

SZPITAL SPECJALISTYCZNY im. EDMUNDA BIERNACKIEGO  
ul. Żeromskiego 22  
39-300 Mielec  
tel. centrala 17 780-01-00; Zamówienia Publiczne tel. 17 780-01-46  
<http://www.szpital.mielec.pl/>

*Specyfikacja Warunków Zamówienia na:*

***SPRZEDAŻ I DOSTAWĘ  
ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO KUCHNI  
SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO IM. EDMUNDA  
BIERNACKIEGO W MIELCU***

*Tryb udzielenia zamówienia:*

postępowanie o udzielenie zamówienia o wartości przekraczającej progi unijne, o których mowa w art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, prowadzone w trybie **przetargu nieograniczonego**

*Podstawa prawna:*

Ustawa z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych – (Dz. U. z 2024r. poz. 1320 t.j.)

*Znak:*

SzS.ZP.261.22.2026

## **I. Nazwa oraz adres Zamawiającego:**

### 1. Zamawiający:

Szpital Specjalistyczny im. Edmunda Biernackiego  
ul. Żeromskiego 22  
39-300 Mielec

tel. 17 780-01-46

e-mail: przetargi@szpital.mielec.pl

### 2. Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszystkie zmiany i wyjaśnienia SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-3a9ca342-6b6d-49fb-8164-921763be305e>

## **II. Opis Przedmiotu Zamówienia:**

### 1. Przedmiot zamówienia obejmuje sprzedaż i dostawę artykułów żywnościowych do Kuchni Szpitala Specjalistycznego im. Edmunda Biernackiego w Mielcu, w tym:

#### **GRUPA 1 - ARTYKUŁY SYPKIE**

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Bazylia 8-10g	szt	120
2	Brzoskwinie w puszcze 820g wyposażony w uchwyt do otwierania	szt	60
3	Biszkopty okrągłe 120g	szt	1200
4	Budyń (śmietankowy, waniliowy) b/c 1kg	kg	120
5	Chrupki kukurydziane 80g	szt	600
6	Chrzan tarty 900ml	szt	48
7	Ciastka zbożowe bez dodatku cukru 50g	szt	4800
8	Ciecierzycy w zalewie 400g wyposażona w uchwyt do otwierania	szt	600
9	Cukier	kg	960
10	Cukier puder 0,4kg	szt	48
11	Cukier wanilinowy 16g	szt	180
12	Curry 20g	szt	12
13	Cynamon 20g	szt	36
14	Czosnek granulowany 1kg	kg	48
15	Dania dla niemowląt – obiady w słoiczku 125g (typu jarzynowa z królikiem, rosół drobiowo-wołowy, zupka jarzynowa)	szt	720
16	Dania dla niemowląt – deserki w słoiczku 125g (typu jabłko z jagodą, gruszka, banan)	szt	720
17	Drożdże suszone 7 g	szt	24
18	Dżem mieszany 25g op. jednorazowe	szt	26400
19	Dżem w słoiku 280g	szt	180
20	Dżem niskosłodzony w słoiku 280g	szt	180
21	Fasola czerwona 400g wyposażona w uchwyt do otwierania	szt	480
22	Fasola Jaś kg	kg	480
23	Fasola w puszcze biała 400g wyposażona w uchwyt do otwierania	szt	480
24	Galaretka owocowa 1 kg	kg	36
25	Gałka muskatołowa mielona 8-10g	szt	24
26	Groch łuskany 1 kg	kg	120
27	Groszek konserwowy 400g	szt	420
28	Groszek ptysiowy 100-125g	szt	300
29	Grzyby suszone 20g	szt	12

30	Herbata granulowana luz	kg	60
31	Herbata czarna ekspresowa opakowanie 100 torebek	op	720
32	Herbata zielona – rumianek opakowanie 20 torebek	op	120
33	Herbatniki typu be be 14 g	szt	4800
34	Jabłko prażone wiadro 12kg	szt	60
35	Jarzynka przyprawa	kg	240
36	Kakao 150g	szt	480
37	Kapusta kiszona worek 1,1 kg	szt	1080
38	Kasza gryczana palona 1 kg	kg	240
39	Kasza jaglana 1 kg	kg	360
40	Kasza jęczmienna 1kg	kg	1800
41	Kasza kukurydziana 500g	kg	420
42	Kasza kuskus 500g	kg	60
43	Kasza manna 1 kg	kg	960
44	Kasza pęczak 1kg	kg	240
45	Kawa zbożowa 500g	szt	540
46	Ketchup 1 l	szt	24
47	Ketchup pomidorowy saszetki – szt. 20g	szt	7200
48	Kisiel owocowy bez cukru (truskawka, wiśnia, cytryna) 1 kg	kg	360
49	Kleik ryżowy 160g lub 170g	szt	240
50	Kminek mielony 20g	szt	120
51	Koncentrat buraczany 300-330ml	szt	240
52	Koncentrat pomidorowy 900 g	szt	600
53	Konserwa rybna w pomidorach op. 170 g wyposażona w uchwyt do otwierania	szt	360
54	Kotlety sojowe 100g	szt	60
55	Kukurydza konserwowa 400g wyposażona w uchwyt do otwierania	szt	180
56	Kurkuma 100g	szt	12
57	Kwasek cytrynowy	kg	24
58	Liść laurowy luz	kg	6
59	Lubczyk 8-10g	szt	120
60	Majeranek luz	kg	12
61	Majonez 900 g	szt	360
62	Majonez w saszetkach – 20g	szt	2400
63	Makaron bezglutenowy 0,5kg	kg	60
64	Makaron świderki 5 kg	szt	180
65	Makaron łazanki 5 kg	szt	180
66	Makaron kolanka 5 kg	szt	180
67	Makaron kokardki 5 kg	szt	180
68	Makaron nitki 5 kg	szt	60
69	Makaron pełnoziarnisty świderki 0,5 kg	kg	600
70	Makaron zacierka 5 kg	szt	144
71	Mąka pszenna	kg	1440
72	Mąka ziemniaczana 0,5kg	szt	240
73	Miód 25g opak. jednorazowe	szt	10800
74	Miód sztuczny 300-400g	szt	48
75	Mieszanka suszonych warzyw bez dodatku soli 0,5kg	szt	240
76	Mus owocowy 100g	szt.	8400
77	Musztarda słoik 170-190g	szt	120
78	Nasiona chia 100g	szt	36
79	Ocet 0,5 l	szt	48
80	Ogórek konserwowy – słoik 900ml	szt	600
81	Ogórek kiszony 700g/500g	szt	1800
82	Olej rzepakowy 3 l	szt	96
83	Olej rzepakowy 1 l	szt	360
84	Oliwa z oliwek 1 l	szt	12
85	Oliwki bez pestek zielone 900g	szt	12
86	Oregano 8-10g	szt	120
87	Papryka konserwowa słoik 860g/900ml	szt	360
88	Papryka słodka	kg	24
89	Paprykarz szczeciński 130-135g	szt	4800
90	Passata pomidorowa 500g	szt	240
91	Pasztet drobiowy 50g	szt	2400

