

Gdańsk, dnia 03 grudnia 2025 r.

znak sprawy: PN/11/2025

Zatwierdzam

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

DOSTAWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

ARESzt ŚLEDczy w GDAŃSKU
ul. Kurkowa 12, 80-803 Gdańsk
NIP: 583-210-45-11
Numer telefonu: 58 323 13 03
Adres poczty elektronicznej: as_gdansk@sw.gov.pl
Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-71df92d2-076a-435b-b476-7dc730c20052>

Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT zwolnionym na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o podatku od towaru i usług.

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

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

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-71df92d2-076a-435b-b476-7dc730c20052>

III. Tryb udzielania zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, o wartości równej lub przekraczającej progi unijne, na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, z 2025 r. poz. 620, 769, 794, 1165, 1173, 1235), zwanej dalej „ustawą Pzp”. Zamawiający będzie stosował tzw. „procedurę odwróconą”, o której stanowi art. 139 ust. 1 ustawy Pzp.

IV. Opis przedmiotu zamówienia

DOSTAWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz standardy jakościowe:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Kod CPV	Ilość szacunkowa łącznie [kg/ l]
Część nr 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE			
1	BUDYŃ BEZ CUKRU (o smaku waniliowym lub śmietankowym) Deser przyrządzany na gorąco, smak śmietankowy lub smak waniliowy, bez dodatku cukru. Opakowanie jednostkowe: budyń należy pakować w worki foliowe lub papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii polipropylenowej. Wygląd: produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców. Konsystencja: charakterystyczna dla danego deseru. Opakowania jednostkowe do 15 kg.	CPV: 15833100-7	250
2	BULION JARZYNOWY (bez dodatków pochodzenia zwierzęcego), w proszku Produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który to po przyrządzeniu stanowi zupełny. Struktura i konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli – nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana	CPV: 15891500-5	2 200
3	CUKIER BIAŁY Krystaliczny cukier wysokiej jakości otrzymany z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej. Wymagania jakościowe: sypki bez zlepów i grudek, bez obcego zapachu, o charakterystycznym słodkim smaku, barwa biała do kremowej. Opakowania do 50 kg – torba papierowa zszywana.	CPV: 15831200-4	6 300
4	CUKIER WANILINOWY Kolor biały lub lekko kremowy. Dodatki do cukru dają charakterystyczny aromat i smak przyprawie. Waniolina stanowić powinna co najmniej 1% zawartości przyprawy, etylowanilina nie mniej niż 0,33% i nie więcej niż 0,5%. Skład: cukier, substancja aromatyczna – etylowanilina, syntetycznie aromatyzowany. Opakowania do 25 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15830000-5	100
5	CYNAMON Wyselekcjonowany cynamon mielony bez glutaminianu sodu – 100%, gatunek I. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15870000-7	70
6	CZOSNEK GRANULOWANY Skład: m.in. czosnek, sól, regulator kwasowości, gatunek I. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15870000-7	110
7	GRANULAT SOJOWY Produkt wykonany z odtuszczonej maki sojowej, nie zawierający glutaminianu sodu. Opakowania jednostkowe do 30 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15890000-3	800
8	HERBATA CZARNA GRANULOWANA Gatunek I, typu indyjska lub równoważna, granulowana, niezwiędnięta, o smaku i zapachu charakterystycznym dla herbaty, konsystencja sypka, bez grudek, bez obcych zapachów. Opakowania do 50 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 5863200-7	550
9	KAWA ZBOŻOWA Rodzaj napoju bezkofeinowego o smaku zbliżonym do kawy. Kawa zbożowa powinna składać się z prażonego żyta, jęczmienia, cykorii, buraka cukrowego, prażone zboża co najmniej 72%. Kawa rozpuszczalna typu Inka lub równoważna. Opakowania do 50 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15862000-8	1 050
10	KETCHUP ŁAGODNY Konsystencja półpłynna do gęstej, z widocznymi cząsteczkami przypraw, smak słodko – kwaśny, bez obcych posmaków, barwa intensywnie czerwona, bez konserwantów. Skład: woda, koncentrat pomidorowy (min. 30%), cukier, warzywa, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana – substancje zagęszczające, sól, przyprawy, kwas cytrynowy, benzoian sodu, naturalne aromaty przypraw smakowych. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania jednostkowe do 10 kg – z tworzywa sztucznego lub szklane.	CPV: 15871230-5	750
11	KISIEL BEZ CUKRU O smaku: truskawkowym, wiśniowym, cytrynowym, pomarańczowym, malinowym, żurawinowym. Wygląd: produkt sypki, dopuszczalne zbrylenia składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców. Konsystencja charakterystyczna dla danego deseru. Barwa zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru. Smak i zapach zbliżony do deklarowanego w nazwie. Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo – zapachowych naturalnych lub syntetycznych bez dodatku substancji słodzących. Opakowania jednostkowe do 25 kg – torba foliowa zgrzewana.	CPV: 15833100-7	1 400

12	KOPEREK SUSZONY Wyselekcjonowana suszony koper I gatunku bez dodatków soli i innych dodatków (100%). Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15893000-4	120
13	KOSTKA SOJOWA Produkt wykonany z odtuszczonej mąki sojowej nie zawierający glutamianu sodu. Opakowania jednostkowe do 30 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15890000-3	1 900
14	KOTLET SOJOWY Produkt wykonany z odtuszczonej mąki sojowej bez dodatku glutamianu sodu oraz mąki ziemniaczanej. Forma: kotlet a'la schabowy o gramaturze minimum 30 g/szt. Opakowania jednostkowe 30 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15890000-3	270
15	KWASEK CYTRYNOWY Kryształy sypkie, bez zlepow i grudek, bezbarwne, bez obcego zapachu. Smak kwaśny. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15890000-3	30
16	LIŚĆ LAUROWY Wyselekcjonowane suszone, I gatunku, bez dodatków soli i innych dodatków (100%). Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15870000-7	90
17	MAJERANEK Wyselekcjonowany suszony, I gatunku, bez dodatków soli i innych dodatków (100%), otarty. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15870000-7	150
18	MAJONEZ Wyrób otrzymany przez zemułgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego. Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu. Konsystencja: jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropelek oleju. Barwa: jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy np. ciemnienie. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów. Smak: charakterystyczny dla majonezu, bez obcych posmaków. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania jednostkowe do 20 kg – z tworzywa sztucznego lub szklane.	CPV: 15871273-8	5 500
19	MUSZTARDA Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo – zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem substancji dodatkowych zgodnie z obowiązującym prawem, nie zawierająca konserwantów i sztucznych barwników. Opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości. Barwa i wygląd: właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo – zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej. Konsystencja: masa półpłynna z nieznaną wyczuwalnością cząstek gorczycy i przypraw. Zapach: właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo – zapachowych; bez zapachów obcych. Smak: piekący, o zróżnicowanym natężeniu od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej. Dostępna w następujących odmianach: stołowa, sarepska, kremka. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania jednostkowe do 20 kg – opakowanie z tworzywa sztucznego lub szklane.	CPV: 15871250-1	450
20	OCET SPIRYTUSOWY 10% Rektyfikowany 10%, ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego. Struktura i konsystencja jednolita, klarowna, płynna. Barwa naturalna, przezroczysta. Smak i zapach: czysty, mocno kwaśny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy – zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne. Opakowania jednostkowe – butelki szklane z nakrętką lub butelki z tworzyw sztucznych o pojemności 5 l, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa.	CPV: 15871110-8	950
21	OLEJ UNIWERSALNY Wyprodukowany z nasion rzepaku, słonecznika lub innej rośliny oleistej. Olej nadający się idealnie do smażenia, pieczenia, a także podkreślenia smaku sałatek, sosów, o charakterystycznym słomkowym kolorze. Zapach charakterystyczny dla oleju. Klarowny, niedopuszczalne zmętnienie. Opakowania z tworzyw sztucznych (butelki plastikowe) pojemności od 5 l do 10 l.	CPV: 15411100-3	8 500
22	PAPRYKA MIELONA SŁODKA Przyprawa ziołowa o barwie czerwonej, otrzymywana z wysuszonej i zmielonej papryki rocznej, charakteryzująca się słodkim smakiem, gatunek I. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15870000-7	145
23	PIEPRZ CZARNY MIELONY Przyprawa o charakterystycznym ostrym smaku, stosowana do wszelkiego rodzaju potraw mięsnych i rybnych, zup, bulionów, sosów, warzyw, sałatek i marynat. Opakowania do 5kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15872100-2	160
24	PIETRUSZKA NAĆ SUSZONA Wyselekcjonowana suszona pietruszka – nać, I gatunku, bez dodatków soli i innych dodatków (100%). Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15893000-4	110
25	PROSZEK JAJECZNY (CAŁE JAJA) Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie. Wykonany z całego jaja. Zregenerowany 1 kg proszku musi odpowiadać masie jajowej około 80–110 jaj kurzych. Pakowany w opakowania jednostkowe do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne.	CPV: 15890000-3	450
26	PRZYPRAWA DO ZUP W PŁYNIE TYPU MAGGI Produkt spożywczy otrzymywany z surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi przyprawę do dań. Barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo – smakowych, jednolita w całym płynie. Smak i zapach charakterystyczny dla zawartych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji, psucia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania jednostkowe do 5 l – butelki szklane lub z tworzywa sztucznego.	CPV: 15891500-5	950

27	PRZYPRAWA UNIWERSALNA TYPU JARZYŃKA/ VEGETA Przyprawa warzywna do potraw. Skład: m.in. zawartość soli nie więcej niż 40%, suszone warzywa nie mniej niż 15% (np. marchew, pasternak, cebula, seler, natka pietruszki), substancje wzmacniające smak i zapach, przyprawy. Opakowania do 10 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15871270-7	750
28	SOS BIAŁY, w proszku Koncentrat, produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw. Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania. Zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15871260-4	750
29	SOS BOŁOŃSKI, w proszku Koncentrat, produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw. Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania. Zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15871260-4	650
30	SOS GRZYBOWY, w proszku Koncentrat, produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw. Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania. Zawartość suszonych pieczarek min. 10%. Zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15871260-4	1 150
31	SOS PIECZENIOWY, w proszku Koncentrat, produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem. Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania. Zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15871260-4	800
32	SÓL WARZONA JODOWANA SPOŻYWCZA Chlorek sodu (min. 99%). Struktura i konsystencja: sypka (dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrzylenia), jednolita, bez grudek. Barwa biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, trwałe zbrzylenia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone. Opakowania do 50 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15872400-5	3 000
33	SYROP OWOCOWY (zaprawa do napojów) Dostępny w następujących smakach: malinowy, cytrynowy, pomarańczowy, truskawkowy, dzika róża, czarna porzeczka, wiśniowy. Skład: cukier lub syrop fruktozowy – glukozy, woda, zagęszczony sok, kwas cytrynowy – regulator kwasowości, aromat, barwnik, witamina C – substancja wzbogacająca. Opakowania szklane lub z tworzywa sztucznego o pojemności od 5 l do 10 l.	CPV: 15831500-7	2 550
34	TRUSKAWKA MROŻONA Owoce całe, niepołamane, sypkie, bez zlepieńców trwałych, głęboko mrożone, bez lodu. Opakowania z tworzywa sztucznego (worki) o pojemności od 0,4 do 10 kg.	CPV 15332100-5	200
35	ZIELE ANGIELSKIE ZIARNO (korzenник lekarski) Bukiet: ostry i aromatyczny, jak połączenie gałki muszkatołowej, goździków, imbiru i cynamonu, w smaku ciepły i słodko ostry, gatunek I. Opakowania do 1 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	CPV: 15870000-7	60
36	ZUPA BARSZCZ CZERWONY, w proszku Produkt spożywczy utrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupę. Zawartość suszonego koncentratu buraków czerwonych min 10 %, zawartość suszonych buraków min. 10%. Struktura i konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli: nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15891400-4	350

