

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu
nieograniczonego na:**

sukcesywne dostawy artykułów spożywczych.

**Zamówienie realizowane zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. –
Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 poz.1320)**

CZEŚĆ 1 MIESO, DRÓB, WĘDLINY.

Mięso wieprzowe - nie może pochodzić z knurów i loch, **wołowe** winno pochodzić z bydląt młodego. Mięso winno być czyste, dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się, smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa bez oznak zepsucia i zapachu moczowego, barwa od jasnoczerwonej do ciemno czerwonej.

Mięso drobiowe - Nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych z sobą. Linia cięcia równa, gładka, barwa charakterystyczna dla skóry i mięśni kurczaka, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka. Niedopuszczalny jest zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Wędliny - klasy I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne są zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu. Mięso i wędliny winny być oznakowane i posiadać etykietę w języku polskim, z nazwą asortymentu i terminem przydatności do spożycia.

CZEŚĆ 2 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE.

Mleko spożywcze 2% – pasteryzowane butelki lub worki 1 l, smak i zapach mlekowy z lekkim posmakiem pasteryzacji, barwa jasna, biała.

Jogurt naturalny i smakowy – opakowanie kubek z tworzywa sztucznego, zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, ukwaszone czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej, skrzep jednolity widoczne kawałki owoców, barwa biała do lekko kremowej, zabarwienie charakterystyczne dla owoców, smak i zapach czysty lekko kwaśny, orzeźwiający bez obcych smaków i zapachów.

Kefir – kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, skrzep jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla, konsystencja jednolita, zawieszista, barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach lekko kwaśny, lekko drożdżowy, orzeźwiający bez obcych smaków i zapachów.

Mleko zsiadłe – opakowanie kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, skrzep kwasowy i płynny, konsystencja gęsta.

Masło ekstra – opakowanie z folii, barwa jednolita nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, smak i zapach lekko kwaśny, mlekowy o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %.

Śmietana 18% – opakowanie z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, ukwaszone czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej, płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa.

Ser żółty – powłoka z tworzywa sztucznego lub parafina, miąższ elastyczny, jednolity w całej masie, zwarty z rzadko rozmieszczonymi oczkami, smak i zapach łagodny czysty, kształt regularny, bloków lub płaskich cylindrów.

Bułki drożdżowe słodkie 100g.

Wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, sera, jabłka lub jagód.

Pączek 100g

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem lub lukrem. Kształt i wygląd zewnętrzny winien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, skórka winna być sprężysta, ściśle związana z miękiszem w kolorze od jasno brązowej do ciemnobrązowej niepopękana bez uszkodzeń mechanicznych. Miękiśz winien być dobrze wypieczony, elastyczny, niekruszący się, równomiernie porowaty o jednolitej barwie bez grudek mąki, smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, stęchły, gorzki, kwaśny, nie słony lub bardzo słony, pieczywo winno być świeże i opakowane.

Opakowanie - kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

CZEŚĆ 4 RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE.

Mąka - torebki odpowiednio oznakowane, czyste bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, całe, szczelne bez obecności szkodników zbożowo – mącznych, barwa biała z odcieniem żółtawym, konsystencja gładka śliska w dotyku, sypka bez grudek, smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla danej mąki bez obcych zapachów bez zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych.

Makaron, kasze, ryż, produkty zbożowe – torebki odpowiednio oznakowane, całe, szczelne, czyste bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia bez obecności szkodników zbożowo – mącznych.

Prawidłowy kształt i barwa bez zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych. Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu bez obcych zapachów, wykluczony posmak skwaśniały, gorzki, stęchły.

Olej – opakowanie czyste nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, oznakowane, barwa jasnokremowa smak i zapach typowy dla surowca, bez zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych.

Dżemy – opakowanie szklane bez wyszczerbień, szczelne, czyste, oznakowane. Barwa charakterystyczna dla użytych owoców, soki naturalnie mętne, dżemy żelowane, smak i zapach soków charakterystyczny dla użytych owoców, dżemy słodko – kwaśne bez obcych posmaków, bez obcych zapachów, bez oznak pleśni lub fermentacji, bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku bez obcych posmaków, zanieczyszczeń biologicznych oraz bakterii chorobotwórczych.