92	Pestki z dyni 100g	szt	240
93	Pieprz czarny mielony	kg	48
94	Pieprz ziołowy mielony	kg	6
95	Płatki jęczmienne 1 kg	kg	180
96	Płatki kukurydziane 1 kg	kg	60
97	Płatki owsiane 1 kg	kg	540
98	Płatki pszenne 1 kg	kg	240
99	Proszek do pieczenia 16-30 g	szt	120
100	Przyprawa do drobiu	kg	36
101	Przyprawa typu gyros	kg	36
102	Przyprawa do ryb	kg	12
103	Przyprawa meksykańska	kg	12
104	Przyprawa pomidory suszone z bazylią i czosnkiem 100g	szt	60
105	Przyprawa korzenna typu do piernika 200g	szt	24
106	Przyprawa w płynie do zup i sosów 1l	szt	360
107	Pulpa pomidorowa 2,5 kg	szt	48
108	Rodzyнки suszone 500g	szt	24
109	Ryż	kg	2400
110	Ryż brązowy	kg	720
111	Seler konserwowy 290g	szt	720
112	Siemię lniane	kg	84
113	Słonecznik łuskany 100g	szt	240
114	Soczewica suszona czerwona 500g	szt	24
115	Soda oczyszczona 200g	szt	12
116	Sok jabłkowy 200 ml	szt	4800
117	Sok owocowo-warzywny 300-330 ml	szt	4800
118	Sok pomarańczowy 200ml	szt	4800
119	Sok pomidorowy 300-330ml	szt	7200
120	Sok wielowarzywny 300-330ml	szt	8400
121	Sól	kg	1080
122	Syrop owocowy (malinowy) 680-1000ml	szt	360
123	Tuńczyk w sosie własnym 170g	szt	720
124	Tymianek 8-10 g	szt	120
125	Wafle ryżowe 100g	szt	480
126	Wafle ryżowe czekoladowe 65 g	szt	480
127	Wiórki kokosowe 200g	szt	60
128	Ziele angielskie luz	kg	6
129	Zioła prowansalskie 8-10g	szt	120
130	Żelatyna spożywcza	kg	36
131	Żur zakwas 0,5 l	szt	360

## GRUPA 2 - MIĘSO I WĘDLINY

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Kody dodatkowe CPV: 15100000-9 (Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne)

15110000-2 - (Mięso)

15112000-6 - (Drób)

15131130-5 -(Wędliny)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Udko z kurczaka 1 klasa	kg	6000
2	Filet z indyka	kg	180
3	Filet z kurczaka pojedynczy 1 klasa	kg	3480
4	Łopátka b/k wieprzowa 1 klasa	kg	1440
5	Porcja rosołowa z kurczaka świeża	kg	1800
6	Schab wieprzowy b/k	kg	1800
7	Szynka wieprzowa b/k 1 klasa	kg	3480
8	Wątróbka drobiowa 1 klasa	kg	240
9	Wołowina b/k gulaszowe I klasa	kg	60
10	Kiełbasa kminkowa	kg	1080
11	Kiełbasa krakowska	kg	2160
12	Kiełbasa podwawelska cienka skł: min 70% mięsa wieprzowego, klasa 1	kg	180

13	Kurczak gotowany - wędlina	kg	360
14	Parówka cienka drobiowa	kg	600
15	Pasztet pieczony	kg	84
16	Polędwica drobiowa typu miodowa	kg	1080
17	Polędwica sopočka wieprzowa min. 70% mięsa wieprzowego	kg	1080
18	Schab typu biały	kg	600
19	Szynka gotowana wieprzowa skł: min. 70% mięsa wieprzowego 1 klasa	kg	600
20	Szynka konserwowa drobiowa	kg	600
21	Szynka konserwowa wieprzowa	kg	600
22	Wędlina bezglutenowa w plastrach opak. 100g	op	120

Wędliny i mięso muszą być produkcji krajowej, cechy wspólne dla asortymentu klasy 1.

Wygląd - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, produkt czysty, niezbrudzony.

Barwa - charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

Zapach - naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.

### GRUPA 3 JAJA

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Kody dodatkowe CPV: 03142500-3 - (Jaja)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Jaja kurze konsumpcyjne M	szt	48000

### GRUPA 4 MROŻONKI

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Dodatkowe kody CPV: 15331170-9 – (Warzywa mrożone)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Brokuły mrożone 10 kg	op	240
2	Brukselka mrożona 2,5 kg	szt	60
3	Cukinia mrożona 2,5 kg	szt	120
4	Fasolka szparagowa cięta mrożona 10 kg	op	192
5	Groszek mrożony 10 kg	op	60
6	Kalafior mrożony 10 kg	op	192
7	Koper zielony mrożony 1kg	szt	24
8	Marchew mrożona kostka 2,5 kg	szt	60
9	Mieszanka kompotowa mrożona 10 kg	op	228
10	Natka pietruszki mrożona 1 kg	szt	24
11	Porzeczka czarna mrożona 2,5 kg	szt.	120
12	Porzeczka czerwona mrożona 2,5 kg	szt.	120
13	Pieczarka mrożona 10kg	op	24
14	Szpinak mrożony rozdrobniony 10 kg	op	96
15	Sliwka mrożona bez pestki 2,5 kg	szt	24
16	Truskawka mrożona niekalibrowana 10 kg	op	96
17	Włoszczyzna paski 3-składnikowe 10 kg	op	420
18	Dynia mrożona 10 kg	op	72

### GRUPA 5 NABIAŁ

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Kody dodatkowe CPV: 15500000-3 – (Produkty mleczarskie)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Jogurt naturalny 150g	szt	15600
2	Jogurt naturalny 1 kg	szt	1200
3	Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150g	szt	4320

4	Jogurt owocowy 150g	szt	6000
5	Jogurt pitny owocowy 250g różne smaki	szt	4320
6	Kefir 200 g	szt	9600
7	Kefir 400 g	szt	480
8	Margaryna mleczna zwykła 250g	szt	720
9	Masło extra 200g min.82% tłuszczu	szt	1800
10	Masło form.15 g w opak.jednorazowych min. 82% zaw. tłuszczu	szt	60000
11	Masło form.10 g w opak.jednorazowych min. 82% zaw. tłuszczu	szt	180000
12	Ser biały półtłusty 1 kg	kg	4800
13	Ser typ mielony wiaderko 1 kg	szt	600
14	Ser śmietankowy w plastrach 135-150g	szt	1080
15	Ser żółty typ Gouda, Edamski, Salami	kg	720
16	Ser mozzarella w bloku	kg	120
17	Serek ziarnisty/wiejski 150-200g	szt	4800
18	Serek homogenizowany naturalny 150 g	szt	15600
19	Serek twarogowy śmietankowy lub smakowy porcjowany (op. 17-30g)	szt	7200
20	Serek wiejski bez laktozy 180-200g	szt	24
21	Śmietana 400g 12 %	szt	720
22	Tłuszcz roślinny w kubku do smarowania 400-500g	szt	540
23	Napój roślinny sojowy 1l	L	24

#### GRUPA 6 MLEKO

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Kody dodatkowe CPV: 15511000-3 – (Mleko)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Mleko spożywcze 2 % 1 l	L	12000
2	Mleko spożywcze 2 % 5 l	L	18000

#### GRUPA 7 WARZYWA

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Kody dodatkowe CPV: 15300000-1 – (Owoce, warzywa i podobne produkty)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Buraki	kg	2400
2	Cebula	kg	600
3	Cukinia	kg	840
4	Kapusta biała	kg	1800
5	Kapusta czerwona	kg	360
6	Kapusta pekińska	kg	360
7	Kapusta włoska	kg	120
8	Koper zielony	pęcz	720
9	Marchew	kg	10800
10	Ogórek zielony	kg	1440
11	Papryka czerwona	kg	1200
12	Pieczarka świeża	kg	240
13	Pietruszka zielona	pęcz	1200
14	Pietruszka	kg	2400
15	Pomidory	kg	6000
16	Rzodkiewka	pęcz	6000
17	Salata zielona	szt	6000
18	Seler	kg	6000
19	Szczypiorek	pęcz	600
20	Salata lodowa	szt	1200
21	Ziemniaki	kg	18000
22	Salata rukola (op. 100g-120g)	op	600
23	Mix sałat (op. 100-120g)	op	600

24	Roszonka (op. 100-120g)	op	600
25	Pomidorki koktajlowe	kg	180
26	Por	kg	360

#### GRUPA 8 OWOCE

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Kody dodatkowe CPV: 15300000-1 – (Owoce, warzywa i podobne produkty)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Banany	kg	1440
2	Brzoskwinia – dostawa w mies. VII-IX	kg	360
3	Cytryna	kg	240
4	Gruszka	kg	1800
5	Jabłko małe	kg	10800
6	Mandarynka	kg	1200
7	Nektarynka – dostawa w mies. VII-IX	kg	120
8	Śliwka suszona	kg	6
9	Śliwka świeża – dostawa w mies. VIII-X	kg	360
10	Pomarańcza	kg	960
11	Winogrono białe	kg	360