37	ZUPA GULASZOWA, w proszku Produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupeł. Zawartość tłuszczu wieprzowego wędzonego min. 5%. Struktura i konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli: nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15891400-4	530
38	ZUPA PIECZARKOWA, w proszku Produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupeł. Zawartość pieczarek suszonych min 10%. Konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli: nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15891400-4	830
39	ZUPA ŻUREK, w proszku Produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupeł. Zawartość mąki żytniej min 15%. Konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli: nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	CPV: 15891400-4	600
Część nr 2 – PRODUKTY ZBOŻOWE I STRĄCZKOWE			
1	CIECIERZYCA Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa: charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku. Opakowanie do 25 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	CPV: 03212212-9	2 000
2	FASOLA BIAŁA „JAŚ” Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa: charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	CPV: 03212210-5	6 500
3	GROCH ŁUSKANY Ziarna czyste, połówki, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa: charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	CPV: 03212200-2	6 300
4	KASZA JĘCZMIENNA ŚREDNIA Konsystencja sypka, pojedyncze cząstki dobrze odtłuszczone, barwa jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym, zapach i smak swoisty. Wilgotność poniżej 15%. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	CPV: 15613100-9	16 000
5	KASZA KUKURYDZIANA Wyprodukowana z kukurydzy w postaci drobnego i grubego grysiku. Lekko gorzkawy smak, swoisty dla kukurydzy. Barwa żółtawa z odcieniem pomarańczu. Zapach i smak swoisty. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	CPV: 15613000-8	4 100
6	KASZA MANNA Struktura i konsystencja sypka, drobnodziarnista, bez grudek, niedopuszczalna obecność mąki lub otrąb. Barwa biała, z odcieniem żółtawym. Zapach i smak swoisty. Wilgotność poniżej 15%. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	CPV: 15613100-9	7 850
7	MAKARON BEZJAJECZNY Makaron wyborowy, podstawowy surowiec – produkt przemiału pszenicy durum – mąka makaronowa durum typ 950. Wymagania organoleptyczne produktu przed ugotowaniem: wygląd swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy dla danej formy, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, dopuszczalne nieliczne pstrociny. Barwa: jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków białozółta. Zapach: swoisty dla użytych surowców, obcy zapach niedopuszczalny. Zamawiający preferuje cztery rodzaje makaronu: kolanka, świderki, muszelki, penne. Formy grube. Opakowania do 20 kg – tworzywo sztuczne – zgrzewane.	CPV: 15851100-9	25 000
8	MĄKA PSZENNA TYPU 500 – 550 Z przerobu całego ziarna, ewentualnie częściowo obłuszczonego, zawierające wszystkie jego składniki łącznie z zarodkiem. Barwa: biała z odcieniem żółtym. Smak: swoisty, inny niedopuszczalny. Zapach: swoisty, inny niedopuszczalny. Ilość glutenu – nie mniej niż 25%. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Niedopuszczalna obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych oraz ich pozostałości. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	CPV: 15612100-2	4 600
9	MĄKA ZIEMNIACZANA (skrobia) Wytwarzana z ziemniaków o dużej zawartości skrobi. Zapach i smak: typowy dla skrobi ziemniaczanej, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Postać i barwa: biały proszek, struktura i konsystencja sypka, bez grudek. Wilgotność poniżej 15%. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	CPV: 15623000-1	1 230

10	<p>PLATKI OWSIANE</p> <p>Produkt otrzymywany z oczyszczonego ziarna owsa, poddanego zabiegom hydrotermicznym. Zabieg ten składa się z parowania i prażenia ziarna. Następnie poddanego obłuskiwaniu i płatkowaniu. Smak swoisty, smak kwaśny gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach i smak swoisty. Barwa biała z odcieniem żółtym. Wilgotność nie więcej niż 14%. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.</p>	CPV: 15613380-5	2 500
11	<p>RYŻ ŁUSKANY BIAŁY</p> <p>Ziarno zdrowe, czyste, suche, dobrze odtłuszczone, niedopuszczalna obecność połamanych ziaren i mączki, barwa biała, smak i zapach swoiste, prawie bezwonne. Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych: niedopuszczalna. Obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych oraz ich pozostałości: niedopuszczalna. Opakowania do 50 kg – tworzywo sztuczne – zszywane.</p>	CPV: 03211300-6	13 800
Część nr 3 – PRZETWORY OWOCOWO – WARZYWNE			
1	<p>DŻEM TRUSKAWKOWY</p> <p>Otrzymany z owoców truskawek w wyniku gotowania owoców świeżych (mrożonych pasteryzowanych), z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczalnych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd: całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie. Barwa charakterystyczna dla użytych surowców osłabiona procesem technologicznym. Smak i zapach: słodki, charakterystyczny dla użytych surowców i dodatków, bez posmaków obcych. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 15 kg.</p>	CPV: 15332290-3	8 000
2	<p>GROSZEK KONSERWOWY, po odcieku</p> <p>Ziarna młodego grochu luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy zielonkawej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka, wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla grochu, bez obcych smaków i zapachów. Skład: groch zielony, woda, cukier, sól. Bez konserwantów. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego, szklanego lub puszka metalowa o pojemności do 300 g.</p>	CPV: 15331462-3	950
3	<p>KONCENTRAT POMIDOROWY 30%</p> <p>Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych czerwonych pomidorów, bez żadnych dodatków, bez konserwantów. Wygląd i konsystencja: jednorodna przetarta masa, objawy zapleśnienia, sfermentowania niedopuszczalne. Smak i zapach: właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko – kwaśny bez posmaków i zapachów obcych. Barwa: czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, właściwa dla dojrzałych pomidorów zmieniona procesem technologicznym. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 10 kg.</p>	CPV: 15331427-6	3 900
4	<p>KUKURYDZA KONSERWOWA, po odcieku</p> <p>Ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka, wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla kukurydzy, bez obcych smaków i zapachów. Skład: kukurydza, woda, cukier, sól. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego, szklanego lub puszka metalowa o pojemności do 300 g.</p>	CPV: 15331470-2	850
5	<p>MARMOLADA WIELOOWOCOWA</p> <p>Przetwórstwo owocowe z przetartych owoców, gotowany z dużą ilością cukru (powyżej 50% masy składników). Skład: różnego gatunku owoce, cukier, pektyna, kwas cytrynowy, substancja konserwująca. Wygląd i konsystencja: gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników. Smak słodko – kwaśny, bez posmaków obcych. Zapach charakterystyczny dla marmolady, bez zapachów obcych. Objawy zapleśnienia lub zafermentowania niedopuszczalne. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 15 kg.</p>	CPV: 15332230-5	8 200
6	<p>MUS JABŁKOWY</p> <p>Przetwórstwo owocowe z różnego gatunku jabłek, gotowany z dużą ilością cukru (powyżej 50% masy składników), opcjonalnie z cytryną. Skład: jabłka, cukier, pektyna, kwas cytrynowy, substancja konserwująca. Wygląd i konsystencja: półpłynna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników. Smak słodko – kwaśny, bez posmaków obcych; zapach charakterystyczny dla jabłek, bez zapachów obcych. Objawy zapleśnienia lub zafermentowania niedopuszczalne. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 15 kg.</p>	CPV: 15332230-5	3 200
7	<p>OGÓREK KONSERWOWY, po odcieku</p> <p>W zalewie konserwującej, pasteryzowany, ogórki całe nieuszkodzone, zalewa z odcieniem barwy żółtawej, przezroczysta bez osadów, konsystencja ogórków twarda, wyrównana, smaki zapach charakterystyczny dla ogórków, bez obcych smaków i zapachów. Skład m. in ogórki, przyprawy, woda, ocet. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 3 kg.</p>	CPV: 15331500-2	530
8	<p>POWIDŁA ŚLIWKOWE</p> <p>Produkt o zwartej konsystencji, otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, śliwek węgerek i/lub innych gatunków śliwek świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkami substancji żelujących (pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Wygląd i konsystencja: gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników. Barwa brunatna z odcieniem czerwonym; smak słodko – kwaśny, bez posmaków obcych. Zapach charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych. Objawy zapleśnienia lub zafermentowania niedopuszczalne. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 15 kg.</p>	CPV: 15332200-6	1 900
9	<p>SZCZAW KONSERWOWY MIELONY</p> <p>Oliwkowo zielonej barwy, jednorodna przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów liści szczawiu. Produkt pasteryzowany. Objawy zapleśnienia, sfermentowania niedopuszczalne. Smak i zapach: właściwy dla liści szczawiu, smak kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych. Barwa: oliwkowo – zielona z odcieniem zielonkawym, właściwa dla dojrzałego szczawiu zmieniona procesem technologicznym. Skład m. in: szczaw, sól. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 5 kg.</p>	CPV: 15331140-0	350
10	<p>PIECZARKI KROJONE, po odcieku</p> <p>Pieczarki sterylizowane naturalne w lekko słonej zalewie. Produkt świeży. Masa krojona na plastry. Zalewa przezroczysta, bez oznak zmetnienia. Niedopuszczalna miążga produktu. Smak i zapach charakterystyczny dla pieczarki. Skład: pieczarki, sól, woda. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 3 kg.</p>	CPV: 15331135-2	200

11	PAPRYKA KONSERWOWA, po odcieku Krojona na ćwiartki, w zalewie konserwującej, pasteryzowana, ćwiartki całe nieuszkodzone, zalewa z odcieniem barwy żółtawej, przezroczysta bez osadów. Konsystencja papryki miękka, wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla papryki, bez obcych smaków i zapachów. Skład m. in: papryka, przyprawy, woda, ocet. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 3 kg.	CPV: 15331136-9	200
Część nr 4 – KONSERWY RYBNE			
1	PAPRYKARZ RYBNY Konserwa rybna 160 – 330 g/ szt., skład: mięso ryb nie mniej niż 30%, ryż, cebula, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, sól, błonnik jabłkowy, przyprawy. Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa łatwootwieralna.	CPV: 15235000-4	1 400
2	SAŁATKA RYBNA Z WARZYWAMI Konserwa rybna 160 – 330g/ szt., skład: mięso ryb nie mniej niż 30%, m.in. cebula, marchew, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy. Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa łatwootwieralna.	CPV: 15235000-4	900

3. Podane ilości artykułów są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy, z tym że wartość zakupionych artykułów nie przekroczy wartości umowy. Zmiany nie spowodują obniżenia wartości zamówienia o więcej niż 30% zaoferowanej kwoty. Wykonawcy nie będzie przysługiwać prawo do roszczeń z tego tytułu.

