		100%	

Ocena ofert zostanie przeprowadzona na podstawie przedstawionych wyżej kryteriów oraz ich wag. Oferty będą oceniane punktowo. Maksymalna liczba punktów jaką, po uwzględnieniu wagi, może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt.

- 1) Wyboru najkorzystniejszej oferty dokonuje Komisja przetargowa po uprzednim sprawdzeniu, porównaniu i ocenie ofert na podstawie kryterium oceny określonym powyżej.
- 2) O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje najwyższa sumaryczna liczba punktów uzyskanych przez wykonawcę, stanowiąca sumę punktów za ww. kryteria.
- 3) Punkty za oferowaną cenę (cena brutto) wyliczamy wg wzoru:

$$Wart.punktowa = W \cdot \frac{C_{\min}}{C_n} \cdot 100 \text{ pkt.}$$

W – waga kryterium (%)

C_{min} – cena minimalna w zbiorze ofert

C_n – cena danej oferty

- 4) Punkty za wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej lub w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia (z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy) - min. 0,5% ceny brutto gwarantowanej wartości umowy

za dzień opóźnienia – max. 3% ceny brutto gwarantowanej wartości umowy za dzień opóźnienia) wyliczamy wg wzoru:

$$\text{Wart.punktowa} = W \cdot \frac{K_n}{K_{\max}} \cdot 100 \text{ pkt.}$$

W – waga kryterium (%)

K_n – oferowany % kary umownej danej oferty

K_{\max} – maksymalny % kary umownej możliwy do zaoferowania (3%)

Zaoferowanie kary umownej poniżej 0,5% ceny brutto gwarantowanej wartości umowy, spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z warunkami zamówienia. W przypadku zaoferowania kary umownej powyżej 3% ceny brutto gwarantowanej wartości umowy (np. 5%), do wzoru zostanie podstawiony max. % kary (3%), a do umowy ostatecznej zostanie wpisany faktycznie zaoferowany % kary umownej (np.5%).

W przypadku braku wpisu w Formularzu oferty kary umownej, zamawiający przyjmie do oceny i porównania ofert minimalną wysokość kary umownej wynoszącą 0,5% i przyzna odpowiednią ilość punktów. Do umowy ostatecznej zostanie wpisane 0,5%.

5) Ocena końcowa oferty:

Jest to suma punktów uzyskanych za powyżej wymienione kryteria.

2. Zasady wyboru oferty i udzielenia zamówienia

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta:

- 1) odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w PZP,
 - 2) jest zgodna z treścią SWZ,
 - 3) została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria wyboru.
3. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
4. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
5. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt 4, oferta podlega odrzuceniu, a zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

<p>XXI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO</p>
--

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze

- najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
 3. Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w Projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 3 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
 4. Przed podpisaniem umowy wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty, jako najkorzystniejszej) na żądanie przedstawią zamawiającemu kopię umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
 5. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców albo unieważnić postępowanie.
 6. Wykonawca, po otrzymaniu zawiadomienia o wyborze jego oferty, niezwłocznie, dostarczy zamawiającemu pozostałe dane niezbędne do podpisania umowy.
 7. Osoby reprezentujące wykonawcę umocowane do podpisania umowy powinny posiadać dokumenty potwierdzające ich umocowanie do dokonania tej czynności, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

<p style="text-align: center;">XXII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY</p>
--

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w **Załącznik nr 3 do SWZ**, w którym zaleca się wypełnić wszystkie miejsca wykropkowane z wyjątkiem numeru umowy, daty jej zawarcia oraz dołączyć go do oferty. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.
2. Zamawiający dopuszcza dokonanie zmian zakresu umowy na podstawie przesłanek wymienionych w art. 455 PZP.
3. Oprócz przesłanek wymienionych w art. 455 PZP zamawiający przewiduje następujący zakres zmian w umowie, które będą mogły być wprowadzone w formie aneksu:
 - 1) Wszystkie wartości netto określone przez wykonawcę są ustalone na okres obowiązywania umowy. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu w przypadku, gdy wartości netto przedmiotu umowy obniżą się, przy czym konsekwencje rachunkowe stosuje się odpowiednio.
 - 2) Urzędowa zmiana stawek podatku VAT obowiązuje z mocy prawa.
 - 3) W przypadku niewykorzystania wartości umowy zamawiający dopuszcza w formie aneksu wydłużenie terminu obowiązywania umowy nie więcej jednak niż o **24 miesiące** od daty jej zakończenia.

4. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w Załączniku nr 3 do SWZ może podlegać waloryzacji w trakcie obowiązywania umowy w przypadku zmiany:
 - 1) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 2207 ze zm.),
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
 - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (t.j. Dz.U. z 2024r. poz. 427)- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.
5. Waloryzacja o której mowa w pkt 4 nastąpi na pisemny wniosek Wykonawcy skierowany do Zamawiającego wraz z uzasadnieniem oraz szczegółowym wyliczeniem wpływu zmiany na ponoszone przez Wykonawcę koszty wykonania zamówienia. Wniosek należy złożyć w maksymalnym terminie 30 dni od dnia wejścia w życie zmian przepisów. W przypadku sporu o zasadność wprowadzenia waloryzacji może zostać wprowadzona waloryzacja sądowa w myśl art. 357¹ K.c.
6. Zmiana wysokości wynagrodzenia o której mowa w pkt 4 obowiązywać będzie od dnia zawarcia aneksu w tym zakresie.
7. Ustala się następujące zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia:
 - 1) poziom zmiany ceny kosztów uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia ustala się w następujący sposób: materiały lub koszty wykonania usługi muszą wzrosnąć lub obniżyć się o co najmniej 20% w skali 6 miesięcy;
 - 2) początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia to data zawarcia umowy lub jeżeli umowa została zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia jest dzień otwarcia ofert;
 - 3) zmiana wynagrodzenia dokonana zostanie w następujący sposób:
 - a) przez wskazanie podstawy, w szczególności wykazu rodzajów materiałów lub kosztów, w przypadku których zmiana ceny uprawnia strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia w szczególności poprzez odniesienie się do wskaźnika ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego;
 - b) przez określenie procentowego wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia
 - c) zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić po przedstawieniu Zamawiającemu szczegółowego procentowego wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia i nie może nastąpić wcześniej niż przed upływem 6 miesięcy od daty zawarcia umowy lub jeżeli umowa została zawarta po upływie 180 dni od terminu składania ofert po upływie 3 miesięcy od dnia otwarcia ofert;
 - d) maksymalna wartości zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia wynosi 10% ceny ofertowej.

- 4) każda kolejna zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w niniejszym punkcie może nastąpić przy zastosowaniu powyższej procedury, po upływie każdych kolejnych 6 miesięcy licząc od dnia rozpoczęcia realizacji umowy.
8. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu, jeżeli zmiany będą konieczne i korzystne dla zamawiającego. Za zmiany korzystne należy uznać np. wszelkiego rodzaju nowe postanowienia, które wzmacniają pozycję zamawiającego jako wierzyciela z tytułu świadczenia niepieniężnego (np. wydłużenie okresu rękojmi, skrócenie terminu wykonania zamówienia, obniżenie ceny, podwyższenie kar umownych), oraz te zmiany, które prowadzą do wzmocnienia jego pozycji jako dłużnika z tytułu świadczenia pieniężnego (np. wydłużenie terminu zapłaty).
9. Zamawiający dopuszcza zmiany umowy w zakresie ochrony danych osobowych na podstawie rozporządzenia 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 – RODO (Dz. U. UE. L 119 z 04.05.2016 s. 1) – dalej RODO, które nakładają szereg szczegółowych obowiązków na administratorów oraz podmioty przetwarzające dane osób fizycznych. W szczególności zmiana umowy może nastąpić w związku z brzmieniem art. 28, 32-36 RODO w zakresie powierzenia przez administratora (zamawiającego) przetwarzania danych osobowych innemu podmiotowi (wykonawcy) i określenia minimalnych standardów powierzenia tych danych. Dane osób fizycznych mogą być powierzane tylko takim podmiotom, które dają gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie spełniało wymogi RODO i chroniło prawa osób, których dane dotyczą.
10. Zamawiający dopuszcza w formie aneksu zmianę umowy w przypadku zaniechania produkcji określonego gatunku. Dostarczony zamiennik/równoważnik musi spełniać co najmniej wszystkie wymagania lub je przewyższać. Przesłanką niezbędną do takiego działania Zamawiającego jest również brak wzrostu wartości netto danego przedmiotu zamówienia w porównaniu z wartością przedstawioną w umowie. Ilości zamawianego w ten sposób towaru muszą być tożsame z ilościami wynikającymi z umowy.
11. Zmiana siedziby wykonawcy nie stanowi zmiany treści umowy i nie wymaga aneksu do umowy.
12. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

XXIII. 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 PZP.
2. Odwołanie zgodnie z art. 513 PZP przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” PZP.

XXIV. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 RODO informujemy, że:
 - 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką we Wrocławiu
 - 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: **abi@4wsk.pl**
 - 3) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
 - 4) odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 PZP.
 - 5) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 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 Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio dotyczących Wykonawcy jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 7) w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
 - 8) Wykonawca posiada na podstawie art. 15 RODO
 - a) prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku Wykonawca może zostać zobowiązany do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych Wykonawcy (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania

- o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza przepisy RODO;
- 9) Wykonawcy nie przysługuje:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 10) Wykonawcy przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie danych osobowych Wykonawcy przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

XXV. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ

1. Integralną część niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:
 - 1) Formularz ofertowy – Załącznik nr 1;
 - 2) Jednolity Europejski Dokument Zamówienia – Załącznik nr 1a;
 - 3) Formularz cenowy – Załącznik Nr 2;
 - 4) Projektowane postanowienia umowy – Załącznik nr 3 (zaleca się złożyć wraz z ofertą);
 - 5) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby (wzór) – Załącznik nr 5;
 - 6) Oświadczenie dot. przynależności do grupy kapitałowej – Załącznik nr 6;
 - 7) Oświadczenie Wykonawcy – Załącznik nr 7a;
 - 8) Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby – Załącznik nr 7b (jeżeli dotyczy);