#### GRUPA 9 RYBY

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Kody dodatkowe CPV: 15220000-6 – (Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb)

CPV: 15234000-7 - Ryby wędzone

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Filet rybny mrożony DORSZ - glazura max 15%	kg	720
2	Ryba morska mrożona MIRUNA – kostka około 100-120g, glazura do 10%	kg	720
3	Ryba morska mrożona MINTAJ – filet bez skóry, glazura do 10%	kg	432
4	Filet śledziowy marynowany w oleju (masa ryby)	kg	120
5	Makrela wędzona bez głowy	kg	60

#### GRUPA 10 PIECZYWO

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Kody dodatkowe CPV: 15811000-6 – (Pieczywo)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Bułka tarta	kg	600
2	Bułka graham 50g	szt	9600
3	Chleb graham 600g	szt	15600
4	Chleb pszenno-żytni 600g	szt	12000
5	Chleb pszenno-żytni foremkowy 500-600g	szt	12000
6	Chleb żytni 500g	szt	2400
7	Bułka pszenna typu kajzerka 50-60g	szt	14400
8	Pieczywo bezglutenowe 200-250g	szt	480
9	Pieczywo cukiernicze -rogaliki 60 g	szt	4800
10	Pieczywo niskobiałkowe PKU 300-400g	szt	1560
11	Wek pszenny 500g	szt	4800

## GRUPA 11 WODA BUTELKOWANA

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

Główny kod CPV: 15800000-6 – (Różne produkty spożywcze)

Kody dodatkowe CPV: 15981000-8 – (Woda mineralna)

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	szt	6 000,00
2	Woda źródłana niegazowana 1,5 l typu Primavera	szt	1 200,00
3	Kaucja	szt	7200,00

## ZAMAWIAJĄCY OKREŚLA SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA:

### GRUPA 1 ARTYKUŁY SYPKIE

#### WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW:

##### Makarony i wyroby mączne:

- Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły musi wynosić minimum 3 miesiące,
- Smak i zapach - charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych,
- Niedopuszczalna - obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, ciał obcych
- Konsystencja - sypka, nie zlepiająca się przy nacisku;
- Powierzchnia makaronu musi być gładka, nie łamiąca się.

##### Przyprawy:

- Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące;
- Smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów;
- Konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona - wilgotna;
- Niedopuszczalna - obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, ciał obcych.

##### Konserwy rybne i pozostałe:

- Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące;
- Puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość ryby nie mniej niż 70 %.
- Konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach , charakterystyczny dla wyrobu.
- Konserwy bez bombażu.
- Warzywa w konserwie /groszek, kukurydza, seler itp. /wyposażone w uchwyt do otwierania.

#### Dostawa 1-2 razy w miesiącu

### GRUPA 2 MIĘSO I WĘDLINY:

#### WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW

- Wykonawca zobowiązuje się dostarczać mięso świeże, nieprzeterminowane, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wynoszącym nie mniej niż 2 dni od dnia dostawy.
- Dostarczane artykuły muszą posiadać pierwszą klasę jakości i pochodzić z krajowej hodowli.
- Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: mięso chude, nieścięgnięte, bez tłuszczu zewnętrznego, nie zawierające skórek, chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi, resztek upierzenia w przypadku drobiu.
- W wędlinach nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie).
- Zawartość mięsa wieprzowego w wędlinach nie może być mniejsza niż 70%.
- Wymagania jakościowe: Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Wymagania dotyczące środka transportu - transport samochodem-chłodnią w terminie do 24 godzin od telefonicznego lub pisemnego (poczta elektroniczna) złożenia zamówienia przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
- Oznakowania opakowania zbiorczego: nazwa środka spożywczego, dane identyfikujące producenta środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.
- Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu handlowy dokument identyfikacji na dostarczony towar
- Na opakowaniu produktu musi znajdować się etykieta zawierająca m.in. opis produktu, temperaturę przechowywania, datę produkcji oraz datę przydatności do spożycia.



- Produkty żywnościowe będące przedmiotem zamówienia muszą posiadać na swoich opakowaniach dane o wartości odżywczej w 100 g danego produktu (ilość kalorii, białka, węglowodanów, tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, sodu, cukru i błonnika pokarmowego), oraz informację o występujących alergenach – dotyczy to szczególnie wędlin.
- Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, objawy wskazujące na zapażenie mięsa, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Zanieczyszczenia fizyczne lub chemiczne. W przypadku wątroby występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienie, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego. Warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom.
- Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. Niedopuszczalnym jest dostarczanie przez Wykonawcę produktów zamrożonych.
- Miejscem dostawy jest magazyn żywności przy Kuchni Zamawiającego znajdujący się w Mielcu przy ul. Żeromskiego 22. Wykonawca dokona również wniesienia zamówionego towaru do magazynu Zamawiającego. Osobą upoważnioną do kontroli jakości dostarczonego towaru jest magazynier lub osoba upoważniona przez kierownika kuchni.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia od Wykonawcy zamówionej dostawy towaru nie odpowiadającej wymogom jakościowym i ilościowym. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę oraz prześle protokół reklamacyjny pocztą elektroniczną.
- Wykonawca zobowiązuje się w terminie do 24 godzin od zgłoszenia reklamacji do wymiany i dostarczenia towaru wolnego od wad lub uzupełnienia brakującej ilości zamówionego towaru.

#### **MIĘSO WIEPRZOWE: ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K, SZYNKI B/K, SCHAB B/K**

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
4	Barwa: -mięśni -tłuszczu	- Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy - Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zapażenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy

#### **MIĘSO DROBIOWE: FILET Z KURCZAKA, UDKO Z KURCZAKA, FILET Z INDYKA, PORCJA ROSOŁOWA**

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Mięśnie piersiowe: pozbawione skóry, kości, chrząstek i ścięgien, czyste, wolne od jakiegokolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni Udko: właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakiegokolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, pierza lub krwi, bez pozostałości podrobów. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni Porcja rosołowa: Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakiegokolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia, bez resztek upierzenia
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
4	Barwa: -mięśni -tłuszczu	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach Biała z odcieniem kremowym

5	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu.
---	--------	--

### WĄTRÓBKA Z KURCZAKA

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu
2	Barwa	Beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej.
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

### MIĘSO WOŁOWE B/K

#### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; mięso oczyszczone z błon, ścięgien i nadmiaru tłuszczu. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
4	Barwa: -mięśni	Jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.
5	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy.

### WĘDLINY

Warunki jakie muszą spełniać oferowane wyroby
1. Wędliny muszą spełniać aktualne normy jakościowe dot. poszczególnych rodzajów asortymentu oraz w zakresie dopuszczalnego prawem składu.
2. Wędliny muszą być w gatunku pierwszym, nie mrożone.
3. Zamawiający wymaga aby zawartość mięsa w oferowanych wędlinach wynosiła minimum 70% składu gotowego wyrobu.
4. Ocena organoleptyczna a) zapach świeży przyjemny swoisty dla danego artykułu, b) konsystencja zwarta, nie rozpadająca się przy krojeniu maszyną, bez pustych przestrzeni, nadmiaru tłuszczu i przesuszenia. Osłona foliowa lub naturalna, łatwa do zdjęcia c) smak pożądany, soczysty i charakterystyczny dla danego produktu, dodane przyprawy charakterystyczne dla danego wyrobu d) barwa - właściwa dla mięsa peklowanego e) niedopuszczalny nalot pleśni, obślizgłość, obcy zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzłego tłuszczu f) niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wycieki soku g) bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń, chrząstek, kości
5. W wędlinach nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie).
6. Parówki produkt otrzymany z mięsa drobiowego przynajmniej 93%, nie dopuszcza się użycia MOM (mięso oddzielone mechanicznie), bez dodatków chemicznych i polepszaczy.