4. Dostarczany towar powinien spełniać Polskie Normy przenoszące normy europejskie lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszące te normy albo Polskie Normy.

5. Artykuły powinny być wolne od wad i zanieczyszczeń, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, o swoistej barwie, smaku i zapachu. Artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, pleśnienia, zepsucia lub zawilgocenia. Wszystkie artykuły muszą posiadać określone terminy przydatności do spożycia i muszą być znakowane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Wykonawca dostarczy produkt wytworzony zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniami wykonawczymi do tej ustawy.

6. Termin przydatności do spożycia liczony od daty dostawy musi wynosić: dla części nr 1–4 – nie mniej niż 6 miesięcy.

7. Opakowania muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

8. Oznakowanie musi obejmować wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące środka spożywczego, umieszczone na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego, zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.

9. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać przy każdej dostawie handlowy dokument identyfikacyjny HDI lub świadectwo zdrowia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

10. Warunki szczegółowe dostaw:

1) Wykonawca dostarczać będzie artykuły, określone w tabeli, własnym transportem, na swój koszt. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych.

2) Realizacja dostaw odbywać się będzie według wskazań Zamawiającego, w dni robocze od poniedziałku do czwartku, w uzgodnionych terminach, w godzinach od 08:00 do 11:00. Zamówienia składane będą telefonicznie lub pocztą elektroniczną z minimum 72-godzinnym wyprzedzeniem przed planowaną dostawą.

3) Zamawiający przewiduje realizację zamówienia partiami, nie częściej niż dwa razy w miesiącu.

4) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

5) Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu towaru oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.

6) Ilościowy i jakościowy odbiór towaru dokonywany będzie w obecności przedstawiciela Wykonawcy i Zamawiającego, w magazynach Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie. Dostarczone produkty muszą być oznaczone w sposób umożliwiający jego identyfikację bez konieczności naruszania opakowania.

7) Ocena jakościowa odbywać się będzie poprzez ocenę organoleptyczną dostarczanego asortymentu, ocenę warunków transportu i pakowania. Zamawiający ma prawo nie przyjąć całej dostawy, jeżeli istnieje zagrożenie, że kwestionowany parametr dostawy może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo całej dostarczonej żywności.

8) W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie dostarczonego asortymentu, jego jakości lub ilości, Wykonawca wymienia zakwestionowane artykuły w terminie 48 godzin od momentu ich zgłoszenia. Zamawiający przekazuje Wykonawcy zastrzeżenia telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

9) W przypadku zakwestionowania opinii Zamawiającego przez Wykonawcę, dotyczącej spełnienia wymogów jakościowych dla dostarczonego asortymentu, Zamawiający prześle próbki partii do akredytowanego laboratorium celem przeprowadzenia badań jakościowych dla przedmiotowego

asortymentu.

10) Wykonawca winien wyrazić zgodę na poddanie się rygorom procedur bezpieczeństwa zgodnie z wymogami służb ochrony w trakcie dostarczania towaru i pobytu na terenie Zamawiającego.

11) Finansowanie odbywać się będzie na podstawie faktur częściowych wystawionych za zrealizowaną dostawę. Termin płatności: 30 dni, forma płatności: przelew.

V. Termin wykonania zamówienia

Pożądany termin realizacji zamówienia:

12 miesięcy licząc od dnia 31.01.2026 r.

VI. Informacje dotyczące możliwości składania ofert częściowych

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Wykonawca składa ofertę na wszystkie lub poszczególne części określone w formularzu oferty (załącznik nr 1 do specyfikacji).

Maksymalna liczba części, na które może zostać udzielone zamówienie temu samemu wykonawcy: w zakresie każdej z 4 części zamówienia

VII. Przedmiotowe środki dowodowe

Zamawiający nie żąda złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

VIII. Podstawy wykluczenia

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który nie podlega wykluczeniu na podstawie przesłanek określonych w art. 108 ust. 1, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.

2. Zamawiający wykluczy wykonawcę również na podstawie przesłanek określonych w art. 109 ust. 1 pkt 4, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy 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.

3. Zamawiający wykluczy wykonawcę, w stosunku do którego zachodzą okoliczności, o których mowa w:

1) art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2025 r. poz. 514);

2) art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie.

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

5. Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ustawy Pzp.

IX. Podmiotowe środki dowodowe

1. Zamawiający zgodnie z art. 139 ust. 1 ustawy Pzp najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona w zakresie braku podstaw wykluczenia.

2. DOKUMENTY SKŁADANE PRZEZ WSZYSTKICH WYKONAWCÓW DO OFERTY:

1) **Formularz oferty** (załącznik nr 1 do specyfikacji);

2) Oświadczenie na formularzu **jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia**, sporządzone zgodnie ze wzorem standardowego formularza jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE oraz art. 80 ust. 3 dyrektywy 2014/15/UE, zwanego dalej jednolitym dokumentem, który stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia i spełnienia warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, w zakresie wskazanym przez Zamawiającego oraz stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane podmiotowe środki dowodowe;

Uwaga! Wykonawca wypełnia jednolity dokument (w zakresie części II sekcja A, B, C, D, części III, części IV sekcja α oraz części VI), tworząc dokument elektroniczny. Wykonawca może sporządzić oświadczenie przy pomocy interaktywnego formularza jednolitego dokumentu udostępnionego na Platformie e-Zamówienia lub może korzystać z elektronicznego narzędzia ESPD lub innych dostępnych narzędzi lub oprogramowania, które umożliwiają wypełnienie jednolitego dokumentu i utworzenie dokumentu elektronicznego.

3) **Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia** z art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 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 (załącznik nr 2 do specyfikacji). Zamawiający, żąda, aby Wykonawca w oświadczeniu sporządził wykaz podwykonawców/ dostawców, na których przypada ponad 10% wartości zamówienia.

3. DOKUMENTY SKŁADANE NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO:

Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia:

1) **informację z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy Pzp oraz w zakresie 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 2024 r. poz. 1616), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej (załącznik nr 3 do specyfikacji);

3) **odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp, sporządzonego 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 jednolitym dokumencie** (załącznik nr 4 do specyfikacji), w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp, art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp – dotyczący 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.

4. DOKUMENTY PODMIOTÓW ZAGRANICZNYCH:

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa:

1) w ust. 3 pkt 1 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, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy Pzp oraz art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem;

2) w ust. 3 pkt 3 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

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

Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4, 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 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.

5. OFERTY WSPÓLNE:

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

2) Wszelka korespondencja dokonywana będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.

3) Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców występujących wspólnie.

- 4) Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.
- 5) Na ofertę wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie składają się dokumenty:
- a) pełnomocnictwo, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy Pzp, które zawiera m.in.: nazwy i adresy członków, nazwę i adres pełnomocnika, zakres pełnomocnictwa, datę udzielenia pełnomocnictwa oraz podpisy przedstawicieli członków, zgodnie z zasadami reprezentacji;
 - b) oświadczenie na formularzu jednolitego dokumentu, który składa odrębnie każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Każdy jednolity dokument należy złożyć w postaci osobnego pliku;
 - c) oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2025/2033 z 23 października 2025 r., w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, który składa odrębnie każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Każde oświadczenie należy złożyć w postaci osobnego pliku.
- 6) Każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie musi wykazać samodzielnie, iż nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych przez Zamawiającego.
- 7) Jeżeli oferta wykonawców zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego będzie żądać umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
6. Podmiotowe środki dowodowe Wykonawca składa pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
7. W przypadku gdy, podmiotowe środki dowodowe zostały wystawione jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się elektroniczną kopię tego dokumentu poświadczoną „za zgodność z oryginałem”. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego. Poświadczenia „za zgodność z oryginałem” dokonuje odpowiednio wykonawca lub wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
8. W przypadku wskazania przez wykonawcę, w jednolitym dokumencie, możliwości uzyskania podmiotowych środków dowodowych, za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych podmiotowe środki dowodowe.
9. W przypadku dokumentów sporządzonych w języku obcym, wykonawca przekazuje je wraz z tłumaczeniem na język polski.
10. W przypadku wątpliwości interpretacyjnych dotyczących rodzajów dokumentów rozstrzygającym jest rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415).

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

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>
2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, aby złożyć ofertę, musi posiadać konto podmiotu Wykonawca na Platformie e-Zamówienia.
4. 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 dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
5. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia, ani logowania.
6. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja elektroniczna (inna niż oferta i załączniki do oferty) odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem dedykowanych *Formularzy do komunikacji*, w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne będą po zalogowaniu, w podglądzie postępowania, w zakładce *Komunikacja*.

7. Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej: as_gdansk@sw.gov.pl (nie dotyczy składania ofert).
8. Za datę przekazania (wpływu) wszelkiej korespondencji elektronicznej przyjmuje się datę jej przekazania za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość”, po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
9. Jeżeli Zamawiający lub wykonawca przekazują dokumenty elektroniczne za pomocą poczty elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
10. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów, wymagań technicznych oraz zasad i warunków korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
11. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych *Formularzy do komunikacji* wynosi 150 MB.
12. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (ze szczególnym wskazaniem na .pdf). W celu ewentualnej kompresji danych rekomenduje się wykorzystanie jednego z rozszerzeń: .zip .7Z
13. Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 773).
14. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych przekazywanych w postępowaniu musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452).

XI. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami

Dagmara Osowska – w sprawach proceduralnych

Informacje i wyjaśnienia można uzyskać w dni robocze, od poniedziałku do piątku w godzinach urzędowania od 07:30 do 15:30.

XII. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
2. W celu poprawnego przygotowania oferty wykonawcy powinni zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w SWZ wraz z jej załącznikami i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
3. Do przygotowania oferty zaleca się wykorzystanie formularza, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do specyfikacji. W przypadku, gdy wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie wymagane informacje.
4. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
5. Oferta musi być sporządzona, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
6. Ofertę należy sporządzić w formacie danych: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg
7. 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 pola służące do dodawania plików.
8. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany formularz oferty w polu *Wypełniony formularz oferty*.
9. W polu *Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę* wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
10. Jednolity Europejski Dokument Zamówienia oraz oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego składa się w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym w polu *Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę*.
11. Jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć właściwe umocowanie prawne. Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa z dokumentem w postaci papierowej dokonuje jego mocodawca lub notariusz.
12. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), które Wykonawca

zastrzeże jako tajemnice przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w wydzielonym pliku i oznaczone „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”, a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część dodane w polu *Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę*.

13. Po wprowadzeniu plików należy wcisnąć przycisk *Wyślij pliki i złoż ofertę*. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje. 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*.

14. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu *Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę*.

15. Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu *Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę* dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

16. W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku podpisem zawierającego skompresowane dokumenty jest równoznaczne z opatrzeniem podpisem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku.

17. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą wynosi 250 MB.

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

16. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę na Platformie e-Zamówienia w zakładce *Oferty/wnioski*.