CZEŚĆ 5 RYBY I KONSERWY RYBNE.

Ryby mrożone filety – opakowanie zewnętrzne kartony, opakowanie wewnętrzne folia, warstwy filetów przełożone folią, czyste nieuszkodzone, szczelne, oznakowane w języku polskim, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości. Wygląd - brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu – 18° C, filety z miruny ze skórą, filety z dorsza bez skóry, bez kości i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku. Zapach właściwy dla ryby mrożonej.

Makreła wędzona tusza - tusze całe, bez obcych zapachów, skóra błyszcząca o barwie brunatnej do złotobrunatnej, jędrna, równomiernie uwędzona, mięso soczyste, delikatne. Niedopuszczalny jest zapach i smak mięsa zjełczały, gorzki, kwaśny, gnilny, mazista tekstura tkanki mięsnej, występowanie pasożytów, zanieczyszczeń przez szkodniki oraz obecność pleśni.

Śledź po kaszubsku, śledź po wiejsku, otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z ewentualnym dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, śledź po wiejsku w zalewie z oleju przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Zapach charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, stęchły lub inny obcy. Barwa charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona, zalewa winna być zawieszista, niedopuszczalne jest jej rozwarstwienie.

Konserwy rybne, przetwory rybne - dostarczane konserwy i przetwory rybne muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe, muszą posiadać ważne terminy do spożycia, muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim puszkach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, zawartości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta. Konserwy powinny być dostarczane w łatwo otwieranych puszkach (samo otwieracz, bez konieczności użycia otwieracza mechanicznego).

CZEŚĆ 6 WARZYWA I OWOCE MROŻONE

Opakowanie zewnętrzne kartonowe i opakowanie wewnętrzne torby foliowe, trwałe i prawidłowo oznakowane w języku polskim, czyste, nieuszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18° C. Owoce lub warzywa jednolite odmianowo w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypane, nieoblodzone, bez uszkodzeń mechanicznych. Barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek). Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu nieco osłabiony bez obcych posmaków i zapachów. Warzywa i owoce winny być bez zanieczyszczeń chemicznych i obecności pleśni, bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Warzywa mrożone powinny zawierać 4 rodzaje warzyw marchewka, pietruszka,

2. W przypadku oferty składanej przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego oświadczenia potwierdzające, że wykonawca nie podlega wykluczeniu, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 oraz art. 109 ust. 1 pkt 4, 5 składa każdy z wykonawców oddzielnie.

3. Wykonawca złoży oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 i przekaże w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej prowadzonego postępowania przez Zamawiającego informacji, o wyborze najkorzystniejszej oferty.

7. 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.
--

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą/ Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl> oraz poczty elektronicznej zamowienia@dpskonskie.pl

2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje odnoszące się do zakładania kont podmiotów oraz zasad i warunków korzystania z platformy e – Zamówienia określa „Regulamin Platformy e-Zamówienia” – dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl/> w zakładce „Centrum Pomocy”.

3. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowanie) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.

4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB.

5. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, podmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania odpowiednio na platformie e – zamówienia lub pocztę elektroniczną Zamawiającego.

6. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja elektroniczna (inna niż złożenie oferty przez Wykonawcę i załączników do oferty) odbywa się za pomocą poczty elektronicznej.

7. Dokumenty elektroniczne składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem poczty elektronicznej zamowienia@dpskonskie.pl (nie dotyczy oferty i jej załączników) w tytule e – mail należy podać znak postępowania : DPS.VII.26.11.1521.2024

8. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami

EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.

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

8. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.

9. Jeżeli okaże się, że otwarcie pliku będzie nie możliwe, a przyczyna leży po stronie Wykonawcy, Zamawiający jest upoważniony do uznania, że oferta nie została przez tego Wykonawcę złożona.

10. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.

11. Uprawnienie osób podpisujących ofertę do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty.

12. Jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, Zamawiający żąda od wykonawcy złożenia pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy.

13. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.

14. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki, oświadczenia i dokumenty wymagają podpisu elektronicznego osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym oraz przepisami prawa.

15. Oferta, załączniki, oświadczenia i dokumenty podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy wymagają załączenia pełnomocnictwa. Pełnomocnictwo musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienia do podpisania oferty. Musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem, opatrzone podpisem elektronicznym.

16. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane załączniki, oświadczenia i dokumenty, o których mowa w treści niniejszej SWZ.

17. Oferta, załączniki i oświadczenia powinny być sporządzone zgodnie z przedstawionymi przez Zamawiającego wzorami i zawierać informacje w nich określone.

18. Wypełniając kosztorys cenowy należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji, podając wszystkie wartości do dwóch miejsc po przecinku.

19. Brak wypełnienia jednej pozycji zamówienia będzie skutkować odrzuceniem oferty.

20. Zaleca się, by każda poprawka, przerobienie, uzupełnienie, przekreślenie było podpisane lub parafowane przez wykonawcę lub osobę upoważnioną.

21. W przypadku różnic w gramaturze artykułu spożywczego posiadanego przez wykonawcę należy przeliczyć cenę na wielkość sztuki podanej przez Zamawiającego.

22. Na ofertę składają się:

a) **Formularz ofertowy** – załącznik numer 1,

b) **Kosztorys cenowy** - załącznik numer 2 oddzielny dla każdej części,

ją w zapisie liczbowym i słownie z dokładnością do grosza (zaokrąglając do dwóch miejsc po przecinku).Cena oferty uwzględniająca wszystkie zobowiązania, jakie poniesie Wykonawca, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie z dwoma miejscami po przecinku. Cena podana w ofercie (Kosztorysie Cenowym – zał. nr 2) i przeniesiona do (Formularza Ofertowego – zał. nr 1) powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.

13. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania SWZ i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

- a. oferta, co do formy opracowania i treści spełnia wymagania określone w SWZ,
- b. z ilości i treści złożonych oświadczeń wynika, że Wykonawca spełnia warunki formalne określone w SWZ,
- c. złożone oświadczenia, dokumenty, winny być aktualne na dzień składania ofert lub oświadczeń i podpisane przez Wykonawcę lub osoby uprawnione w formie elektronicznej pod rygorem nieważności.

2. Kryteria oceny ofert – stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie kryterium.

3. Za parametry najkorzystniejsze w kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio – proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego.

Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanego kryterium oraz ustaloną punktacją 0 – 100 punktów (100%=100 punktów).

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryterium przedstawione poniżej:

Kryterium najniższa cena brutto – 100%, sposób oceny – 100 punktów.

Kryterium najniższa cena dotyczy wszystkich części zamówienia.

5. Uzyskana liczba punktów w ramach kryterium zaokrąglana będzie do drugiego miejsca po przecinku.

6. Przyznawana ilość punktów poszczególnym ofertom odbywać się będzie wg następującej zasady:

umowy w sprawie zamówienia, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.

Istotne postanowienia umowy zawarto we wzorze umowy, który stanowi, zał. nr 3 do SWZ.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 PZP oraz Rzeczników Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - a. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - b. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - a. 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - b. 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1.
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
8. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego

- Zgodnie z art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - Prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych ul. Stawki 2, 00 – 193 Warszawa, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. Nie przysługuje Pani/Panu:
- W związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - Prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - Na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
9. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.

19. Inne postanowienia.

- Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej,
- Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających,
- Zamawiający nie przewiduje składania ofert równoważnych,
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych,
- Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej,
- Zamawiający nie przewiduje rozliczenia się w walutach obcych.
- Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

20. Załączniki.

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Formularz ofertowy. | Załącznik nr 1 |
| 2. Kosztorys cenowy oddzielny dla każdej części. | Załącznik nr 2 |
| 3. Wzór umowy. | Załącznik nr 3 |
| 4. Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania zgodnie z art. 108 ust. 1 oraz 109 ust. 1 pkt 4,5 ustawy PZP. | Załącznik nr 4 |
| 5. Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. | Załącznik nr 5 |
| 6. Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 dotyczące przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP. | Załącznik nr 6 |

ZAŁĄCZNIKI SKŁADAJĄ SIĘ NA INTEGRALNĄ CAŁOŚĆ SPECYFIKACJI WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA.

Specyfikację sporządziła:

Iwona Koza

Zatwierdzam:

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
„Cichy Zakątek” w Końskich
mgr Anna Węgrzyn