7. Pasztet pieczony – wyrób wędliniarski, pieczony, wyprodukowany z mięsa i podrobów wieprzowych z dodatkiem przypraw naturalnych. Konsystencja ścisła, zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%. Barwa ciemnobrunatna, niedopuszczalne jasnoczerwone plamy świadczące o niedopieczeniu.
8. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta - minimum 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego.
9. Dostawy odpowiednim (przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem) środkiem transportu – chłodnią, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w pojemnikach czystych odpowiednio oznakowanych (nazwa producenta, data produkcji, termin przydatności do spożycia). Kierowcy transportujący żywność zobowiązani są zachować czystość i higienę osobistą, nosić odpowiednią odzież ochronną oraz posiadać aktualne książeczki zdrowia.
10. Dostawy objęte zamówieniem w zakresie jakości produktów, środków transportu, odzieży ochronnej przepisów BHP, temperatury przewożenia produktów itp. muszą spełniać warunki wynikające z obowiązujących w tym zakresie przepisów sanitarnych w szczególności: - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. Z 2023r poz. 1448 z późn. zm.) oraz aktów wydanych na jej podstawie - ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 872 ze zm.)

#### **Dostawa 2 razy w tygodniu**

#### **GRUPA 3 – JAJA**

##### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW:**

- Jaja świeże i dobrej jakości, skorupka nieuszkodzona, klasa wagowa M; - skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt; - żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem; - białko: przejrzyste, przezroczyste; - zarodek: rozwinięcie niewidoczne; - zapach obcy: niedopuszczalny
- Naświetlone promieniami UV (udokumentowane), oznakowane numerem 3-PL.....
- Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu handlowy dokument identyfikacji na dostarczony towar.
- Opakowanie – (wytlóczki 30 szt.) zapakowane w czyste zamykane skrzynki lub pudełka kartonowe.
- Jaja muszą być dostarczane odpowiednim środkiem transportu (chłodnią) spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym odpowiednią decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.
- Termin przydatności do spożycia 28 dni.
- Cechy dyskwalifikujące do odbioru – niewłaściwa klasyfikacja jaj, asortyment uszkodzony, brak oznakowania weterynaryjnym numerem zakładu

#### **Dostawa raz w tygodniu**

#### **GRUPA 4 MROŻONKI**

##### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW:**

- Warzywa i owoce mrożone muszą mieć cechy produktu świeżego i zawierać smak i zapach nie zmieniony, bez oznak rozmrożenia, przy dotknięciu twarde, nie mogą być zgniecione. Nie mogą zawierać zamrożonego soku. Opakowania wolne od uszkodzeń.
- Dostawy muszą być wykonywane odpowiednim środkiem transportu (samochód chłodnia/mroźnia, zapewniający utrzymanie temperatury nie wyższej niż -18°C przez cały czas przewozu), zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Kierowcy transportujący żywność są zobowiązani zachować czystość, higienę osobistą, nosić odpowiednią odzież ochronną oraz być przeszkoleni w zakresie BHP.
- Opakowanie jednostkowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe lub zgrzewa termokurczliwa.
- Oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
- Cechy dyskwalifikujące: widoczne oznaki rozmrożenia towaru; zapach świadczący o procesach psucia się, zanieczyszczenia (np. liście itp.), oznaki gnicia.

#### **Dostawa raz w tygodniu**

## **GRUPA 5 i 6 – NABIAŁ I MLEKO**

### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW:**

- Mleko musi mieć barwę białą z lekkim odcieniem kremowym, być nieprzezroczyste, i mieć przyjemny, słodkawy smak i swoisty zapach
- Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.
- Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu handlowy dokument identyfikacji na dostarczony towar.
- Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły musi wynosić minimum 2 tygodnie.

**Dostawa dwa razy w tygodniu**

## **GRUPA 7 i 8 WARZYWA i OWOCE**

### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW:**

- Dostarczane owoce i warzywa muszą być świeże, dobrej jakości, pozbawione oznak niewłaściwego przechowywania i transportu.
- Dostarczane ziemniaki w jednej dostawie nie mogą być różnego gatunku, oraz nie mogą być przemrożone i zielone.
- Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu handlowy dokument identyfikacji na dostarczony towar.
- Cechy dyskwalifikujące: Mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin.
- Wykonawca wraz z dostawą dostarczy etykietę zawierającą informacje o nazwie producenta, kraju pochodzenia i klasie jakości dostarczanych owoców i warzyw.

**Dostawa dwa razy w tygodniu**

## **GRUPA 9 RYBY MROŻONE, WĘDZONE, PRZETWORY RYBNE**

### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW:**

- Ryby mrożone – glazura tafla mrożenia nie może przekraczać 10-15%, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia; filet rybny musi zachować cechy ryby świeżej.
- Cechy dyskwalifikujące: Widoczne oznaki rozmrożenia towaru; Zapach świadczący o procesach psucia się.
- Śledzie w oleju typu matiasy kl. I, filety całe, bez obcych zanieczyszczeń
- Cechy dyskwalifikujące: filety rozpadające się, filety o luźnej konsystencji, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów.
- Makrela wędzona tusza kl. I bez głowy, tusze ułożone w kartonie równolegle.
- Cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach gorzki, pleśń, gnilny, obcy, tekstura tkanki mięsnej mazista.
- Dostawy muszą być wykonywane odpowiednim środkiem transportu (samochód chłodnia/mroźnia, zapewniający utrzymanie odpowiedniej temperatury przez cały czas przewozu), zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Kierowcy transportujący żywność są zobowiązani zachować czystość, higienę osobistą, nosić odpowiednią odzież ochronną oraz być przeszkoleni w zakresie BHP.
- Termin przydatności do spożycia dla wyrobów mrożonych nie krótszy niż 21 dni od dnia dostawy, dla wyrobów wędzonych nie krótszy niż 7 dni od dnia dostawy.

**Dostawa raz w tygodniu.**

## **GRUPA 10 PIECZYWO**

### **WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW**

- Zapotrzebowanie Zamawiający składa telefonicznie lub drogą pisemną (poczta elektroniczna).
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do dodatkowego dowozu pieczywa w ciągu dnia, gdy zaistnieje taka potrzeba. Od poniedziałku do piątku Wykonawca ma obowiązek wykonania uzupełniającej, dodatkowej dostawy pieczywa do Zamawiającego, na jego telefoniczne zgłoszenie, dostawa ta odbywać się będzie najpóźniej do godziny 16:00 (zamówienie uzupełniające).

- Znakowanie: etykiety z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia
- Okres przydatności do spożycia : 1-2 dni od daty produkcji.
- Opakowania transportowe powinny stanowić czyste kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się pudeł/koszy zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi.
- Cechy dyskwalifikujące dla całej grupy: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, pieczywo o skórce oddzielającej się od miększu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miększu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia pałeczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, pieczywo zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania.