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

XIII. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium przez wykonawców.

XIV. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **07 kwietnia 2026 r.**

2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany okres, nie dłuższy niż 60 dni.

3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XV. Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Termin składania ofert: **08 stycznia 2026 roku, do godziny 10⁰⁰**

2. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.

3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

4. Termin otwarcia ofert: **08 stycznia 2026 roku, o godziny 10³⁰**

5. Otwarcie ofert jest niejawne.

6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści informację, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

7. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

8. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XVI. Sposób obliczania ceny

1. Cena oferty musi być wyrażona w polskich złotych [PLN] słownie i liczbą, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT [%]. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.

2. Wykonawca wypełniając formularz oferty wpisuje do poszczególnych pól tabeli wartości odpowiadające nazwom kolumn z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Wykonawca określa i wpisuje w formularzu oferty stawkę podatku VAT właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert.

4. W formularzu oferty należy wpisać w kolumnie 4 cenę jednostkową netto za 1 kg/l asortymentu, w kolumnie 5 wartość netto asortymentu, w kolumnie 6 należną stawkę podatku VAT [%]. Natomiast w kolumnie 7 wartość brutto obliczoną jako iloczyn ceny jednostkowej netto i ilości plus należny podatek VAT zgodnie z informacją zawartą w formularzu oferty (załącznik nr 1 do specyfikacji).

5. Jeżeli w ofercie będą znajdowały się omyłki, Zamawiający zgodnie z art. 223 ust. 2 ustawy Pzp poprawia:

1) Oczywiste omyłki pisarskie, którymi są w szczególności: widoczne, wbrew zamierzeniu niewłaściwe użycie wyrazu, widocznie mylną pisownię albo widoczne, niezamierzone opuszczenie wyrazu;

2) Oczywiste omyłki rachunkowe, którymi są w szczególności: omyłki w obliczeniu ceny, które polegają na uzyskaniu nieprawidłowego wyniku działania arytmetycznego, przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe i które można jednoznacznie poprawić znając reguły arytmetyczne. Dotyczy to w szczególności wyniku sumowania, mnożenia oraz powiększania wartości netto o stawkę podatku VAT. Zamawiający poprawiając oczywiste omyłki rachunkowe uwzględnia ich konsekwencje rachunkowe;

3) Inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

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

1. Wybór oferty odbędzie się w oparciu o następujące kryterium:

Nazwa kryterium: **CENA** – wartość brutto za całość zamówienia

Waga kryterium: **100%**

Sposób oceny:

Oferta o najniższej cenie uzyska automatycznie 100 punktów. Punktacja pozostałych ofert dokonana zostanie na podstawie wzoru:

$$\text{liczba punktów} = \frac{\text{najniższa oferowana wartość brutto spośród złożonych ofert}}{\text{wartość brutto badanej oferty}} \times 100$$

2. Oferta, która otrzyma największą liczbę punktów w oparciu o ustalone kryterium, a także odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ oraz ustawie Pzp zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty Zamawiający sklasyfikuje zgodnie z ilością uzyskanych punktów.

3. Punkty zostaną obliczone według wzoru z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

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

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

1. Wybranemu wykonawcy, którego oferta będzie odpowiadać wszystkim określonym w ustawie Pzp i SWZ wymaganiom oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą, Zamawiający wskaże miejsce i termin podpisania umowy.

2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, w terminie określonym w art. 264 ust. 1 ustawy Pzp, licząc od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.

3. Zamawiający może zawrzeć umowę w terminie krótszym niż określonym w ust. 2, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.

4. Osoby reprezentujące wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

5. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych albo unieważnić postępowanie.

XIX. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie przewiduje obowiązku wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

Projektowane postanowienia umowy określone zostały w załączniku nr 5 do niniejszej specyfikacji.

XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy

1. Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w ustawie Prawo zamówień publicznych w Dziale IX „Środki ochrony prawnej”.
2. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności określonych w art. 513 ustawy Pzp.

XXII. Ochrona danych osobowych

Realizując obowiązek wynikający z art. 13 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 (dalej zwana RODO), uprzejmie informujemy o przetwarzaniu Państwa danych osobowych.

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Dyrektor Aresztu Śledczego w Gdańsku, adres siedziby: 80–803 Gdańsk, ul. Kurkowa 12, e-mail: as_gdansk@sw.gov.pl, tel. 58 323 10 10.

2. Cele i podstawa przetwarzania: W związku z koniecznością wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze oraz wykonywaniem przez administratora zadań realizowanych w interesie publicznym lub sprawowania władzy publicznej, zawartych umów oraz na podstawie udzielonych zgód, przede wszystkim w trybie realizacji obowiązków nałożonych na Służbę Więzienną w ustawie o Służbie Więziennej, a ponadto w celach archiwalnych (na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO, w związku z art. 4 i 10 ustawy o informacji publicznej oraz art. 6 ust. 1 – 2 ustawy o archiwach).

3. Odbiorcy danych: odbiorcami Państwa danych osobowych będą w razie konieczności podmioty upoważnione do tego na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa (m. in. organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa, inne podmioty, które na podstawie stosownych umów przetwarzają dane osobowe).

4. Przekazywanie danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych: Państwa dane osobowe mogą być przekazywane do państw trzecich lub organizacji międzynarodowych wyłącznie w uzasadnionych wypadkach i tylko wtedy, gdy przepisy prawa na to pozwalają.

5. Okres przechowywania: Państwa dane osobowe są przechowywane przez okres przewidziany w przepisach powszechnie obowiązującego prawa, niezbędny do realizacji celów, dla których zostały zebrane, natomiast okres ten, co do zasady, określony jest na podstawie przepisów o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.

6. Prawo do skargi: przysługuje Państwa prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeśli Państwa zdaniem przetwarzanie ich danych osobowych narusza przepisy RODO.

7. Pozyskiwane dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i 4 rozporządzenia.

8. Inspektor ochrony danych osobowych: Inspektorem Ochrony Danych wyznaczono Pana Artura Klamana. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych jest dostępny pod: adres siedziby: 80–803 Gdańsk, ul. Kurkowa 12, e-mail służbowy: iod_as_gdansk@sw.gov.pl lub nr tel. służbowego: 58 323 10 45.

9. Państwa prawa, jako osób, których dane osobowe dotyczą:

- 1) prawo dostępu do danych osobowych, w tym prawo do uzyskania kopii tych danych;
- 2) prawo do żądania sprostowania (poprawiania) danych osobowych, w przypadku gdy dane są nieprawidłowe lub niekompletne;
- 3) prawo do żądania usunięcia danych osobowych (tzw. „prawo do bycia zapomnianym”), w przypadku gdy:

a) dane nie są już niezbędne do celów, dla których były zebrane, lub w inny sposób przetwarzane,

b) wniesiecie Państwo sprzeciw wobec przetwarzania danych osobowych,

c) dane osobowe przetwarzane są niezgodnie z prawem,

d) dane osobowe muszą być usunięte w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisów prawa;

d) prawo do żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych, w przypadku gdy:

– kwestionujecie Państwo prawidłowość danych osobowych,

– przetwarzanie danych jest niezgodne z prawem, a sprzeciwicie się Państwo ich usunięciu, żądając w zamian ich ograniczenia,

– administrator nie potrzebuje już danych osobowych dla swoich celów przetwarzania, ale są Państwu potrzebne do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń,

– wniesiecie Państwo sprzeciw wobec przetwarzania danych, do czasu ustalenia, czy prawnie uzasadnione podstawy po stronie administratora są nadrzędne wobec podstawy sprzeciwu;

4) prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych;

5) jeżeli Państwa dane osobowe przetwarzane są na podstawie zgody, w każdej chwili możecie Państwo tę zgodę wycofać, wówczas Areszt Śledczy w Gdańsku zaprzestanie przetwarzania danych pozyskanych na podstawie zgody.

Szczególnego podkreślenia jednak wymaga, iż powyższe prawa mogą zostać ograniczone na podstawie przepisów odrębnych, w szczególności przepisów ustawy o ochronie informacji niejawnych oraz ustawy o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.

XXIII. Wykaz załączników do specyfikacji warunków zamówienia

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 2 – Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę

Załącznik nr 3 – Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Załącznik nr 4 – Oświadczenie o aktualności informacji zawartych w jednolitym dokumencie

Załącznik nr 5 – Projektowane postanowienia umowy

.....
Przewodniczący

.....
Sekretarz

.....
Członek

Załącznik nr 1 do specyfikacji

FORMULARZ OFERTY

Nazwa wykonawcy:

Adres (siedziba) wykonawcy:

NIP: Regon: Tel.

e-mail: Adres skrzynki ePUAP

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na DOSTAWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, oferuję realizację przedmiotu zamówienia na zasadach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia PN/11/2025 z dnia 03 grudnia 2025 r. na następujących warunkach cenowych i ilościowych:

*Sposób wyliczenia wartości brutto (kolumna 7): Ilość (kolumna 3) x cena jednostkowa netto (kolumna 4) + należny % podatek VAT (kolumna 6)						
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość w [kg/ l]	Cena jednostkowa netto w [PLN] za 1[kg/ l]	Wartość netto w [PLN]	Stawka podatku VAT [%]	Wartość brutto w [PLN]*
1	2	3	4	5	6	7
Część nr 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE						
1	BUDYŃ BEZ CUKRU	250				
2	BULION JARZYNOWY	2200				
3	CUKIER BIAŁY	6300				
4	CUKIER WANILINOWY	100				
5	CYNAMON	70				
6	CZOSNEK GRANULOWANY	110				
7	GRANULAT SOJOWY	800				
8	HERBATA CZARNA GRANULOWANA	550				
9	KAWA ZBOŻOWA	1050				
10	KETCHUP ŁAGODNY	750				
11	KISIEL BEZ CUKRU	1400				
12	KOPEREK SUSZONY	120				
13	KOSTKA SOJOWA	1900				
14	KOTLET SOJOWY	270				
15	KWASEK CYTRYNOWY	30				
16	LIŚĆ LAUROWY	90				
17	MAJERANEK	150				
18	MAJONEZ	5500				
19	MUSZTARDA	450				
20	OCET SPIRYTUSOWY 10%	950				
21	OLEJ UNIWERSALNY	8500				
22	PAPRYKA MIELONA SŁODKA	145				
23	PIEPRZ CZARNY MIELONY	160				
24	PIETRUSZKA NAĆ SUSZONA	110				
25	PROSZEK JAJECZNY (CAŁE JAJA)	450				
26	PRZYPRAWA DO ZUP TYPU MAGGI	950				
27	PRZYPRAWA TYPU JARZYNKA/ VEGETA	750				
28	SOS BIAŁY	750				
29	SOS BOŁOŃSKI	650				
30	SOS GRZYBOWY	1 150				
31	SOS PIECZENIOWY	800				

32	SÓL WARZONA JODOWANA SPOŻYWCZA	3000				
33	SYROP OWOCOWY	2 550				
34	TRUSKAWKA MROŻONA	200				
35	ZIELE ANGIELSKIE ZIARNO	60				
36	ZUPA BARSZCZ CZERWONY	350				
37	ZUPA GULASZOWA	530				
38	ZUPA PIECZARKOWA	830				
39	ZUPA ŻUREK	600				
RAZEM						
Wartość brutto razem słownie:						
Część nr 2 – PRODUKTY ZBOŻOWE I STRĄCZKOWE						
1	CIECIERZYCA	2000				
2	FASOLA BIAŁA „JAŚ”	6500				
3	GROCH ŁUSKANY	6300				
4	KASZA JĘCZMIENNA ŚREDNIA	16000				
5	KASZA KUKURYDZIANA	4100				
6	KASZA MANNA	7850				
7	MAKARON BEZJAJECZNY	25000				
8	MĄKA PSZENNA TYP 500 – 550	4600				
9	MĄKA ZIEMNIACZANA	1230				
10	PŁATKI OWSIANE	2500				
11	RYŻ ŁUSKANY BIAŁY	13800				
RAZEM						
Wartość brutto razem słownie:						
Część nr 3 – PRZETWORY OWOCOWO – WARZYWNE						
1	DŻEM TRUSKAWKOWY	8000				
2	GROSZEK KONSERWOWY	950				
3	KONCENTRAT POMIDOROWY 30%	3900				
4	KUKURYDZA KONSERWOWA	850				
5	MARMOLADA WIELOOWOCOWA	8200				
6	MUS JABŁKOWY	3200				
7	OGÓREK KONSERWOWY	530				
8	POWIDŁA ŚLIWKOWE	1900				
9	SZCZAW KONSERWOWY MIELONY	350				
10	PIECZARKI KROJONE	200				
11	PAPTRYKA KONSERWOWA	200				
RAZEM						
Wartość brutto razem słownie:						
Część nr 4 - KONSERWY RYBNE						
1	PAPRYKARZ RYBNY	1400				
2	SALATKA RYBNA Z WARZYWAMI	900				
RAZEM						
Wartość brutto razem słownie:						

Wykonawca wpisuje stawkę podatku VAT obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert.
Szczegółowy sposób obliczania ceny został opisany w rozdziale XVI SWZ

1. Oświadczam, że jestem wykonawcą z sektora:

- a) mikro przedsiębiorstw **TAK/ NIE** *(niepotrzebne skreślić)*
- b) małych przedsiębiorstw **TAK/ NIE** *(niepotrzebne skreślić)*
- c) średnich przedsiębiorstw **TAK/ NIE** *(niepotrzebne skreślić)*
- d) jednoosobowa działalność gospodarcza **TAK/ NIE** *(niepotrzebne skreślić)*
- e) osoba fizyczna nie prowadząca działalności gospodarczej **TAK/ NIE** *(niepotrzebne skreślić)*
- f) inny rodzaj **TAK/ NIE** *(niepotrzebne skreślić)*

1. Jeżeli oferta nasza zostanie uznana za najkorzystniejszą zobowiązujemy się do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na zasadach określonych w Projektowanych Postanowieniach Umowy (załącznik nr 5 do specyfikacji) oraz w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

2. Cena oferty zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

3. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa *(usunięcie treści oświadczenia następuje przez jego wykreślenie)*.

Dokument winien być podpisany
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
przez osoby upoważnione
do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 2 do specyfikacji

Zamawiający:
Areszt Śledczy w Gdańsku
ul. Kurkowa 12, 80–803 Gdańsk
(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

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

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z ART. 5K ROZPORZĄDZENIA RADY (UE) 833/2014
ORAZ ART. 7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA
WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na DOSTAWY ARTYKUŁÓW
SPOŻYWCZYCH (znak sprawy: PN/11/2025):

I. W związku z art. 7 ust. 1 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oświadczam, że wykonawca:

- 1) jest*/nie jest* wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;
- 2) jest*/nie jest* beneficjentem rzeczywistym wykonawcy w rozumieniu ustawy z 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (tekst jedn.: Dz.U. z 2025 r. poz. 644),
- 3) jest*/nie jest* osobą wymienioną w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisaną na listę lub będącą takim beneficjentem rzeczywistym od 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy;
- 4) jest*/nie jest* jednostką dominującą wykonawcy w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z 29 września 1994 r. o rachunkowości (tekst jedn.: Dz.U. z 2023 r. poz. 120 ze zm.),
- 5) jest*/nie jest* podmiotem wymienionym w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanym na listę lub będącym taką jednostką dominującą od 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ww. ustawy.

II. W związku z art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie oświadczam, że:

- 1) jestem* / nie jestem* obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną zamieszkałą w Rosji lub osobą prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji,
- 2) jestem* / nie jestem* osobą prawną, podmiotem lub organem, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do osoby fizycznej lub prawnej, podmiotu lub organu, o których mowa w pkt 1,

- 3) jestem* / nie jestem* osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w pkt 1 lub 2.

III. W związku z art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) Nr 833/2014 z 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie zobowiązujemy się nie wykonywać zamówienia z udziałem podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektywy 2014/24/UE, o których mowa w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10% wartości zamówienia.

Dokument winien być podpisany
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
przez osoby upoważnione
do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 3 do specyfikacji

Zamawiający:
Areszt Śledczy w Gdańsku
ul. Kurkowa 12, 80-803 Gdańsk
(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

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

OŚWIADCZENIE

w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych

O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na DOSTAWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH (znak sprawy: PN/11/2025) oświadczam, że*:

- ☐ nie należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1616, z 2025 r. poz. 794), z Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu;
- ☐ należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1616, z 2025 r. poz. 794), z niżej wymienionymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu**:

1.
2.
3.

Dokument winien być podpisany
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
przez osoby upoważnione
do reprezentowania Wykonawcy

* odpowiednie zaznaczyć

** wraz ze złożeniem oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej z Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu, Wykonawca może przedstawić dokumenty lub informacje potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od wskazanych Wykonawców należących do tej samej grupy kapitałowej

Załącznik nr 4 do specyfikacji

Zamawiający:
Areszt Śledczy w Gdańsku
ul. Kurkowa 12, 80–803 Gdańsk
(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

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

OŚWIADCZENIE O AKTUALNOŚCI INFORMACJI ZAWARTYCH W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

Oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania na DOSTAWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH (znak sprawy: PN/11/2025), o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp, art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp – dotyczący 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, są aktualne na dzień złożenia niniejszego oświadczenia.

Dokument winien być podpisany
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
przez osoby upoważnione
do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 5 do specyfikacji

UMOWA NR PN/11/2025

Zawarta w dniu 2026 r. w Gdańsku pomiędzy Skarbem Państwa **Aresztem Śledczym w Gdańsku, ul. Kurkowa 12, 80-803 Gdańsk**, NIP 583-210-45-11, Regon 000626490, zwanym w dalszej treści umowy **Zamawiającym**, którego reprezentuje:

Dyrektor – mjr Piotr Trzeciński,

a (nazwa i adres wykonawcy), zwanym w dalszej treści umowy Wykonawcą, którego reprezentuje:

Niniejsza umowa jest następstwem wyboru przez Zamawiającego najkorzystniejszej oferty, w część nr, w postępowaniu o udzielenie zamówienia na **DOSTAWY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH** (znak sprawy: PN/11/2025), przeprowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego o wartości równej lub przekraczającej progi unijne na zasadach określonych ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, z 2025 r. poz. 620, 769, 794, 1165, 1173, 1235), zwanej dalej „ustawą Pzp”.

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie przez Wykonawcę dostaw wymienionych i określonych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, do magazynów żywnościowych Zamawiającego zgodnie z ofertą oraz specyfikacją warunków zamówienia (SWZ), które stanowią integralną część umowy.
2. Wskazane w załączniku nr 1 do umowy ilości szacunkowe artykułów są wielkościami orientacyjnymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy.
3. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 70% wartości umowy w okresie jej obowiązywania. Zamawiający zastrzega, że bez narażenia na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości mniejszej niż 30% wartości umowy.

§ 2.

1. Niniejsza umowa zawarta jest **na okres 12 miesięcy licząc od dnia 31.01.2026 r.**
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie należne z tytułu wykonanej części dostaw.
3. Z ważnych powodów Zamawiający może odstąpić od umowy w całości lub w części, ze skutkiem na dzień złożenia oświadczenia o odstąpieniu, w przypadku gdy Wykonawca będzie realizował umowę w sposób sprzeczny z jej postanowieniami i nie zmieni sposobu realizacji, po uprzednim pisemnym wezwaniu Zamawiającego do usunięcia uchybień.
4. Z chwilą zrealizowania całości zamówienia przed końcowym terminem, określonym w ust. 1, umowa samoistnie ulega rozwiązaniu. Rozumie się przez to osiągnięcie całkowitej wartości wszystkich dostaw, równej kwocie określonej w § 3 ust. 3.

§ 3.

1. Strony ustalają, że dostawy artykułów wymienionych w załączniku nr 1 do umowy realizowane będą po cenach zaoferowanych przez Wykonawcę w ofercie.
2. Całkowita wartość umowy **netto** za artykuły, wymienione w załączniku nr 1 do umowy, wynosi: zł (słownie:).
3. Całkowita wartość umowy **brutto** za artykuły, wymienione w załączniku nr 1 do umowy, wynosi: zł (słownie:) i jest zarazem maksymalną wartością nominalną umowy, która nie może zostać przekroczona, z zastrzeżeniem ust. 4 i/lub 5.
4. Jeżeli zmianie ulegną ceny artykułów wymienionych w załączniku nr 1 do umowy na podstawie § 4 ust. 2 pkt. 2 niniejszej umowy, wartości, o których mowa w ust. 2 i 3 również ulegną zmianie.
5. Jeżeli zmianie ulegnie stawka podatku od towarów i usług wymieniona w załączniku nr 1 do umowy na podstawie §4 ust. 2 pkt 3 niniejszej umowy, wartość, o której mowa w ust. 3 ulega również zmianie.

§ 4.

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron w formie aneksu sporządzonego na piśmie, pod rygorem nieważności. Zmiany nie mogą naruszać postanowień zawartych w art. 455 ustawy Pzp.
2. Zmiany postanowień niniejszej umowy mogą dotyczyć, w szczególności:
 - 1) nazwy, adresu oraz osób reprezentujących strony;
 - 2) zmiana ceny przedmiotu zamówienia może nastąpić na wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego nie częściej jednak niż jeden raz w kwartale, o kwotę nie większą niż wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, opublikowany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ustalany jest miesięcznie od terminu obowiązywania umowy. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień pkt 2, nie przekroczy 10% wartości brutto umowy, określonej w § 3 ust. 3;
 - 3) urzędowej stawki podatku od towarów i usług na artykuły wymienione w załączniku nr 1 do umowy;
 - 4) terminu zakończenia (przedłużenia) obowiązywania umowy, o którym mowa w § 2 ust. 1, z zastrzeżeniem §3 ust. 3;
 - 5) każdej zmiany, która jest korzystna lub neutralna dla Zamawiającego lub zmiany której nie można było przewidzieć na etapie prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
3. Strona wnioskująca o zmianę postanowień niniejszej umowy niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie drugą stronę, uzasadniając zmianę okolicznościami faktycznymi i prawnymi oraz przedkłada propozycję aneksu do umowy.
4. Strony dopuszczają możliwość okresowych dostaw artykułów po cenie niższej niż określonej w załączniku nr 1 do umowy (tzw. promocja). Zmiany te nie wymagają potwierdzenia pisemnego w postaci aneksu do umowy.
5. Wykonawca nie wystąpi do Zamawiającego o podwyższenie cen artykułów wymienionych w załączniku nr 1 do umowy w okresie 3 miesięcy od dnia obowiązywania umowy, o którym mowa w § 2 ust. 1.