**Dostawa pieczywa codziennie o godz. 6.00-6.30 od poniedziałku do soboty.**

#### **Chleb pszenno-żytni:**

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wymagania klasyfikacyjne:	Bochenek podłużny o wadze netto 600 g, krojony w kromki, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością. Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu. Nie mogą być przyklejone do pieczywa.
2	Struktura	Wszystkie składniki równomiernie wymieszane, konsystencja sprężysta, barwa: jasna, charakterystyczna dla wyrobu, skórka ściśle połączona z miększem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki na skórce. Miększ po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury
3	Skład:	wyprodukowany z mąki pszennej typ 750 w ilości nie mniejszej niż 50% i mąki żytniej typ 720 w ilości nie mniejszej niż 25%, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków konserwujących zgodnie z recepturą. Zawartość w produkcie dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **Chleb pszenno-żytni foremkowy:**

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wymagania klasyfikacyjne:	Bochenek prostokątny o wadze netto w zakresie 500-600 g, krojony w kromki, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością. Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu. Nie mogą być przyklejone do pieczywa.
2	Struktura	Wszystkie składniki równomiernie wymieszane, konsystencja sprężysta, barwa: jasna, charakterystyczna dla wyrobu, skórka ściśle połączona z miększem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki na skórce. Miększ po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury
3	Skład:	Wyprodukowany z mąki pszennej typ 750 w ilości nie mniejszej niż 50% i mąki żytniej typ 720 w ilości nie mniejszej niż 25%, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków konserwujących zgodnie z recepturą. Zawartość w produkcie dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Chleb graham, bułka grahamka:**

## Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wymagania klasyfikacyjne:	Bochenek prostokątny o wadze netto 600 g, krojony w kromki, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością. Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu. Nie mogą być przyklejone do pieczywa. Bułka o wadze netto 50g.
2	Struktura	Wszystkie składniki równomiernie wymieszane, konsystencja sprężysta, miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku skórka ściśle połączona z miękiszem, lekko chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej. Miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury
3	Skład:	Wyprodukowany z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków konserwujących zgodnie z recepturą. Zawartość w produkcie dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Chleb żytni:**

## Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wymagania klasyfikacyjne:	Bochenek prostokątny o wadze netto 500 g, krojony w kromki, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością. Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu. Nie mogą być przyklejone do pieczywa.
2	Struktura	Wszystkie składniki równomiernie wymieszane, konsystencja sprężysta, miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku skórka ściśle połączona z miękiszem, lekko chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej.
3	Skład:	Wyprodukowany z mąki żytniej, na naturalnym kwasie, dodatkiem soli, zgodnie z recepturą. Zawartość w produkcie dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Bułka wek, bułka kajzerka:**

## Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wymagania klasyfikacyjne:	Bochenek podłużny o wadze netto 500g, krojony w kromki, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością. Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu. Nie mogą być przyklejone do pieczywa. Bułka kajzerka o wadze netto w zakresie 50-60g.
2	Struktura	Wszystkie składniki równomiernie wymieszane, konsystencja sprężysta, barwa: jasna, charakterystyczna dla wyrobu, skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczna ilość mąki na skórce. Miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury
3	Skład:	Wyprodukowany z mąki pszennej typ 500, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek. Zawartość w produkcie dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.



**Bulka tarta:****Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wymagania klasyfikacyjne:	Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Masa netto produktu powinna wynosić 500g, opakowania jednostkowe - torby papierowe przeznaczone do kontaktu z żywnością
2	Struktura	Postać sypka, bez grudek; barwa od szarokremowej do złotej, zapach swoisty smak typowy dla wysuszonego produktu
3	Skład:	Wyprodukowany z mąki pszennej, wody, drożdży, soli, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień,

**Rogalik z nadzieniem:****Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wymagania klasyfikacyjne:	Kształt rogalika, masa netto produktu powinna wynosić 60g.
2	Struktura	Skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, posypana cukrem pudrem, barwa skórki – złocista do jasnobrązowej. Smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla tego rodzaju drożdżówek
3	Skład:	Pieczywo wyprodukowane z mąki pszennej zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem.

**Pieczywo bezglutenowe:**

- masa netto produktu powinna wynosić 200-250g
- produkt krojony, pakowany, o przedłużonej trwałości
- produkt – pieczywo spożywcze mieszane, oznaczone symbolem kłosa
- Zamawiający dopuszcza gotowy produkt (nie musi być przygotowany w Piekarni Wykonawcy)

**Pieczywo niskobiałkowe PKU:**

- masa netto produktu powinna wynosić 300-400g
- produkt krojony, pakowany, o przedłużonej trwałości
- Zamawiający dopuszcza gotowy produkt (nie musi być przygotowany w Piekarni Wykonawcy)

**GRUPA 11 WODA BUTELKOWANA****WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I CZĘSTOTLIWOŚĆ DOSTAW**

- Zapotrzebowanie Zamawiający składa telefonicznie lub drogą pisemną (poczta elektroniczna).
- Woda mineralna niegazowana o pojemności 0,5 litra - naturalna woda mineralna nienasycona dwutlenkiem węgla, mineralizacja od 550 do 1500 mg/l. Poddana procesowi napowietrzania i filtracji. Pojemność opakowania 0,5 litra.
- Woda źródłana niegazowana o pojemności 1,5 litra - naturalna woda źródłana, nienasycona dwutlenkiem węgla, mineralizacja do 550 mg/l. Poddana procesowi napowietrzania i filtracji. Pojemność opakowania 1,5 litra.
- Znakowanie: etykiety z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj wody, masę jednostkową, okres przydatności do spożycia.
- Okres przydatności do spożycia : minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
- Cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia butelek (np. wgniecenia, nieszczelności), obce smaki i zapachy (np. zapach pleśni, stęchlizny, metaliczny posmak), zbyt krótki termin przydatności do spożycia.

**Wymagania do WSZYSTKICH GRUP ASORTYMENTOWYCH:**

- Wszystkie towary będące przedmiotem zamówienia muszą spełniać wymogi określone w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów wykonawczych wydanych na tej podstawie.
- Produkcja i dostawy realizowane będą zgodnie z normami jakościowymi systemu HACCP.
- Wykonawca przy pierwszej dostawie przedłoży karty charakterystyki każdego produktu, w których znajdują się informacje o nazwie producenta, terminu przydatności do spożycia, masie netto, składzie produktu, wartości odżywczej w 100 g danego produktu (ilość kalorii, białka, węglowodanów, tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, sodu, cukru i błonnika pokarmowego), warunków przechowywania oraz występujących alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011.

- Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień przekazywanych przez Zamawiającego drogą e-mailową lub telefoniczną przez upoważnionego pracownika kuchni szpitalnej. W zamówieniach tych Zamawiający określał będzie dokładną ilość i rodzaj zamawianego asortymentu. Zamówienia mogą być składane codziennie w godzinach 8.00 – 13.30, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć każdorazowo towar odpowiedniej jakości, tzn. świeży, nie przeterminowany, nie z kończącym się terminem przydatności do spożycia, w odpowiednim gatunku. Termin przydatności do spożycia musi być podany w sposób widoczny na opakowaniu.
- Towar musi być dostarczony w nieuszkodzonych atestowanych opakowaniach, spełniających wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Elementy muszą być ułożone tak w opakowaniach aby nie uległy deformacji.
- Osoba realizująca dostawę musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia oraz samochód przystosowany i dopuszczony przez Sanepid do transportu produktów spożywczych. Samochód winien być wyposażony w windę załadowniczą do 3,5 tony
- Zamawiającemu przysługuje prawo do zbadania towaru podczas odbioru, w tym:
  - warunków transportu (czystość środka transportu, opakowań, temperatury przestrzeni ładunkowej i innych warunków mających wpływ na jakość zdrowotną przewożonych artykułów)
  - sposobu wyładowania towaru (zapobieganie zanieczyszczenia towaru podczas rozładunku)
  - dokumentacji dotyczącej dostarczonych produktów, w tym: producenta, daty produkcji, świadectwa kontroli jakości
  - oznakowania towaru – czytelny termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości
  - opakowania – brak uszkodzeń, widocznych zanieczyszczeń, pęknięć, rozdarć, itp. zgodności z zamówieniem.
- Zamawiający może odmówić odbioru towaru jeżeli nie spełnia wymaganych warunków sanitarnych, jakościowych lub ilościowych.

Przy produktach wieloskładnikowych Zamawiający wymaga wraz z pierwszą dostawą informacji w wersji papierowej o wartości odżywczej (kalorie, białka, tłuszcze, węglowodany, sól, błonnik pokarmowy, nasycone kwasy tłuszczowe, cukry) w 100 g produktu, oraz informację o występujących alergenach.