§ 5.

1. Artykuły powinny być wolne od wad i zanieczyszczeń, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, o swoistej barwie, smaku i zapachu. Artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, pleśnienia, zepsucia lub zawilgocenia. Wszystkie artykuły muszą posiadać określone terminy przydatności do spożycia i muszą być znakowane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Wykonawca dostarczy produkt wytworzony zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniami wykonawczymi do tej ustawy.
2. Dostarczany towar powinien spełniać Polskie Normy przenoszące normy europejskie lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszące te normy albo Polskie Normy.
3. Termin przydatności do spożycia liczony od daty dostawy musi wynosić: dla części nr 1–4 – nie mniej niż 6 miesięcy.
4. Opakowania muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Oznakowanie musi obejmować wszelkie informacje w postaci napisów i innych oznaczeń, w tym znaki towarowe, nazwy handlowe, elementy graficzne i symbole, dotyczące środka spożywczego, umieszczone na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, ulotce, zawieszce oraz w dokumentach, które są dołączone do tego środka spożywczego lub odnoszą się do niego, zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.
6. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać przy każdej dostawie handlowy dokument identyfikacyjny HDI lub świadectwo zdrowia zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymagania sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami i indywidualną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Powiatowego Lekarza Weterynarii w odniesieniu do środka transportu, którym będzie realizował dostawy.
8. Wykonawca winien wyrazić zgodę na poddanie się rygorom procedur bezpieczeństwa zgodnie z wymogami służb ochrony w trakcie dostarczania towaru i pobytu na terenie Zamawiającego.

§ 6.

1. Zamawiający wyznacza osoby nadzorujące realizację przedmiotu zamówienia:
Wykonawca wyznacza osoby odpowiedzialne za realizację przedmiotu zamówienia:

2. Zmiana przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy nie stanowi zmiany umowy i będzie skuteczna od momentu powiadomienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie artykuły, wymienione w załączniku nr 1 do umowy, do dwóch magazynów żywnościowych Zamawiającego, zlokalizowanych w Areszcie Śledczym w Gdańsku przy ulicy Kurkowej 12 oraz Oddziale Zewnętrznym w Gdańsku – Przeróbce przy ulicy Siennickiej 23, własnym transportem, na swój koszt.
4. Zamawiający składa zamówienie Wykonawcy telefonicznie lub pocztą elektroniczną, w którym określa: termin wykonania dostawy, asortyment oraz wielkość dostawy, z minimum 72-godzinnym wyprzedzeniem przed planowaną dostawą.
5. Zamawiający przewiduje realizację zamówienia partiami, nie częściej niż dwa razy w miesiącu.
6. Realizacja dostaw artykułów, wymienionych w załączniku nr 1 do umowy, odbywać się będzie w dni robocze, od poniedziałku do czwartku, w terminie określonym w sposób opisany w ust. 5, w godzinach od 08:00 do 11:00.
7. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
8. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu towaru oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
9. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru dokonywany będzie w obecności przedstawiciela Wykonawcy i Zamawiającego, w magazynie Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie. Dostarczone produkty muszą być oznaczone w sposób umożliwiający jego identyfikację bez konieczności naruszania opakowania.
10. Ocena jakościowa odbywać się będzie poprzez ocenę organoleptyczną dostarczanego asortymentu, ocenę warunków transportu i pakowania. Zamawiający ma prawo nie przyjąć całej dostawy, jeżeli istnieje zagrożenie, że kwestionowany parametr dostawy może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo całej dostarczonej żywności.
11. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie dostarczonego asortymentu, jego jakości lub ilości artykułów, o których mowa w załączniku nr 1 do umowy, Wykonawca wymienia zakwestionowane artykuły w terminie 48 godzin od momentu ich zgłoszenia. Zamawiający przekazuje Wykonawcy zastrzeżenia telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
12. W sytuacji niedostarczenia przez Wykonawcę w terminie ustalonym na podstawie ust. 6 lub ust. 11 zamówionego asortymentu lub ilości, a także dostarczenia artykułów o złej jakości, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupienia zamawianego asortymentu i danej jego ilości u innego dostawcy. W takim przypadku Zamawiający nie będzie związany cenami, określonymi w załączniku nr 1 do umowy, a w przypadku kiedy ceny artykułów będą wyższe od cen, określonych w załączniku nr 1 do umowy, Zamawiający obciąży Wykonawcę różnicą poniesionych kosztów.
13. W przypadku zastrzeżeń do jakości odbieranych artykułów, o których mowa w załączniku nr 1 do umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do ich badania na koszt Wykonawcy.

§ 7.

1. Finansowanie odbywać się będzie na podstawie faktur częściowych wystawionych za zrealizowane dostawy artykułów, wymienionych w załączniku nr 1 do umowy.
2. Należność za dostarczone artykuły, wymienione w załączniku nr 1 do umowy, uregulowana zostanie przelewem, w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego. Za termin zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
3. Wykonawca otrzyma zapłatę wyłącznie za artykuły, wymienione w załączniku nr 1 do umowy, które w sposób należyty dostarczy do siedziby Zamawiającego.
4. W razie opóźnienia w zapłaceniu należności w terminie, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki w wysokości określonej na podstawie ustawy z dnia 08 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1790).

§ 8.

1. Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. W przypadku niedotrzymania terminu lub godziny dostawy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 0,1% wartości brutto danej dostawy za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki Wykonawcy, liczoną od dnia ustalonego na podstawie § 6 ust. 6, od godziny 11:00, nie więcej jednak niż 5% wartości brutto umowy, określonej w § 3 ust. 3. W razie zwłoki dostawy realizowanej na podstawie § 6 ust. 11, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 0,1% wartości brutto niezrealizowanej części dostawy za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki, nie więcej jednak niż 5% wartości brutto umowy, określonej w § 3 ust. 3.

3. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, wymienionych w § 2 ust. 3, Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 5% wartości brutto umowy, określonej w § 3 ust. 3.
4. łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości brutto umowy, określonej w § 3 ust. 3.
5. Kary umowne podlegają potrąceniu z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
6. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających kary umowne.
7. Strony nie odpowiadają za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, będące następstwem działania siły wyższej. Dla celów umowy siłą wyższą jest zdarzenie zewnętrzne o nadzwyczajnym charakterze, niezależne od stron, niemożliwe lub nadzwyczaj trudne do przewidzenia, którego skutkom nie dało się zapobiec.

§ 9.

1. Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach swojego statusu prawnego, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
2. Spory mogące wyniknąć w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie.
3. W przypadku nie dojścia do porozumienia, strony poddają spory do rozstrzygnięcia właściwym rzeczowo sądom powszechnym, właściwym miejscowo dla Zamawiającego.
4. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 10.

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Wykonawca, a dwa Zamawiający.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik nr 1 do umowy
na **dostawę artykułów spożywczych**
zawartej w dniu 2026 r. pomiędzy Skarbem Państwa Aresztem Śledczym w Gdańsku
a

Lp.	Przedmiot zamówienia i jego opis	j.m.	Ilość szacunkowa łącznie	Areszt Śledczy w Gdańsku Ilość szacunkowa	Oddział Zewnętrzny w Gdańsku – Przeróbce Ilość szacunkowa	Cena netto za 1 j.m. w zł	Stawka podatku VAT
Część nr 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE							
1	BUDYŃ BEZ CUKRU (o smaku waniliowym lub śmietankowym) Deser przyrządzany na gorąco, smak śmietankowy lub smak waniliowy, bez dodatku cukru. Opakowanie jednostkowe: budyń należy pakować w worki foliowe lub papierowe wielowarstwowe z wkładem z foli polipropylenowej. Wygląd: produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców. Konsystencja: charakterystyczna dla danego deseru. Opakowania jednostkowe do 15 kg.	kg	250	-	250		
2	BULION JARZYNOWY (bez dodatków pochodzenia zwierzęcego), w proszku Produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który to po przyrządzeniu stanowi zupeł. Struktura i konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli – nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	2 200	1 400	800		
3	CUKIER BIAŁY Krystaliczny cukier wysokiej jakości otrzymany z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej. Wymagania jakościowe: sypki bez zlepow i grudek, bez obcego zapachu, o charakterystycznym słodkim smaku, barwa biała do kremowej. Opakowania do 50 kg – torba papierowa zszywana.	kg	6 300	5 500	800		
4	CUKIER WANILINOWY Kolor biały lub lekko kremowy. Dodatki do cukru dają charakterystyczny aromat i smak przyprawie. Wanilina stanowić powinna co najmniej 1% zawartości przyprawy, etylowanilina nie mniej niż 0,33% i nie więcej niż 0,5%. Skład: cukier, substancja aromatyczna – etylowanilina, syntetycznie aromatyzowany. Opakowania do 25 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	100	100	-		
5	CYNAMON Wyselekcjonowany cynamon mielony bez glutaminianu sodu – 100%, gatunek I. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	70	40	30		
6	CZOSNEK GRANULOWANY Skład: m.in. czosnek, sól, regulator kwasowości, gatunek I. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	110	60	50		
7	GRANULAT SOJOWY Produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej, nie zawierający glutaminianu sodu. Opakowania jednostkowe do 30 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	800	550	250		
8	HERBATA CZARNA GRANULOWANA Gatunek I, typu indyjska lub równoważna, granulowana, niezwiędnięta, o smaku i zapachu charakterystycznym dla herbaty, konsystencja sypka, bez grudek, bez obcych zapachów. Opakowania do 50 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	550	350	200		
9	KAWA ZBOŻOWA Rodzaj napoju bezkofeinowego o smaku zbliżonym do kawy. Kawa zbożowa powinna składać się z prażonego żyta, jęczmienia, cykorii, buraka cukrowego, prażone zboża co najmniej 72%. Kawa rozpuszczalna typu Inka lub równoważna. Opakowania do 50 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	1 050	1 000	50		