2. Wykonując obowiązki określone w trybie art. 28 ogólnego Rozporządzenia Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) zwanego „RODO”, w przypadku umów których wykonanie związane jest z koniecznością powierzenia i przetwarzania danych osobowych gromadzonych przez Zamawiającego, strony zawrą porozumienie powierzenia przetwarzania danych osobowych. Obowiązkiem Wykonawcy jest wykazanie zdolności do przetwarzania danych zgodnie z art. 28. Wzór umowy powierzenia przetwarzania danych oraz arkusz weryfikacyjny i inne wymagania w zakresie ochronnych danych osobowych są opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego [www.szpital.mielec.pl](http://www.szpital.mielec.pl).
3. Przedstawiona oferta nie może stanowić zbiorczych cenników, lecz winna zostać sporządzona wyłącznie z ukierunkowaniem na prowadzone postępowanie i odpowiadać wymaganiom Zamawiającego określonym w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia.

### **III. Warunki ogólne postępowania:**

1. Osobami upoważnionymi do komunikowania się z Wykonawcami są:  
Karolina Jemioło, Anna Komaniecka – w sprawach merytorycznych  
Małgorzata Hajduga, Arkadiusz Brach – w sprawach formalno-prawnych  
email: [przetargi@szpital.mielec.pl](mailto:przetargi@szpital.mielec.pl) , tel. 17 780-01-46.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne Grupy Asortymentowe. Każda Grupa Asortymentowa będzie rozpatrywana indywidualnie. Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie Grupy Asortymentowe.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 p.z.p.



8. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
9. Zebrania Wykonawców nie przewiduje się.
10. Postępowanie można wyszukać ze strony głównej platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).

#### **IV. Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami:**

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie PZP, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną.
2. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust.1 ustawy PZP, podmiotowe środki dowodowe, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa sporządza się 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 ustawy, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
3. Ofertę oraz oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt. 2 składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej.
4. Zawiadomienia, oświadczenia, dokumenty, wnioski lub informacje (nie dotyczy składania ofert) Wykonawcy przekazują:
  - a) za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych na Platformie e-Zamówienia w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”).
  - lub
  - b) drogą elektroniczną na adres [przetargi@szpital.mielec.pl](mailto:przetargi@szpital.mielec.pl).
5. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum pomocy”.
6. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
7. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
8. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści SWZ wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
9. Wszystkie wysyłane i odebrane w postępowaniu przez Wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
10. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
11. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
12. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem postępowania: SzS.ZP.261.22.2026.
13. 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, 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 oraz Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.

## **V. Wyjaśnienia, zmiana treści Specyfikacji Warunków Zamówienia:**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia wpłynie do Zamawiającego nie później niż na 14 dni przed upływem wyznaczonego terminu składania ofert.  
Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia.
2. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt. 1, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
3. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w pkt.1, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
4. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
5. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert Zamawiający może zmienić treść Specyfikacji Warunków Zamówienia. Dokonaną zmianę Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania. W przypadku gdy zmiana treści SWZ prowadzić będzie do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający przekaże Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej sprostowanie, ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji.
6. W przypadku gdy zmiana treści SWZ jest istotna dla sporządzenia oferty lub wymaga od Wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą treści SWZ i przygotowania ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na zapoznanie się ze zmianą SWZ i przygotowanie oferty. Zamawiający informuje Wykonawców o przedłużonym terminie składania ofert przez zamieszczenie informacji na stronie internetowej prowadzonego postępowania, na której została udostępniona SWZ.

## **VI. Termin wykonania zamówienia:**

Termin wykonania zamówienia obejmuje okres: **12 miesięcy.**

## **VII. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia z postępowania:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w SWZ oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
  - **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym**  
Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
  - **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**  
Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca

zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

– **sytuacji ekonomicznej lub finansowej**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

– **zdolności technicznej lub zawodowej**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

3. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

1) w art. 108 ust. 1 PZP tj.

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 Kodeksu karnego,
- handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
- o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz.U. z 2024r. poz. 1488 t.j.) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2025r. poz.907 t.j.),
- finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremnienia lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
- o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, 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 (Dz.U. z 2021r. poz. 1745 t.j.),
- przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277 d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
- o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

b) jeżeli zarządzającego 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 a);

c) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczaniem 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, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

f) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy 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 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie

- konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 2) w art. 109 ust. 1 pkt 4 PZP, tj.
- w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
- Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy PZP.
- 3) 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, tj.:
- a) 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;
- b) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, z późn. 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 2022r., 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;
- c) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295 i 1598 oraz z 2024 r. poz. 619, 1685 i 1863) 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 2022r., 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.
- 4) w 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), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym Rozporządzeniem Rady (UE) 2025/2033 z 23 października 2025r w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, dalej: rozporządzenie 2025/2033. tj.:
- 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 i 3, art. 10 ust. 6 lit. a)-e), art. 10 ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 lit. a)-d), art. 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:
- a) obywateli rosyjskich, osób fizycznych zamieszkałych w Rosji lub osób prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji
- b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do osoby fizycznej lub prawnej, podmiotu lub organu, o których mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
- c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem osoby fizycznej lub prawnej, podmiotu lub organu, o których mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu
- 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.
4. Wykonawca nie będzie podlegał wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 4, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
- 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
- 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
- 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:

- zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
  - zreorganizował personel,
  - wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
  - utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
  - wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
5. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego. Oświadczenia składa się na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, sporządzonym zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia oraz na Załączniku nr 3a do SWZ tj. Oświadczenie wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5K Rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. Informacje zawarte w oświadczeniach stanowią dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
6. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień ich złożenia podmiotowych środków dowodowych.
7. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:
- 1) informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
    - art.108 ust.1 pkt 1 i 2 ustawy PZP
    - art.108 ust.1 pkt 4 ustawy PZP dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego
 sporządzoną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
  - 2) oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust.1 pkt 5 ustawy PZP o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2024r. poz. 1616 t.j. z późn. zm.), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – Załącznik nr 4 do SWZ;
  - 3) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
  - 4) oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust.1 ustawy PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania określonych w:
    - art.108 ust. 1 pkt 3 ustawy PZP,
    - art.108 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
    - art.108 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
    - art.108 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP.
 Załącznik nr 5 do SWZ.
8. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o których mowa w pkt 7 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, o którym mowa w pkt 7 a) wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem.
9. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast



odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w pkt 7 c) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.

10. 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 powyżej, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 ustawy 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.
11. Jeżeli Wykonawca nie złożył formularza jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, Zamawiający wezwie Wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na ich złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
12. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli
  - a) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w jednolitym europejskim dokumencie zamówienia dane umożliwiające dostęp do tych środków
  - b) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP.
13. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

### **VIII. Przedmiotowe środki dowodowe:**

Zamawiający nie będzie żądał przedmiotowych środków dowodowych.

### **IX. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązani są do złożenia wraz z ofertą pełnomocnictwa do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia jednolity europejski dokument zamówienia składa każdy z Wykonawców. Oświadczenie to potwierdza 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 wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Oświadczenie wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5K rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego składa każdy z Wykonawców.

## **X. Podwykonawstwo:**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
2. Wykonawca, który zamierza wykonywać zamówienie przy udziale Podwykonawcy, musi w jednolitym europejskim dokumencie zamówienia załączonym do oferty wskazać jaką część (zakres zamówienia) wykonywać będzie w jego imieniu Podwykonawca oraz podać nazwy tych Podwykonawców jeżeli są już znani.