10	KETCHUP ŁAGODNY Konsystencja półpłynna do gęstej, z widocznymi cząsteczkami przypraw, smak słodko – kwaśny, bez obcych posmaków, barwa intensywnie czerwona, bez konserwantów. Skład: woda, koncentrat pomidorowy (min. 30%), cukier, warzywa, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana – substancje zagęszczające, sól, przyprawy, kwas cytrynowy, benzoesan sodu, naturalne aromaty przypraw smakowych. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania jednostkowe do 10 kg – z tworzywa sztucznego lub szklane.	kg	750	750	-		
11	KISIEL BEZ CUKRU O smaku: truskawkowym, wiśniowym, cytrynowym, pomarańczowym, malinowym, żurawinowym. Wygląd: produkt sypki, dopuszczalne zbrylenia składników rozprzeczających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców. Konsystencja charakterystyczna dla danego deseru. Barwa zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru. Smak i zapach zbliżony do deklarowanego w nazwie. Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo – zapachowych naturalnych lub syntetycznych bez dodatku substancji słodzących. Opakowania jednostkowe do 25 kg – torba foliowa zgrzewana.	kg	1 400	750	650		
12	KOPEREK SUSZONY Wyselekcjonowana suszony koper I gatunku bez dodatków soli i innych dodatków (100%). Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	120	120	-		
13	KOSTKA SOJOWA Produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej nie zawierający glutamianu sodu. Opakowania jednostkowe do 30 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	1 900	1 100	800		
14	KOTLET SOJOWY Produkt wykonany z odtłuszczonej mąki sojowej bez dodatku glutamianu sodu oraz mąki ziemniaczanej. Forma: kotlet a'la schabowy o gramaturze minimum 30 g/szt. Opakowania jednostkowe 30 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	270	220	50		
15	KWASEK CYTRYNOWY Kryształy sypkie, bez zlepień i grudek, bezbarwne, bez obcego zapachu. Smak kwaśny. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	30	30	-		
16	LIŚĆ LAUROWY Wyselekcjonowane suszone, I gatunku, bez dodatków soli i innych dodatków (100%). Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	90	50	40		
17	MAJERANEK Wyselekcjonowany suszony, I gatunku, bez dodatków soli i innych dodatków (100%), otarty. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	150	110	40		
18	MAJONEZ Wyrób otrzymany przez zemułgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego. Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu. Konsystencja: jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju. Barwa: jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy np. ciemnienie. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów. Smak: charakterystyczny dla majonezu, bez obcych posmaków. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania jednostkowe do 20 kg – z tworzywa sztucznego lub szklane.	kg	5 500	4 000	1 500		
19	MUSZTARDA Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo – zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem substancji dodatkowych zgodnie z obowiązującym prawem, nie zawierająca konserwantów i sztucznych barwników. Opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości. Barwa i wygląd: właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo – zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej. Konsystencja: masa półpłynna z nieznaną wyczuwalnością cząstek gorczycy i przypraw. Zapach: właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo – zapachowych; bez zapachów obcych. Smak: piekący, o zróżnicowanym natężeniu od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej. Dostępna w następujących odmianach: stołowa, sarepska, kremka. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania jednostkowe do 20 kg – opakowanie z tworzywa sztucznego lub szklane.	kg	450	450	-		

20	OCET SPIRYTUSOWY 10% Rektyfikowany 10%, ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego. Struktura i konsystencja jednolita, klarowna, płynna. Barwa naturalna, przezroczysta. Smak i zapach czysty, mocno kwaśny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy – zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne. Opakowania jednostkowe – butelki szklane z nakrętką lub butelki z tworzyw sztucznych o pojemności 5 l, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa.	l	950	500	450		
21	OLEJ UNIWERSALNY Wyprodukowany z nasion rzepaku, słonecznika lub innej rośliny olejowej. Olej nadający się idealnie do smażenia, pieczenia, a także podkreślania smaku sałatek, sosów, o charakterystycznym słomkowym kolorze. Zapach charakterystyczny dla oleju. Klarowny, niedopuszczalne zmętnienie. Opakowania z tworzyw sztucznych (butelki plastikowe) pojemności od 5 l do 10 l.	l	8 500	5 200	3 300		
22	PAPRYKA MIELONA SŁODKA Przyprawa ziołowa o barwie czerwonej, otrzymywana z wysuszonej i zmielonej papryki rocznej, charakteryzująca się słodkim smakiem, gatunek I. Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	145	45	100		
23	PIEPERZ CZARNY MIELONY Przyprawa o charakterystycznym ostrym smaku, stosowana do wszelkiego rodzaju potraw mięsnych i rybnych, zup, bulionów, sosów, warzyw, sałatek i marynat. Opakowania do 5kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	160	100	60		
24	PIETRUSZKA NAĆ SUSZONA Wyselekcjonowana suszona pietruszka – nać, I gatunku, bez dodatków soli i innych dodatków (100%). Opakowania do 5 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	110	110	-		
25	PROSZEK JAJECZNY (CAŁE JAJA) Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie. Wykonany z całego jaja. Zregenerowany 1 kg proszku musi odpowiadać masie jajowej około 80–110 jaj kurzych. Pakowany w opakowania jednostkowe do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne.	kg	450	-	450		
26	PRZYPRAWA DO ZUP W PŁYNIE TYPU MAGGI Produkt spożywczy otrzymany z surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi przyprawę do dań. Barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo – smakowych, jednolita w całym płynie. Smak i zapach charakterystyczny dla zawartych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji, psucia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania jednostkowe do 5 l – butelki szklane lub z tworzywa sztucznego.	l	950	350	600		
27	PRZYPRAWA UNIWERSALNA TYPU JARZYNIKA/ VEGETA Przyprawa warzywna do potraw. Skład: m.in. zawartość soli nie więcej niż 40%, suszone warzywa nie mniej niż 15% (np. marchew, pasternak, cebula, seler, natka pietruszki), substancje wzmacniające smak i zapach, przyprawy. Opakowania do 10 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniąca przed światłem i wilgocią.	kg	750	500	250		
28	SOS BIAŁY, w proszku Koncentrat, produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw. Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu, dopuszczalne nietrwałe zbylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania. Zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	750	500	250		

29	SOS BOLONSKI, w proszku Koncentrat, produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw. Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania. Zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	650	600	50		
30	SOS GRZYBOWY, w proszku Koncentrat, produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw. Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania. Zawartość suszonych pieczarek min. 10%. Zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	1 150	800	350		
31	SOS PIECZENIOWY, w proszku Koncentrat, produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem. Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrzylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania. Zapach właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	800	600	200		
32	SÓL WARZONA JODOWANA SPOŻYWCZA Chlorek sodu (min. 99%). Struktura i konsystencja: sypka (dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrzylenia), jednolita, bez grudek. Barwa biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, trwałe zbrzylenia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone. Opakowania do 50 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	3 000	1 900	1 100		
33	SYROP OWOCOWY (zaprawa do napojów) Dostępny w następujących smakach: malinowy, cytrynowy, pomarańczowy, truskawkowy, dzika róża, czarna porzeczka, wiśniowy. Skład: cukier lub syrop fruktozowo – glukozowy, woda, zagęszczony sok, kwas cytrynowy – regulator kwasowości, aromat, barwnik, witamina C – substancja wzbożająca. Opakowania szklane lub z tworzywa sztucznego o pojemności od 5 l do 10 l.	l	2 550	2 500	50		
34	TRUSKAWKA MROŻONA Owoce całe, niepołamane, sypkie, bez zlepieńców trwałych, głęboko mrożone, bez lodu. Opakowania z tworzywa sztucznego (worki) o pojemności od 0,4 do 10 kg.	kg	200	200	-		
35	ZIELE ANGIELSKIE ZIARNO (korzennik lekarski) Bukiet: ostry i aromatyczny, jak połączenie gałki muskatołowej, goździków, imbiru i cynamonu, w smaku ciepły i słodko ostry, gatunek I. Opakowania do 1 kg – torba polietylenowa zgrzewana chroniące przed światłem i wilgocią.	kg	60	35	25		
37	ZUPA BARSZCZ CZERWONY, w proszku Produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupę. Zawartość suszonego koncentratu buraków czerwonych min 10 %, zawartość suszonych buraków min. 10%. Struktura i konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli: nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	350	200	150		

38	ZUPA GULASZOWA, w proszku Produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupełny. Zawartość tłuszczu wieprzowego wędzonego min. 5%. Struktura i konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli: nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	530	280	250		
39	ZUPA PIECZARKOWA, w proszku Produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupełny. Zawartość pieczarek suszonych min 10%. Konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli: nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	830	580	250		
40	ZUPA ŻUREK, w proszku Produkt spożywczy otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po przyrządzeniu stanowi zupełny. Zawartość mąki żytniej min 15%. Konsystencja: sypka, proszek lub granulki, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, zawartość soli: nie więcej niż 10%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne. Opakowania do 25 kg – torba foliowa zgrzewana lub papierowa zszywana.	kg	600	450	150		
Część nr 2 – PRODUKTY ZBOŻOWE I STRĄCZKOWE							
1	CIECIERZYCA Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa: charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku. Opakowanie do 25 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	2 000	1 200	800		
2	FASOLA BIAŁA „JAŚ” Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa: charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	6 500	5 000	1 500		
3	GROCH ŁUSKANY Ziarna czyste, połówki, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa: charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	6 300	4 300	2 000		
4	KASZA JĘCZMIENNA ŚREDNIA Konsystencja sypka, pojedyncze cząstki dobrze odtłuszczone, barwa jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym, zapach i smak swoisty. Wilgotność poniżej 15%. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	16 000	8 000	8 000		
5	KASZA KUKURDZIANA Wyprodukowana z kukurydzy w postaci drobnego i grubego grysiku. Lekko gorzkawy smak, swoisty dla kukurydzy. Barwa żółtawa z odcieniem pomarańczu. Zapach i smak swoisty. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	4 100	4 000	100		
6	KASZA MANNA Struktura i konsystencja sypka, drobnodziarnista, bez grudek, niedopuszczalna obecność mąki lub otrąb. Barwa biała, z odcieniem żółtawym. Zapach i smak swoisty. Wilgotność poniżej 15%. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	7 850	5 000	2 850		