## **XI. Wadium przetargowe:**

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

## **XII. Termin związania ofertą:**

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **do dnia 15.09.2026r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez Zamawiającego okres, nie dłuższy niż 60 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

## **XIII. Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia.
3. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „**Formularza ofertowego**” udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe” oraz zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do SWZ (formularz asortymentowo-cenowy). Formularz asortymentowo-cenowy stanowi integralną część Formularza ofertowego.
4. Zalogowany Wykonawca posiadający odpowiednie uprawnienia uzyskuje możliwość przygotowania oferty na przygotowanym przez Zamawiającego Formularzu ofertowym. Użycie przycisku „Wypełnij” widocznego pod „Formularzem ofertowym” powoduje automatyczne pobranie danych Wykonawcy wprowadzonych przez niego podczas rejestracji. Wykonawca zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta (w szczególności nazwy Wykonawcy) i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących Wykonawcy/Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
5. Następnie Wykonawca powinien pobrać „Formularz ofertowy”, zapisać go na dysku komputera użytkownika, uzupełnić pozostałymi danymi wymaganymi przez Zamawiającego i ponownie zapisać na dysku komputera użytkownika oraz podpisać odpowiednim rodzajem podpisu.  
Uwaga! Nie należy zmieniać nazwy pliku nadanej przez Platformę e-Zamówienia. Zapisany „Formularz ofertowy” należy zawsze otwierać w programie Adobe Acrobat Reader DC.
6. Dokumenty, oświadczenia, lub podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe składane wraz z ofertą:
  - a) oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Załącznik nr 3 do SWZ) oraz na Załączniku nr 3a do SWZ tj. Oświadczenie wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5K Rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego
  - b) w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie, o którym mowa w pkt. a) każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie

- zamówienia składa oddzielnie jako oświadczenie własne
- c) pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (o ile dotyczy)
  - d) pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy (np. umowa o współdziałaniu). Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy (o ile dotyczy).
7. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
8. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim **w formie elektronicznej**.
9. Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część zaszyfrowane.
10. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
11. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym winny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

#### **XIV. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie winien zaoferować cenę kompletną, jednoznaczną, ostateczną, niepodlegającą negocjacji.  
**Cena oferty** – jest to wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający jest obowiązany zapłacić Wykonawcy za realizację przedmiotu zamówienia.
2. Cena ofertowa brutto powinna być skalkulowana w sposób jednoznaczny i powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, m.in.:
- a) sukcesywną sprzedaż i dostawę transportem własnym, na swój koszt i ryzyko przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego,
  - b) wniesienie towaru do magazynu i jego rozładunek w miejscu wskazanym przez pracownika upoważnionego przez Zamawiającego
  - c) marże, rabaty – jeżeli Wykonawca stosuje upusty cenowe
  - d) ubezpieczenie
  - e) podatek VAT (jeśli dotyczy)
  - f) cło (jeśli dotyczy),
  - g) podatek akcyzowy (jeśli dotyczy)
- oraz wszystkie inne koszty nie wymienione wyżej, niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Cena oferty to **iloczyn ceny jednostkowej towaru i ilości** asortymentu wskazanego w Specyfikacji Warunków Zamówienia powiększona o wartość VAT.  
**Cena jednostkowa towaru** – jest to cena ustalona za jednostkę określonego towaru, którego ilość jest określona w jednostkach miar.
4. Cena oferty winna być wyrażona w walucie polskiej (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie wyraża zgody na rozliczenia w walutach obcych.

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

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.



2. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym Wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
4. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
5. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert tj. do dnia **18.06.2026r.** godz. **9<sup>00</sup>**.
6. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
7. Jeżeli oferta złożona zostanie po terminie składania ofert, Zamawiający odrzuci ofertę.
8. Najpóźniej przed otwarciem ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
9. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **18.06.2026r.** o godz. **10<sup>00</sup>**.
10. Otwarcie ofert następuje na platformie e-Zamówienia.
11. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
11. Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

## **XVI. Ocena ofert:**

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz przedmiotowych środków dowodowych lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz, z uwzględnieniem art.223 ust. 2 i art. 187, dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
2. Zamawiający poprawi w ofercie:
  - a) oczywiste omyłki pisarskie
  - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek
  - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści ofert
 niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.  
 W przypadku, o którym mowa w pkt c), Zamawiający wyznaczy Wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.
3. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2025 roku poz.775 t.j.), Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
4. Wykonawca, składając ofertę, poinformuje Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskaże nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego, wskaże wartość towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku, wskaże stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
5. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 226 ustawy PZP.

6. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zażąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych części składowych.
7. W przypadku gdy cena całkowita oferty złożonej w terminie będzie niższa o co najmniej 30% od:
  - a) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 i 10 ustawy PZP, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej, chyba że rozbieżność wynikać będzie z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia,
  - b) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, Zamawiający będzie mógł zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej.
12. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień w wyznaczonym terminie lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny lub kosztu.

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

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

- **najniższa cena - 100 %**

Sposób oceny ofert:

**kryterium „najniższa cena” (Wpc)** jako kryterium wymierne obliczane zostanie wg wzoru:

$$Wpc = \frac{Cn}{Cof} \times Rc$$

gdzie:

**Wpc** – Wartość punktowa badanej oferty w kryterium „najniższa cena”

**Cn** – najniższa oferowana cena brutto spośród ofert, które złożyły oferty

**Cof** – cena brutto oferty badanej

**Rc** – ranga kryterium „najniższa cena” (100)

W kryterium „najniższa cena” Wykonawca może otrzymać maksymalnie 100 punktów.

2. Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

### **XVIII. Wybór oferty:**

1. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w dokumentach zamówienia.
2. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
3. W przypadku braku zgody o której mowa w pkt. 2 Zamawiający zwróci się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba że zachodzą będą przesłanki do unieważnienia postępowania.
4. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający równocześnie poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
  - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
  - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

5. Zamawiający udostępni niezwłocznie informacje, o których mowa w pkt. 4 lit a) na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

#### **XIX. Zakończenie postępowania:**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia kończy się zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego albo unieważnieniem postępowania.
2. Unieważnienie postępowania może nastąpić w przypadkach wskazanych w art.255 ustawy PZP.
3. Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia przed upływem terminu składania ofert, jeżeli wystąpią okoliczności powodujące, że dalsze prowadzenie postępowania jest nieuzasadnione.
4. O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
5. Zamawiający udostępni niezwłocznie informacje, o unieważnieniu postępowania na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

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

1. Umowa w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy PZP zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie zostanie przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni jeżeli zostanie przesłane w inny sposób.
2. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta umowę można zawrzeć przed upływem w.w. terminu.
3. Zamawiający prześle Wykonawcy jednostronnie podpisany formularz umowy. Wykonawca zobowiązany będzie do zwrotu podpisanej umowy w terminie 3 dni od dnia otrzymania pod rygorem odstąpienia przez Zamawiającego od zawarcia umowy.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
5. Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **XXI. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy:**

1. Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, który stanowi Załącznik nr 1 do SWZ.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy stanowiącej Załącznik nr 1 do SWZ w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 455 ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz w następujących okolicznościach:
  1. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w zakresie:
    - a) zmiany asortymentu, w tym zmiany numeru katalogowego, modelu, typu produktu, na asortyment inny, lub poprzez dodanie nowego, o parametrach i funkcjonalności nie gorszych, niż wykazany w ofercie, z zastrzeżeniem, że cena tego asortymentu nie ulegnie podwyższeniu,
    - b) zaoferowania w wyniku postępu technologicznego produktu o lepszych parametrach w cenie oferowanej w postępowaniu przetargowym albo niższej, wraz ze zmianą nazwy produktu i numeru katalogowego;
    - c) zmiana producenta lub zaprzestanie produkcji przez dotychczasowego producenta z przyczyn niezależnych od Wykonawcy z zastrzeżeniem, że Wykonawca zaoferuje produkt równoważny o takich samych lub lepszych parametrach w cenie oferowanej w postępowaniu przetargowym albo niższej, wraz ze zmianą nazwy produktu i numeru katalogowego;

- d) zmiana przepisów obowiązujących, mających wpływ na realizację niniejszej umowy;
  - e) w przypadku zmiany ceny w wyniku zmiany przepisów prawa podatkowego dotyczącej stawek VAT w okresie obowiązywania umowy, przy czym zmiana dotyczyć może wartości brutto, wartość netto pozostaje bez zmian.
2. Zmiany wymienione w pkt. 1 mogą być dokonane na wniosek Wykonawcy, z uzasadnieniem konieczności zmiany, za zgodą Zamawiającego, w terminie do 14 dni od przesłania zawiadomienia, w formie pisemnego aneksu do umowy.
3. Waloryzacja wynagrodzenia umownego w przypadku zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia, zgodnie z art. 439 ust. 1-4 ustawy Pzp, jest możliwa według następujących zasad:
- a) Po upływie okresu 6 miesięcy (termin początkowy) zamawiający dopuszcza zmianę wysokości wynagrodzenia (waloryzacja) w sytuacji, gdy ceny jednostkowe określone w załączniku do Umowy wzrosną o co najmniej 20% w porównaniu do cen zakupu asortymentu, o których mowa, względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia wykonawcy zawartego w formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym Załącznik nr 1 do umowy,
  - b) Wykonawca wnioskujący o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia przedstawia projekt aneksu do umowy z wykazem rodzaju wszystkich cen brutto z asortymentu objętego niniejszą umową, uprawniających do żądania zmiany wynagrodzenia wraz z dowodami będącymi podstawą do akceptacji aneksu, tj. kserokopiami faktur zakupu asortymentu przyjętego w celu ustalenia wynagrodzenia wykonawcy zawartego w ofercie oraz z zakupami tego asortymentu w 6 miesiącu realizacji umowy. We wniosku o zmianę umowy wykonawca przedstawia także wyszczególnienie ilości asortymentu każdej wykazanej pozycji potrzebnej do końca realizacji umowy;
  - c) Jeżeli wartość asortymentu wskazanego w załączniku nr 1 do umowy wzrośnie o co najmniej 20 %, w porównaniu do cen przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie, Zamawiający może wyrazić zgodę na podwyższenie wynagrodzenia o różnicę cen asortymentu wyszczególnionego w Wykazie do aneksu, pomiędzy udowodnionymi wartościami ceny przyjętej w celu ustalenia wynagrodzenia wykonawcy zawartego w ofercie a wartościami tych cen po upływie 6 miesięcy, a w dalszej kolejności co 6 miesięcy. Podwyższenie wynagrodzenia może nastąpić o wartość różnicy cen asortymentu przyjętego w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie a cenami występującymi po 6 miesiącach realizacji umowy, pomnożoną o potrzebne ilości materiałów i kosztów do końca realizacji umowy. Zestawienie cen stanowiące podstawę wyliczenia wynagrodzenia będzie stanowiło załącznik do aneksu do umowy.
  - d) Przez zmianę ceny asortymentu rozumie się wzrost odpowiednio cen, jak i ich obniżenie, względem cen przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia wykonawcy zawartego w ofercie. W przypadku obniżenia cen asortymentu Wykonawca przedstawia także aneks do umowy w sposób jak opisano o podwyżkach, z zastrzeżeniem przedstawienia cen początkowych oraz obniżonych co 6 miesięcy.
  - e) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy/podwykonawcom, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen asortymentu dotyczącego zobowiązania podwykonawcy,
  - f) Wynagrodzenie będzie podlegało waloryzacji maksymalnie do 20% wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1 umowy,
  - g) Postanowień umownych w zakresie waloryzacji nie stosuje się od chwili osiągnięcia limitu, o którym mowa w pkt f.
4. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy a wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy.
5. Zamawiający dopuszcza zmiany umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia, których łączna wartość jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, w przypadku zamówień na usługi lub dostawy, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
6. Zamawiający przewiduje możliwość zastosowania prawa opcji w przypadku niewyczerpania wartości umowy, o której mowa w § 5 ust. 1, w „okresie podstawowym” określonym w § 10 umowy. Decyzję co do możliwości skorzystania z prawa opcji Zamawiający uzależnia od swoich bieżących potrzeb oraz wykorzystania wartości umowy określonej w § 5 ust. 1 umowy. Zastosowanie przez Zamawiającego prawa opcji będzie polegać na powtórzeniu tych samych dostaw jak te, które są świadczone przez Wykonawcę, z którym została zawarta niniejsza umowa w sprawie zamówienia publicznego.
- Wszystkie wymagania zawarte w umowie i SWZ dotyczą także realizacji zamówienia w ramach prawa

opcji. W przypadku zastosowania prawa opcji żadna cena wskazana w Formularzu Cenowym Wykonawcy, nie ulegnie zmianie za wyjątkiem przypadków i na zasadach opisanych w umowie.

Przy zastosowaniu prawa opcji Wykonawca będzie świadczył dostawy w okresie nie dłuższym niż 6 miesięcy, następujących po dniu, wskazanym w umowie jako dzień zakończenia świadczenia dostawy w „okresie podstawowym”.

Zamawiający może wykonać prawo opcji wielokrotnie i w dowolnym dniu przed upływem „okresu podstawowego” lub w okresie obowiązywania umowy wskutek skorzystania z opcji. Zamawiający złoży Wykonawcy oświadczenie o zastosowaniu prawa opcji. Niezłożenie oświadczenia we wskazanym w zdaniu poprzednim terminie będzie oznaczało, że Zamawiający rezygnuje z zastosowania prawa opcji.

W przypadku zastosowania przez Zamawiającego prawa opcji oświadczenie, o którym mowa powyżej będzie stanowiło integralną część Umowy.

## **XXII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy:**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia 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 oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy PZP oraz Rzecznikowi 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 Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, 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 wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
  - 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony powyżej.
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. 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 Działu IX oddział 3 ustawy PZP nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych.
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w polskiej placówce pocztowej operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe albo w placówce podmiotu zajmującego się doręczaniem korespondencji na terytorium innego niż Rzeczpospolita Polska państwa członkowskiego Unii Europejskiej, Konfederacji Szwajcarskiej albo państwa członkowskiego Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) - strony umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym albo wysłanie jej na adres do doręczeń elektronicznych, o którym mowa w art. 2 pkt 1 ustawy z dnia 18 listopada 2020 r. o doręczeniach elektronicznych, jest równoznaczne z jej wniesieniem.



12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
13. Skargę może wnieść również Prezes Urzędu, w terminie 30 dni od dnia wydania orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 529 ust. 1 ustawy PZP. Prezes Urzędu może także przystąpić do toczącego się postępowania. Do czynności podejmowanych przez Prezesa Urzędu stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego o prokuraturze.
14. Szczegółowe prawa i obowiązki w zakresie środków ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy regulują przepisy Działu IX Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

### **XXIII. Ochrona danych osobowych.**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. U. UE L 119 z dnia 04.05.2016, str. 1), zwanym dalej „RODO”, Zamawiający informuje, iż:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Specjalistyczny im. Edmunda Biernackiego z siedzibą przy ul. Żeromskiego 22, 39-300 Mielec. Dane kontaktowe:
  - poczta elektroniczna: [sekretariat@szpital.mielec.pl](mailto:sekretariat@szpital.mielec.pl)
  - telefon: 17 780-01-39
2. Administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail [iod@szpital.mielec.pl](mailto:iod@szpital.mielec.pl)
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na sprzedaż i dostawę artykułów żywnościowych do Kuchni Szpitala Specjalistycznego im. Edmunda Biernackiego w Mielcu, znak SzS.ZP.261.22.2026 prowadzonym w trybie przetarg nieograniczony;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, dalej „ustawa PZP”;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego 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*);
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
10. przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez Administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

#### **XXIV. Postanowienia końcowe.**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.

#### **Załączniki do SWZ:**

Załącznik nr 1 - Wzór umowy

Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy

Załącznik nr 3 - Jednolity Europejski Dokument Zamówienia

Załącznik nr 3a – Oświadczenie wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5K Rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

Załącznik nr 4 - Oświadczenie o przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej

Załącznik nr 5 - Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust.1 ustawy PZP