7	MAKARON BEZJAJECZNY Makaron wyborowy, podstawowy surowiec – produkt przemiału pszenicy durum – mąka makaronowa durum typ 950. Wymagania organoleptyczne produktu przed ugotowaniem: wygląd swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy dla danej formy, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, dopuszczalne nieliczne pstruczyny. Barwa: jednolita, swoista dla użytych surowców, w przypadku makaronu bez dodatków białozółta. Zapach: swoisty dla użytych surowców, obcy zapach niedopuszczalny. Zamawiający preferuje cztery rodzaje makaronu: kolanka, świderki, muszelki, penne. Formy grube. Opakowania do 20 kg – tworzywo sztuczne – zgrzewane.	kg	25 000	19 000	6 000		
8	MĄKA PSZENNA TYPU 500 – 550 Z przerobu całego ziarna, ewentualnie częściowo obtuszczonego, zawierające wszystkie jego składniki łącznie z zarodkiem. Barwa: biała z odcieniem żółtym. Smak: swoisty, inny niedopuszczalny. Zapach: swoisty, inny niedopuszczalny. Ilość glutenu – nie mniej niż 25%. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Niedopuszczalna obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych oraz ich pozostałości. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	4 600	3 000	1 600		
9	MĄKA ZIEMNIACZANA (skrobia) Wytwarzana z ziemniaków o dużej zawartości skrobi. Zapach i smak: typowy dla skrobi ziemniaczanej, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Postać i barwa: biały proszek, struktura i konsystencja sypka, bez grudek. Wilgotność poniżej 15%. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	1 230	700	530		
10	PLĄTKI OWSIANE Produkt otrzymywany z oczyszczonego ziarna owsa, poddanego zabiegom hydrotermicznym. Zabieg ten składa się z parowania i prażenia ziarna. Następnie poddanego obtuskiwaniu i płatkowaniu. Smak swoisty, smak kwaśny gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach i smak swoisty. Barwa biała z odcieniem żółtym. Wilgotność nie więcej niż 14%. Opakowanie do 50 kg – torba papierowa lub tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	2 500	2 400	100		
11	RYŻ ŁUSKANY BIAŁY Ziarno zdrowe, czyste, suche, dobrze odtłuszczone, niedopuszczalna obecność połamanych ziaren i mączki, barwa biała, smak i zapach swoiste, prawie bezwonne. Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych: niedopuszczalna. Obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych oraz ich pozostałości: niedopuszczalna. Opakowania do 50 kg – tworzywo sztuczne – zszywane.	kg	13 800	7 500	6 300		
Część nr 3 – PRZETWORY OWOCOWO – WARZYWNE							
1	DŻEM TRUSKAWKOWY Otrzymany z owoców truskawek w wyniku gotowania owoców świeżych (mrożonych pasteryzowanych), z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd: całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie. Barwa charakterystyczna dla użytych surowców osłabiona procesem technologicznym. Smak i zapach: słodki, charakterystyczny dla użytych surowców i dodatków, bez posmaków obcych. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 15 kg.	kg	8 000	2 000	6 000		
2	GROSZEK KONSERWOWY, po odcieku Ziarna młodego grochu luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy zielonkawej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka, wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla grochu, bez obcych smaków i zapachów. Skład: groch zielony, woda, cukier, sól. Bez konserwantów. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego, szklanego lub puszka metalowa o pojemności do 300 g.	kg	950	800	150		
3	KONCENTRAT POMIDOROWY 30% Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych czerwonych pomidorów, bez żadnych dodatków, bez konserwantów. Wygląd i konsystencja: jednolita, przetarta masa, objawy zapiekania, sfermentowania niedopuszczalne. Smak i zapach: właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko – kwaśny bez posmaków i zapachów obcych. Barwa: czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, właściwa dla dojrzałych pomidorów zmieniona procesem technologicznym. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 10 kg.	kg	3 900	3 200	700		
4	KUKURYDZA KONSERWOWA, po odcieku Ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka, wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla kukurydzy, bez obcych smaków i zapachów. Skład: kukurydza, woda, cukier, sól. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego, szklanego lub puszka metalowa o pojemności do 300 g.	kg	850	750	100		

5	MARMOLADA WIELOOWOCOWA Przetwórn owocowy z przetartych owoców, gotowany z dużą ilością cukru (powyżej 50% masy składników). Skład: różnego gatunku owoce, cukier, pektyna, kwas cytrynowy, substancja konserwująca. Wygląd i konsystencja: gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników. Smak słodko – kwaśny, bez posmaków obcych. Zapach charakterystyczny dla marmolady, bez zapachów obcych. Objawy zapleśnienia lub zafermentowania niedopuszczalne. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 15 kg.	kg	8 200	2 200	6 000		
6	MUS JABŁKOWY Przetwórn owocowy z różnego gatunku jabłek, gotowany z dużą ilością cukru (powyżej 50% masy składników), opcjonalnie z cytryną. Skład: jabłka, cukier, pektyna, kwas cytrynowy, substancja konserwująca. Wygląd i konsystencja: półpłynna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników. Smak słodko – kwaśny, bez posmaków obcych; zapach charakterystyczny dla jabłek, bez zapachów obcych. Objawy zapleśnienia lub zafermentowania niedopuszczalne. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 15 kg.	kg	3 200	3 200	-		
7	OGÓREK KONSERWOWY, po odcieku W zalewie konserwującej, pasteryzowany, ogórki całe nieuszkodzone, zalewa z odcieniem barwy żółtawej, przezroczysta bez osadów, konsystencja ogórków twarda, wyrównana, smaki i zapach charakterystyczny dla ogórków, bez obcych smaków i zapachów. Skład m. in ogórki, przyprawy, woda, ocet. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 3 kg.	kg	530	350	180		
8	POWIDŁA ŚLIWKOWE Produkt o zwartej konsystencji, otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, śliwek węgerek i/lub innych gatunków śliwek świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Wygląd i konsystencja: gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników. Barwa brunatna z odcieniem czerwonym; smak słodko – kwaśny, bez posmaków obcych. Zapach charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych. Objawy zapleśnienia lub zafermentowania niedopuszczalne. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 15 kg.	kg	1 900	1 900	-		
9	SZCZAW KONSERWOWY MIELONY Oliwkowo zielonej barwy, jednorodna przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów liści szczawiu. Produkt pasteryzowany. Objawy zapleśnienia, sfermentowania niedopuszczalne. Smak i zapach: właściwy dla liści szczawiu, smak kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych. Barwa: oliwkowo – zielona z odcieniem zielonkawym, właściwa dla dojrzałego szczawiu zmieniona procesem technologicznym. Skład m. in: szczaw, sól. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 5 kg.	kg	350	-	350		
10	PIECZARKI KROJONE, po odcieku Pieczone sterylizowane naturalne w lekko słonej zalewie. Produkt świeży. Masa krojona na plastry. Zalewa przezroczysta, bez oznak zmętnienia. Niedopuszczalna miążga produktu. Smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek. Skład: pieczarki, sól, woda. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 3 kg.	kg	200	200	-		
11	PAPRYKA KONSERWOWA, po odcieku Krojona na ćwiartki, w zalewie konserwującej, pasteryzowana, ćwiartki całe nieuszkodzone, zalewa z odcieniem barwy żółtawej, przezroczysta bez osadów. Konsystencja papryki miękka, wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla papryki, bez obcych smaków i zapachów. Skład m. in: papryka, przyprawy, woda, ocet. Przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu, bez określania temperatury. Opakowania z tworzywa sztucznego lub szklane o pojemności do 3 kg.	kg	200	200	-		
Część nr 4 – KONSERWY RYBNE							
1	PAPRYKARZ RYBNY Konserwa rybna 160 – 330 g/ szt., skład: mięso ryb nie mniej niż 30%, ryż, cebula, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, sól, błonnik jabłkowy, przyprawy. Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa łatwotwieralna.	kg	1 400	900	500		
2	SALATKA RYBNA Z WARZYWAMI Konserwa rybna 160 – 330g/ szt., skład: mięso ryb nie mniej niż 30%, m.in. cebula, marchew, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy. Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa łatwotwieralna.	kg	900	900	-		

Załącznik nr 2 do umowy
na **dostawę artykułów spożywczych**
zawartej w dniu 2026 r. pomiędzy Skarbem Państwa Aresztem Śledczym w Gdańsku
a

Klauzula informacyjna

Realizując obowiązek wynikający z art. 13 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 (dalej. zw. RODO), uprzejmie informujemy o przetwarzaniu Państwa danych osobowych.

- 1) **Administrator:** Administratorem Państwa danych osobowych jest Dyrektor Aresztu Śledczego w Gdańsku, **adres siedziby:** 80-803 Gdańsk, ul. Kurkowa 12, e-mail: as_gdansk@sw.gov.pl, tel. 58 323 10 10.
- 2) **Cele i podstawa przetwarzania:** W związku z koniecznością wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze oraz wykonywaniem przez administratora zadań realizowanych w interesie publicznym lub sprawowania władzy publicznej, zawartych umów oraz na podstawie udzielonych zgód, przede wszystkim w trybie realizacji obowiązków nałożonych na Służbę Więzienną w ustawie o Służbie Więziennej, a ponadto w celach archiwalnych (na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO, w związku z art. 4 i 10 ustawy o informacji publicznej oraz art. 6 ust. 1 - 2 ustawy o archiwach).
- 3) **Odbiorcy danych:** odbiorcami Państwa danych osobowych będą w razie konieczności podmioty upoważnione do tego na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa (m.in. organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa, inne podmioty, które na podstawie stosownych umów przetwarzają dane osobowe).
- 4) **Przekazywanie danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych:** Państwa dane osobowe mogą być przekazywane do państw trzecich lub organizacji międzynarodowych wyłącznie w uzasadnionych wypadkach i tylko wtedy, gdy przepisy prawa na to pozwalają.
- 5) **Okres przechowywania:** Państwa dane osobowe są przechowywane przez okres przewidziany w przepisach powszechnie obowiązującego prawa, niezbędny do realizacji celów, dla których zostały zebrane, natomiast okres ten, co do zasady, określony jest na podstawie przepisów o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
- 6) **Prawo do skargi:** przysługuje Państwa prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeśli Państwa zdaniem przetwarzanie ich danych osobowych narusza przepisy RODO.
- 7) Pozyskiwane dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i 4 rozporządzenia.
- 8) **Inspektor ochrony danych osobowych:** Inspektorem Ochrony Danych wyznaczono Pana Artura Klamana. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych jest dostępny pod: **adres siedziby:** 80-803 Gdańsk, ul. Kurkowa 12, e-mail służbowy: iod_as_gdansk@sw.gov.pl lub nr tel. służbowego: 58 323 10 45.
- 9) **Państwa prawa, jako osób, których dane osobowe dotyczą:**
 - a. prawo dostępu do danych osobowych, w tym prawo do uzyskania kopii tych danych;
 - b. prawo do żądania sprostowania (poprawiania) danych osobowych, w przypadku gdy dane są nieprawidłowe lub niekompletne;
 - c. prawo do żądania usunięcia danych osobowych (tzw. „prawo do bycia zapomnianym”), w przypadku gdy:
 - dane nie są już niezbędne do celów, dla których były zebrane, lub w inny sposób przetwarzane,
 - wniesiecie Państwo sprzeciw wobec przetwarzania danych osobowych,
 - dane osobowe przetwarzane są niezgodnie z prawem,
 - dane osobowe muszą być usunięte w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisów prawa;
 - d. prawo do żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych, w przypadku gdy:
 - kwestionujecie Państwo prawidłowość danych osobowych,
 - przetwarzanie danych jest niezgodne z prawem, a sprzeciwicie się Państwo ich usunięciu, żądając w zamian ich ograniczenia,
 - administrator nie potrzebuje już danych osobowych dla swoich celów przetwarzania, ale są Państwu potrzebne do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń,
 - wniesiecie Państwo sprzeciw wobec przetwarzania danych, do czasu ustalenia, czy prawnie uzasadnione podstawy po stronie administratora są nadrzędne wobec podstawy sprzeciwu;
 - e. prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych;
 - f. jeżeli Państwa dane osobowe przetwarzane są na podstawie zgody, w każdej chwili możecie Państwo tę zgodę wycofać, wówczas Areszt Śledczy w Gdańsku zaprzestanie przetwarzania danych pozyskanych na podstawie zgody. Szczególnego podkreślenia jednak wymaga, iż powyższe prawa mogą zostać ograniczone na podstawie przepisów odrębnych, w szczególności przepisów ustawy o ochronie informacji niejawnych oraz ustawy o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA