# 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z PoliklinikąSamodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu

**50 - 981 Wrocław ul. R. Weigla 5**

**Znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.6.2021**

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)**

**NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym na podstawie przepisów

ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.) zwanej dalej również PZP oraz przepisów wykonawczych do PZP

**W TRYBIE PODSTAWOWYM BEZ PRZEPROWADZENIA NEGOCJACJI**

**O WARTOŚCI PONIŻEJ 139 000 EURO**

 **(art. 275 pkt 1 PZP)**

Dnia …………………………………………………… …………….……………………

 *podpis i pieczęć Kierownika Zamawiającego*

 *lub osoby upoważnionej*

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

**ZAMAWIAJĄCY:**

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

tel.: 261-660-119/261 660 604

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

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

**OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:**

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami:

1. Piotr Strąk
2. Agnieszka Stanisławska

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

1. **ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**
2. Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postepowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na Platformie zakupowej „openNexus”: **https://platformazakupowa.pl/pn/4wsk/proceedings** - dalej Platforma zakupowa.
3. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w szczególności składanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oraz oświadczeń, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie Platformy zakupowej.
5. Korzystanie z Platformy zakupowej przez wykonawców jest bezpłatne.
6. **TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**
7. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym, o którym mowa w art. 275 pkt 1) PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej SWZ.
8. Zamawiający zastosuje procedurę, o której mowa w art. 274 ust. 1 PZP, tj. wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia.
9. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
10. Zamawiający nie przewiduje złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
11. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
12. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA / OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA**
13. **Rodzaj zamówienia**: dostawa.
14. **Przedmiot zamówienia**: obejmuje **dostawę artykułów spożywczych**. Przedmiot zamówienia został szczegółowo opisany poniżej oraz w Załączniku nr 2 do SWZ „Formularz cenowy”.

Kody CPV : *15331400-1, 15332200-6, 15400000-2, 15600000-4, 15613000-8, 15800000-6, 15860000-4, 15870000-7, 15872000-1*

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia :**

**Cechy dyskwalifikujące każdy produkt:**

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

**Każdy dostarczony produkt ma być I kl.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa towaru | Wymagania, pozostałe cechy dyskwalifikujące produkt przedmiot zamówienia  |
| 1 | **Barszcz biały ( żurek )** | 1. Opakowania : jednostkowe -torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 50-70g, 1000g zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe lub karton
2. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak-kwaśny z posmakiem wędzonki, barwa -kremowobeżowa z widocznymi cząstkami przypraw, zapach-lekko przyprawowy

c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, zbrylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 2 | **Bazylia** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 5g-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 3 | **Chrzan konserwowy tarty** produkt otrzymywany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru. | 1. Opakowania : jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała lub biało kremowa, smak lekko piekący, kwaśno słodki.
3. Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
 |
| 4 | **Cukier kryształ biały** produkt krystaliczny, wysokiej czystości | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze:10kg zgrzewy termokurczliwe lub papier b) Wymagania klasyfikacyjne: zawartość sacharozy nie mniej niż 98,5%, barwa- biała, konsystencja sypka, kryształki bez grudekc) Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 5 | **Cukier wanilinowy**produkt otrzymanyz [cukru](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sacharoza) z [waniliną](https://pl.wikipedia.org/wiki/Wanilina) lub z [etylowaniliną](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Etylowanilina&action=edit&redlink=1" \o "Etylowanilina (strona nie istnieje)) | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-50g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach-charakterystyczny dla wanillic) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 6 | **Cynamon**produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych kawałków kory drzewa Cinnamonum | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, jednolity proszek, smak, barwa, - jasnobrązowa do brunatnej, jednolitac) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, trwałe zbrylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 7 | **Ćwikła marynowana** produkt otrzymany z przetartych buraków ćwikłowych oraz świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru | a) Opakowania : jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: smak lekko piekący, kwaśno słodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2,0 % wagi.c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), obecność zanieczyszczeń mechanicznych  |
| 8 | **Dżem ( truskawkowy, porzeczkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy)-** otrzymany z owoców – typowych dla danego smaku o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru | a)Opakowania : jednostkowe słoik 250-300g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ekstraktu ogólnego nie mniej niż 45% , zżelowany, zapach i smak owoców1. Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), gorzki smak
 |
| 9 | **Fasola biała drobna**  | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszona i zawilgocona, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 10 | **Fasola czerwona konserwowa** | 1. Opakowania : jednostkowe, puszka 200-400g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: barwa ciemnoczerwona, kształt nerkowaty, skóra gładka i lekko błyszcząca bez skaz i przebarwień, konsystencja: miękka, fasola cała nie uszkodzona w naturalnej zalewie, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania
3. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, ,smak stęchły, nadmierna miękkość ziaren
 |
| 11 | **Groch łuskany**  | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 400-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszony i zawilgocony, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 12 | **Groszek konserwowy**produkt otrzymywany ze świeżego groszku, przypraw aromatyczno –smakowych zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. | 1. Opakowania : jednostkowe, puszka 200-400g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne,chrupkie bez plam chorobowych

c) Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren |
| 13 | **Herbata granulo.** | a) Opakowania : jednostkowe woreczki foliowe 100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8%c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzenie, obce posmaki ,zapachy,  |
| 14 | **Herbata owocowa**. produkt wytworzony naturalnego suszu.(mięta, hibiskus, malina truskawka, wiśnia) | a) Opakowania : jednostkowe - saszetki 2g kartonik po 20szt zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8%c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzenie, obce posmaki ,zapachy,  |
| 15 | **Kasza gryczana prażona** produkt otrzymywany z oczyszczonego, obłuszczonego i rozdrobnionego ziarna gryki. | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa żółtawa lub brązowobiała, przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,4 mm, 90% co najmniej.c) Cechy dyskwalifikujące: smak kwaśny, gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, stęchlizny |
| 16 | **Kasza jęczmienna łamana** produkt otrzymywany z oczyszczonego, obłuszczonego i pokrojonego ziarna jęczmienia. | a)Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,2 mm, 80% co najmniej i 1,8mm, 20% najwyżejc) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty |
| 17 | **Kasza kukurydziana** produkt otrzymany z kukurydzy w postaci drobnego i grubego grysiku |  a)Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa: intensywna żółtawa, zapach: swoistyc) Cechy dyskwalifikujące: zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty, smak po ugotowaniu: gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny,  |
| 18 | **Kasza manna** produkt otrzymywany przez rozdrobnienie ziaren przenicy | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem żółtawym, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudekc) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 19 | **Kawa zbożowa** produkt otrzymany z prażonego żyta, jęczmienia, cykorii i buraka cukrowego | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa brązowa, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek,c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości, słaba esensjonalność |
| 20 | **Ketchup** produkt otrzymywany z koncentratu pomidorowego, cukru, octu, naturalnych przypraw i zagęstników, konserwowany chemicznie | 1. Opakowania : jednostkowe słoik lub butelka plastykowa 500g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, lekko kremowa, bez rozdziału składników, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%

c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej |
| 21 | **Kisiel** - produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku)  | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 40g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach-charakterystyczny dla owocu c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 22 | **Kminek** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 5g-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: nasiona całe, o aromatycznym zapachu i lekko piekącym, korzennym smaku c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości  |
| 23 | **Kompot ( truskawkowy,****wiśniowy, z aronii, porzeczkowy)** produkt otrzymywany za świeżych, zdrowych owoców- poddanych procesowi pasteryzacji. | 1. Opakowania: jednostkowe słoik 900-1000g ,

 zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe 1. Wymagania klasyfikacyjne: ekstrakt ogólny nie mniej niż 20%,masa owoców odciekniętych z zalewy mni.45%,smak słodki, zalewa klarowna, widoczne cale owoce z tendencją do skupiania się w górnej części słoika
2. Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
 |
| 24 | **Koncentrat pomid.30%** produkt otrzymywany w wyniku konfekcjonowania pasty pomidorowej o wyższej zawartości ekstraktu , w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, utrwalony termicznie w procesie pasteryzacji , bez zagęszczaczy  | a) Opakowania : jednostkowe słoik 200-1000g , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja - jednolita gęsta przetarta masa, barwa- od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z brunatnym odcieniem, smak- słodkawo- kwaskowy, dopuszcza się posmak słonawy, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 4% wagc) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kwaśny, gorzkawy , uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 25 | **Kukurydza konserwowa** produkt otrzymywany ze świeżej kukurydzy, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. | 1. Opakowania : jednostkowe, puszka 200-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne, chrupkie bez plam chorobowych

c) Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren |
| 26 |  **Kwasek cytrynowy** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, smak- silnie kwaśny, zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5 %c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrylenie, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasu |
| 27 | **Liść Laurowy** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, ostry, gorzkawy barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 28 | **Majeranek** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, gorzkawy barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 29 | **Majonez** Produkt otrzymywany przez zemulgowanie oleju roślinnego w fazie wodnej w obecności jaj żółtka kurzego, konserwowany chemicznie, bez zagęszczaczy mącznych. | a) Opakowania : jednostkowe słoik 400g ,700g, 900 g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe 1. Wymagania klasyfikacyjne: barwa –jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, zapach i smak – łagodny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5%-78,5%, zawartość żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6%, zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50%

c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropli oleju, objawy zjełczenia psucia |
| 30 | **Makaron** - świderki, kolanka produkt wytwarzany z mąki wody i jaj | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 1-5kg zbiorcze: 10-25kg zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: po przegotowaniu produkt o odpowiedniej konsystencji i sprężystości, zwiększający swoją objętość barwa jasnokremowa c) Cechy dyskwalifikujące: opakowania uszkodzone, produkt zabrudzony, po przegotowaniu produkt nie zwiększający swojej objętości lub rozpadający się |
| 31 | **Makaron spaghetti** rodzaj długiego, cienkiego makaronu. | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 1-5kg zbiorcze: 10-25kg zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu spaghetti, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości c) Cechy dyskwalifikujące: opakowania uszkodzone, produkt zabrudzony, po przegotowaniu produkt nie zwiększający swojej objętości lub rozpadający się . |
| 32 | **Margaryna mleczna** produkt otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, przeznaczony do smażenia lub pieczenia | a) Opakowania : kostka w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej 200g, 250 g zbiorcze: karton 10kg b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa – kremowa, żółta , jednolita w całej masie, zawartość: soli nie więcej niż 0,6%, tłuszczu minimalnie 60%c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienie składników |
| 33 | **Masło roślinne**produkt otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, przeznaczony do smarowania | a) Opakowania : kostka w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej 200g, 250 g zbiorcze: karton 10kg b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja w tem.200Cstała lekko mazista, barwa – kremowa, żółta ,jednolita w całej masie, zawartość: tłuszczu minimalnie 55%c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienie składników |
| 34 | **Mąka pszenna typ 500** produkt otrzymany z rozdrobnionych ziaren pszenicy | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem kremowym, zawartość mokrego glutenu 25%, wilgotność nie większa niż 14%c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki, kwaśny, nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 35 | **Mąka kukurydziana**oczyszczone i rozdrobnione ziarna kukurydzy | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa z odcieniem żółtym c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolu, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości |
| 36 | **Mąka ziemniaczana** produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie ziaren skrobi od pozostałych części składowych ziemniaka | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z krystalicznie lśniącym połyskiem, bez śladów obcych zapachów i posmaków.c) Cechy dyskwalifikujące: nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 37 | **Miód** produkt wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi | a)Opakowania : jednostkowe słoik 300-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: Barwa : od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowejKonsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skrystalizowana |
| 38 | **Musztarda** przyprawa otrzymywana z jednego gatunku ziarna gorczycy, wody, soli, octu i składników smakowo-zapachowych. | 1. Opakowania : jednostkowe słoik lub butelka plastykowa 150g 200g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, kremowa, gęsta, smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy, zawartość soli nie więcej niż 3-5%

c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej |
| 39 | **Ocet** spirytusowy rektyfikowany 10% wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego | a) Opakowania : jednostkowe butelka plastykowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne; ocet spirytusowy rektyfikowany 10%, wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia roślinnegoc) Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne. |
| 40 | **Ogórek konserwowe całe** produkt otrzymywany ze świeżych ogórków przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. | 1. Opakowania : jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: smak słodko – kwaśny, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5% wagi.

c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 41 | **Olej uniwersalny** produkt otrzymywany z oleju rzepakowego , który został poddany procesom rafinacyjnym | a) Opakowania : jednostkowe butelka plastykowa 1L zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: olej o obniżonej zawartości kwasu erukowego nie więcej niż 8%, rafinowany, konsystencja w temp.200C – płynna, przejrzysty, klarowny c) Cechy dyskwalifikujące: mętny, uszkodzone opakowanie. |
| 42 | **Oregano** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, ciepły i lekko gorzki smak, barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 43 | **Papryka marynowana** produkt otrzymywany z papryki świeżej półsłodkiej , słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno- smakowych i poddanych procesowi pasteryzacji. | a) Opakowania : jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: papryka jędrna lekko mięka smak słodko kwaśny złagodzony olejem, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1, % wagi.c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 44 | **Papryka mielona słodka** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona |
| 45 | **Pieprz czarny mielony**przyprawa sporządzona z owoców pieprzu czarnego | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek o ciemnoszarym kolorze, smak- palący c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzały |
| 46 | **Pieprz ziołowy** produkt w którego skład wchodzi sproszkowana kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, cząber, bazylia, majeranek | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona |
| 47 | **Płatki kukurydziane** Płatki kukurydziane zwykłe otrzymane przez przetworzenie ziaren kukurydzy | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne Struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone, barwa żółta, smak lekko słodki. c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienie, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.  |
| 48 | **Płatki owsiane** produkt otrzymany poprzez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie go obróbce hydrotermicznej | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa szarawobiaława o różnych odcieniach, smak swoisty lekko orzeszkowyc) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty |
| 49 | **Powidła** przetwór owocowy ze śliwek  | a)Opakowania : jednostkowe słoik 250-300g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ekstraktu ogólnego - 160 g owoców 100 g produktu, zapach i smak owocówc) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), gorzki smak |
| 50 | **Przyprawa do** FIX do potraw chińskich | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, olejku w mieszankach (ml/100g) nie więcej niż 0,2,popiołu nierozpuszczalnego , produkt otrzymywany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw do jakich jest przeznaczonyc) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 51 | **Przyprawa do flaków**  |
| 52 | **Przyprawa do gyrosa** |
| 53 | **Przyprawa do kurczaka**  |
| 54 | **Przyprawa do mięsa wieprzowego** |
| 55 | **Przyprawa do ryb**  |
| 56 | **Przyprawa do spaghetti** |
| 57 | **Przyprawa uniwersalna** (typu vegeta, warzywko): mieszanka suszonych warzyw i przypraw  | 1. Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 100-150g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe

b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, produkt otrzymywany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw do jakich jest przeznaczony- zawartość suszonych warzyw 15,5%1. c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
 |
| 58 | **Przyprawa w płynie** ( Maggi )aromatyczna przyprawa w płynie | a) Opakowania : jednostkowe butelka plastykowa lub szklana 500g -1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne; barwa- brązowa, zapach intensywny charakterystyczny dla lubczyka ogrodowegoc) Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne, zwietrzały smak i zapach |
| 59 | **Ryż biały** długoziarnisty | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała , ziarno całe, brak obcych zapachówc) Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgocenia, połamane ziarna, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 60 | **Sól**  | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe1kg , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, zapach wolny od obcych , konsystencja sypkac) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki,  |
| 61 | **Szpinak mrożony** produkt uzyskany przez zamrożenie zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku | a) Opakowania : Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.b) Wymagania klasyfikacyjne: Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku.- w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji- w stanie rozmrożonym: zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwyRozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókienSmak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki c) Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie |
| 62 | **Truskawki mrożone** | a) Opakowania : Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.b) Wymagania klasyfikacyjne: owoce barwy czerwonej, bez szypułek, średnicy minimalnej 22 mm, nie oblodzone.c) Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie |
| 63 | **Ziele angielskie** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne:, zapach korzenny, zbliżony do zapachu gorczycy, gałki muszkatołowej i goździków, a smak ostry, lekko palący ,w postaci całych ziarenekc) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzały |
| 64 | **Żelatyna naturalna** substancja białkowa pozyskiwana z kości i chrząstek.  | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20-100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrylenie,  |

1. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych (oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie wymagania zamawiającego o wszystkich parametrach nie gorszych niż te określone w SWZ, tzn. takich, które gwarantują zachowanie tych samych norm, parametrów i standardów), jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia wynika, że przedmiot zamówienia określony został poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów oraz w zakresie wskazanym w art. 101 ust. 4 PZP.
2. Jeżeli wskazano nazwy towarów pochodzących od konkretnych producentów to określają one minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe, jakim muszą odpowiadać towary oferowane przez wykonawcę, aby zostały spełnione wymagania stawiane przez zamawiającego. Towary pochodzące od konkretnych producentów stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe zamawiający rozumie wymagania dotyczące towaru zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych producentów. Operowanie przykładowymi nazwami producenta ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania. Posługiwanie się nazwami producentów/produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający, wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt przy opisie przedmiotu zamówienia, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach.
3. W przypadku niewskazania w ofercie rozwiązania równoważnego zamawiający uzna, iż wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z rozwiązaniami wskazanymi w SWZ.
4. Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych do opisywanych w SWZ, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania/parametry określone przez zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy, parametrów technicznych, produktu równoważnego w Załączniku nr 2 do SWZ oraz wykazanie równoważności oferowanego produktu w stosunku do danej pozycji szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia**.**
5. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego przedmiot zamówienia jest dopuszczony do obrotu i stosowania.
6. W przypadku gdy opis przedmiotu zamówienia odnosi się do wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności wykonawca musi udowodnić w ofercie, w szczególności za pomocą przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w art. 104-107 PZP, że obiekt budowlany, dostawa lub usługa, spełniają wymagania dotyczące wydajności lub funkcjonalności określone przez zamawiającego.
7. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych** *ze względów organizacyjnych - zapewnienia ciągłości dostaw ze względu na konieczność zabezpieczenia pracy Szpitala, żywienia pacjentów; skoordynowanie działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówień mogłoby zagrażać właściwemu, terminowemu wykonaniu zamówienia.*
8. Zamawiający nie przewiduje zamówienia, o którym mowa w o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 PZP.
9. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
10. **Projektowane postanowienia umowy** zawarte są w ***załączniku nr 3 do SWZ****.*
11. **INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH -**

Zamawiający NIE ŻĄDA przedmiotowych środków dowodowych.

1. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA (OKRES TRWANIA ZAMÓWIENIA)**

Dostawy sukcesywne w okresie: **12 miesięcy od daty zawarcia umowy.**

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

1. **PODSTAWY WYKLUCZENIA**
2. **Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy PZP – obligatoryjne przesłanki :**
3. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:
4. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
* udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w [art. 258](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(258)&cm=DOCUMENT) Kodeksu karnego,
* handlu ludźmi, o którym mowa w [art. 189a](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(189(a))&cm=DOCUMENT) Kodeksu karnego,
* o którym mowa w [art. 228-230a](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(228)&cm=DOCUMENT), [art. 250a](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(250(a))&cm=DOCUMENT) Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
* finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w [art. 165a](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(165(a))&cm=DOCUMENT) Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w [art. 299](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(299)&cm=DOCUMENT) Kodeksu karnego,
* o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w [art. 115 § 20](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(115)par(20)&cm=DOCUMENT) Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
* powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w [art. 9 ust. 2](https://sip.lex.pl/#/document/17896506?unitId=art(9)ust(2)&cm=DOCUMENT) ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
* przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w [art. 296-307](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(296)&cm=DOCUMENT) Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w [art. 286](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(286)&cm=DOCUMENT) Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w [art. 270-277d](https://sip.lex.pl/#/document/16798683?unitId=art(270)&cm=DOCUMENT) Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
* o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

1. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w ppkt. 1) lit. a);
2. wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
3. wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
4. jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu [ustawy](https://sip.lex.pl/#/document/17337528?cm=DOCUMENT) z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
5. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu [ustawy](https://sip.lex.pl/#/document/17337528?cm=DOCUMENT) z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
6. **Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 109 – fakultatywna przesłanka:** Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4) ustawy PZP, tzn. z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę 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;
7. **INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

O udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego, dotyczące:

1. **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym -** ZAMAWIAJĄCY NIE STAWIA WARUNKU;
2. **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów -** ZAMAWIAJĄCY NIE STAWIA WARUNKU;
3. **sytuacji ekonomicznej lub finansowej -** ZAMAWIAJĄCY NIE STAWIA WARUNKU;
4. **zdolności technicznej lub zawodowej -** Wykonawca musi posiadać zdolność techniczną lub zawodową zapewniającą wykonanie zamówienia. Za spełnienie wymogu uważa się należyte wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie **1** **(jednej)** **dostawy artykułów spożywczych** (lub dostawy o podobnym charakterze) o wartości minimum **100 000,00** zł brutto (*słownie: sto tysięcy złotych 00/100*).
5. **WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH**
6. **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu:**
7. wykonawca **wraz z ofertą** składa **oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**, w zakresie wskazanym przez zamawiającego w SWZ(wg wzoru stanowiącego *Załącznik nr 4a do SWZ),*
8. **Pozostałe podmiotowe środki dowodowe:**
9. na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia:
10. **odpis lub informacje z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 PZP**, o którym mowa w Rozdziale VII pkt 2 SWZ, sporządzone nie wcześniej **niż 3 miesiące** przed ich złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
11. na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:
12. **wykaz dostaw** (wzór: *załącznik nr 5 do SWZ*, potwierdzający warunek opisany w Rozdz. VIII pkt 4), wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane lub są wykonywane, **oraz załączeniem dowodów** określających czy dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są **referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonywane**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie 3 miesięcy
13. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych jeżeli zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile wykonawca wskazał w ofercie dane umożliwiające dostęp do tych środków;
14. **Podmiotowe środki dowodowe należy złożyć na Platformie zakupowej w terminie wyznaczonym przez zamawiającego, nie krótszym niż 5 dni od daty wezwania (dotyczy wykonawcy, którego ofertę najwyżej oceniono).** Podmiotowe środki dowodowe należy sporządzić w oryginale w formie elektronicznej lub jako cyfrowe odwzorowanie dokumentu sporządzonego w postaci papierowej i opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
15. **Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami RP:**
16. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami RP, zamiast informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o którym mowa w pkt 2 ppkt 1) lit. a) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury, wystawiony nie wcześniej **niż 3 miesiące** przed ich złożeniem.
17. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 3 ppkt.1) zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, 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.
18. **Poleganie na zasobach innych podmiotów:**
19. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.
20. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
21. Wymagania dotyczące polegania na zdolnościach lub sytuacjach innych podmiotów, o których mowa w pkt 4 ppkt 2):
22. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający tą okoliczność;
23. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy;
24. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane;
25. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy;
26. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
27. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w pkt 4 ppkt 3), będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, a także w celu wykazania braku wobec tych podmiotów podstaw do wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, wykonawca:
28. **składa wraz z ofertą zobowiązanie** (**wzór – *Załącznik nr 6 do SWZ*)** tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający tą okoliczność;
29. **składa wraz z ofertą oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** dotyczący tych podmiotów, w zakresie wskazanym w SWZ (wzór – *Załącznik nr 4b do SWZ*);
30. **w terminie określonym w Rozdziale IX pkt 2 ppkt 4) SWZ**, przedkłada w odniesieniu do tych podmiotów oświadczenia i dokumenty tam wskazane.
31. **Uzupełnienie oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń:**
32. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, zamawiający wzywa wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że:
33. oferta wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na jej złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
34. zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania;
35. Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe na wezwanie, o którym mowa w Rozdziale IX pkt 5 ppkt 1), aktualne na dzień ich złożenia.
36. **WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**
37. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie przedmiotowego zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie z art. 58 ust. 2 ustawy PZP:
38. Pełnomocnikiem może być jeden z wykonawców działających wspólnie lub osoba trzecia (np. pracownik jednego z wykonawców);
39. Jeżeli pełnomocnikiem pozostałych wykonawców jest wykonawca będący osobą prawną to może on działać zgodnie z ujawnionymi w dokumentach rejestrowych zasadami reprezentacji.
40. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
41. W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienie brak podstaw do wykluczenia z postępowania powinien wykazać każdy z wykonawców.
42. Wspólników spółki cywilnej obowiązują przepisy dotyczące wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 58 ustawy PZP.
43. Zgodnie z art. 117 ust. 1 PZP zamawiający określa szczególny, obiektywnie uzasadniony, sposób spełniania przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ warunków udziału w postępowaniu, mając na uwadze, że jest to uzasadnione charakterem zamówienia i jest proporcjonalne tzn.:
44. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 ustawy PZP, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizujeroboty budowlane, dostawy lub usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane;
45. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
46. W przypadku, o którym mowa w pkt 5 ppkt 1) i 2), wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają o do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane, dostawy lub usługi, wykonają poszczególni wykonawcy.
47. Jeżeli została wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
48. **PODWYKONAWSTWO**
49. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
50. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia.
51. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
52. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.
53. **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**
54. Każdy z wykonawców składa tylko jedną ofertę.
55. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
56. Ofertę należy złożyć w oryginale.
57. Zamawiający wymaga złożenia oferty opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Zamawiający określa dopuszczalny format kwalifikowanego podpisu elektronicznego, jako:
	* + - 1. dokumenty w formacie "pdf" zaleca się podpisywać formatem PAdES,
				2. dopuszcza się podpisanie dokumentów w formacie innym niż "pdf", wtedy wymagany jest oddzielny plik z podpisem w formacie XADES o typie zewnętrznym. W związku z tym wykonawca będzie zobowiązany załączyć prócz podpisanego dokumentu oddzielny plik z podpisem.
58. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje poprzez przekazanie opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym cyfrowego odwzorowania dokumentu sporządzonego w oryginale w postaci papierowej.
59. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub podpisu zaufanego lub podpisu osobistego.
60. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 1913), które wykonawca zastrzeże, jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zastrzeżenie przez wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego, jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 PZP.
61. Do oferty należy dołączyć:
62. Formularz oferty – *Załącznik nr 1 do SWZ*;
63. Formularz cenowy – *Załącznik nr 2 do SWZ;*
64. Pełnomocnictwo – w przypadku gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy. Pełnomocnictwo należy sporządzić w oryginale w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (art. 99 § 1 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny - t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 1740 ze zm.) lub w postaci elektronicznego poświadczenia zgodności odpisu, wyciągu lub kopii z okazanym dokumentem - opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym notariusza (art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991r. Prawo o notariacie - t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 1192 ze zm.);
65. Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
66. Przedmiotowe środki dowodowe wyszczególnione w rozdziale V SWZ *- nie dotyczy*
67. Oryginał gwarancji/poręczenia, jeżeli wykonawca wnosi wadium w innej formie niż pieniądz - *nie dotyczy*
68. Zastrzeżenie wraz z uzasadnieniem mające wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, w przypadku zastrzeżenia części oferty jako tajemnica przedsiębiorstwa na podstawie art. 18 ust. 3 PZP
69. **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**
70. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się za pomocą środka komunikacji elektronicznej - Platformy zakupowej „openNexus” <https://platformazakupowa.pl/pn/4wsk/proceedings>.
71. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „***Instrukcje dla wykonawców***" na stronie internetowej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje
72. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie Platformy zakupowej. *Zamawiający, określa niezbędne wymagania sprzętowo – aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:*
* *stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,*
* *komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,*
* *zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,*
* *włączona obsługa JavaScript,*
* *zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,*
* *Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.*
* *Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar*
1. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgody z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020r. poz. 2415).
2. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
3. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przesłania na Platformę zakupową
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl), w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek określony w art. 221 PZP.
5. Dokumenty sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie [art. 18](https://sip.lex.pl/#/document/17181936?unitId=art(18)&cm=DOCUMENT) ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020r. poz. 346, 568, 695, 1517 i 2320), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w [art. 66 ust. 1](https://sip.lex.pl/#/document/18903829?unitId=art(66)ust(1)&cm=DOCUMENT) PZP. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg). W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: zip.7Z.
6. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w instrukcji „*SKŁADANIE OFERT W POSTĘPOWANIACH*” dostępnej na Platformie zakupowej:

https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje

1. **TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**
2. Wykonawca będzie związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, przez okres **30 dni, tj. do dnia 27.05.2021 r**
3. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, zamawiający przed upływem terminu związania oferta zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w rozdziale XIV pkt 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
5. **WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM -** Zamawiający NIE WYMAGA wpłaty wadium.
6. **WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY -** Zamawiający NIE ŻĄDA wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
7. **SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**
8. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy zakupowej. Sposób złożenia oferty opisany został w instrukcji dla użytkownika dostępnej na Platformie.
9. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **28.04.2021r do godz. 10:30.**
10. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie zakupowej. Za datę złożenia oferty, przyjmuje się datę i godzinę jej wczytania na Platformie zakupowej. Oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego odpowiednim źródłem czasu - zegarem Głównego Instytutu Miar. Plik załączony przez wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany widoczny jest w systemie, jako zaszyfrowany. Możliwość otwarcia plików zawierających ofertę dostępna jest dopiero po upływie terminu składania ofert.
11. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
12. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji Platformy zakupowej.
13. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
14. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
15. **TERMIN OTWARCIA OFERT**
16. Planowany termin otwarcia ofert: 28.04.2021r o godz. 11:00
17. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
18. Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego – Platformy zakupowej. W przypadku awarii tego systemu, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
19. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postepowania tj. Platformie zakupowej, informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć́ na sfinansowanie zamówienia.
20. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postepowania informacje o:
21. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
22. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
23. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
24. **SPOSÓB OBLICZENIA CENY**
25. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 1 do SWZ, jako cenę brutto [z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług (VAT)] z wyszczególnieniem stawki podatku od towarów i usług (VAT) oraz w Formularzu cenowym – Załącznik nr 2 do SWZ gdzie:
26. wszystkie pozycję muszą zawierać wartość jednostkową netto ,
27. cena brutto należy liczyć w sposób następujący: wartość jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek VAT = cena brutto
28. Cena oferty musi być podana w złotych polskich (PLN) brutto – cyfrowo i słownie z uwzględnieniem podatku VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi w terminie składania oferty przepisami prawa. Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić Formularz cenowy dokonując obliczeń wg zasad uznanych w rachunkowości, przy użyciu powszechnych metod liczenia takich jak: kalkulator, arkusz kalkulacyjny Microsoft Excel z funkcją zaokrąglania do 2 miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę). Każda z cen musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) i musi być wyższa od 0.
29. Wykonawca poda w Formularzu cenowym stawkę podatku od towarów i usług (VAT) właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert. Określenie ceny ofertowej z zastosowaniem nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) potraktowane będzie, jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 PZP w związku z art. 223 ust. 2 pkt 3 PZP).
30. Błąd w obliczeniu ceny lub kosztu spowoduje odrzucenie oferty z zastrzeżeniem art. 223 ust. 2 pkt 2 PZP. Omyłka rachunkowa, którą można poprawić jest to błąd powstały w wyniku wszelkich działań matematycznych z zastrzeżeniem, że przyjmuje się, iż prawidłowo podano liczbę jednostek miar (ilość), wartość jednostkową netto oraz stawkę podatku VAT.
31. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
32. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku wykonawca, składając ofertę, ma obowiązek:
33. poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
34. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
35. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
36. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
37. **OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

**1. Kryteria wyboru ofert i ich znaczenie:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **KRYTERIUM** | **WAGA KRYTERIUM****(1 %=1pkt)** | **SPOSÓB OCENY** |
| 1. | Cena | **80%** | **minimalizacja** |
| 2. | Wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej lub w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia( z przyczyn leżących po stronie wykonawcy) | **20%** | **maksymalizacja** |
| **OGÓŁEM:** | **100%** |  |

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

1. **Ocena ofert**

**2.1.** Wyboru najkorzystniejszej oferty dokonuje Komisja Przetargowa po uprzednim sprawdzeniu, porównaniu i ocenie ofert na podstawie kryterium oceny określonym powyżej.

**2.2**. O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje największa ilość punktów uzyskanych

 przez Wykonawcę, stanowiąca sumę punktów za ww. kryteria.

**2.3. Punkty za oferowaną cenę** (cena brutto pakietu) wyliczamy wg wzoru:

**** · 100 pkt.

W – waga kryterium

Cmin – cena minimalna w zbiorze ofert

Cn – cena danej oferty

**2.4 Punkty za wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej lub w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia ( z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy)** – min. 0,5% ceny brutto gwarantowanej części umowy za dzień opóźnienia – max. 3% ceny brutto gwarantowanej części umowy za dzień opóźnienia, wyliczamy wg wzoru:

 ****** *· 100 pkt.*

*W – waga kryterium (%)*

*Kn – oferowany % kary umownej danej oferty*

*Kmax – maksymalny % (procent) kary umownej możliwy do zaoferowania (3%)*

Zaoferowanie kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej lub reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia poniżej 0,5% ceny brutto gwarantowanej części umowy, **spowoduje odrzucenie oferty** jako niezgodnej z treścią SWZ.

W przypadku zaoferowania kary umownej powyżej 3% ceny brutto gwarantowanej części umowy (np. 5%), do wzoru zostanie podstawiony maksymalny procent kary (tj. 3%), a do umowy ostatecznej zostanie wpisany faktycznie zaoferowany % (procent) kary umownej (5%).

W przypadku braku wpisu w Formularzu oferty kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej lub reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia, Zamawiający przyjmie do oceny i porównania ofert minimalną wysokość kary umownej wynoszącą 0,5% i przyzna odpowiednią ilość punktów. Do umowy ostatecznej zostanie wpisane 0,5%.

* 1. **Ocena końcowa oferty**:

Jest to suma punktów uzyskanych za powyżej wymienione kryteria.

* + - 1. **Zasady wyboru oferty i udzielenia zamówienia**

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta:

1. odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w PZP,
2. jest zgodna z treścią SWZ,
3. została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria wyboru.
	* + 1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę̨ w terminie związania ofertą określonym SWZ.
			2. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, zamawiający wezwie wykonawcę̨, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę̨, do wyrażenia, w wyznaczonym przez zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
			3. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt. 4, oferta podlega odrzuceniu, a zamawiający zwraca się̨ o wyrażenie takiej zgody do kolejnego wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą̨ przesłanki do unieważnienia postepowania.
4. **INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**
5. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienie publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
6. Zamawiający może zawrzeć́ umowę̨ w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 1, jeżeli w postepowaniu o udzielenie zamówienie złożono tylko jedną ofertę̨.
7. Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w Projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 3a i 3b do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
8. Przed podpisaniem umowy wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty, jako najkorzystniejszej) na żądanie przedstawią zamawiającemu kopię umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
9. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, uchyla się̨ od zawarcia umowy w sprawie zamówienie publicznego zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postepowaniu wykonawców albo unieważnić́ postepowanie.
10. Wykonawca, po otrzymaniu zawiadomienia o wyborze jego oferty, niezwłocznie, dostarczy zamawiającemu pozostałe dane niezbędne do podpisania umowy.
11. Osoby reprezentujące wykonawcę umocowane do podpisania umowy powinny posiadać dokumenty potwierdzające ich umocowanie do dokonania tej czynności, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
12. **PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY**
13. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w ***Załączniku nr 3 do SWZ*,** w którym zaleca się wypełnić wszystkie miejsca wykropkowane z wyjątkiem numeru umowy, daty jej zawarcia oraz dołączyć go do oferty. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.
14. Oprócz przesłanek wymienionych w art. 455 PZP zamawiający przewiduje następujący zakres zmian w umowie, które będą mogły być wprowadzone w formie aneksu:
15. Wszystkie wartości netto określone przez wykonawcę są ustalone na okres obowiązywania umowy i nie wzrosną. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu w przypadku, gdy wartości netto przedmiotu umowy obniżą się, przy czym konsekwencje rachunkowe stosuje się odpowiednio.
16. Urzędowa zmiana stawek podatku VAT obowiązuje z mocy prawa, w takim przypadku zamawiający dopuszcza zmianę zapisów umowy w formie aneksu. W przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT, zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena (wartość) brutto umowy, a cena (wartość) netto pozostanie niezmienna.
17. W przypadku niewykorzystania wartości umowyzamawiający dopuszcza w formie aneksu wydłużenie terminu obowiązywania umowy nie więcej jednak niż o **36 miesięcy** od daty jej zakończenia.
18. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji przez okres 12 miesięcy. W przypadku przedłużenia umowy wynagrodzenie wykonawcy, o którym mowa w *Załączniku nr 3*, może podlegać waloryzacji w trakcie obowiązywania umowy w przypadku:
19. zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (tj. Dz.U. z 2020r. poz. 2207);
20. zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne;
21. zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018r. o pracowniczych planach kapitałowych (t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 1342 ze zm.);
22. stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego;
23. jeżeli zmiany wymienione wyżej będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę waloryzacja nastąpi na pisemny wniosek wykonawcy skierowany do zamawiającego wraz z uzasadnieniem oraz szczegółowym wyliczeniem wpływu zmiany na ponoszone przez wykonawcę koszty wykonania zamówienia. Wniosek należy złożyć w maksymalnym terminie 30 dni od dnia wejścia w życie zmian przepisów. W przypadku sporu o zasadność wprowadzenia waloryzacji może zostać wprowadzona waloryzacja sądowa w myśl art. 3571 K.c.;
24. zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia zawarcia aneksu w tym zakresie.
25. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu, jeżeli zmiany będą konieczne i korzystne dla zamawiającego. Za zmiany korzystne należy uznać wszelkiego rodzaju nowe postanowienia, które wzmacniają pozycję zamawiającego jako wierzyciela z tytułu świadczenia niepieniężnego (np. wydłużenie okresu rękojmi, skrócenie terminu wykonania zamówienia, obniżenie ceny, podwyższenie kar umownych), oraz te zmiany, które prowadzą do wzmocnienia jego pozycji jako dłużnika z tytułu świadczenia pieniężnego (np. wydłużenie terminu zapłaty).
26. Zamawiający dopuszcza w formie aneksu zmiany umowy w zakresie ochrony danych osobowych na podstawie 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 - RODO, które nakładają szereg szczegółowych obowiązków na administratorów oraz podmioty przetwarzające dane osób fizycznych. W szczególności zmiana umowy może nastąpić w związku z brzmieniem art. 28, 32-36 RODO w zakresie powierzenia przez administratora (zamawiającego) przetwarzania danych osobowych innemu podmiotowi (wykonawcy) i określenia minimalnych standardów powierzenia tych danych. Dane osób fizycznych mogą być powierzane tylko takim podmiotom, które dają **gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie spełniało wymogi RODO i chroniło prawa osób, których dane dotyczą**.
27. Zmiana siedziby wykonawcy nie stanowi zmiany treści umowy i nie wymaga aneksu do umowy.
28. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.
29. **POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY**
30. Środki ochrony prawnej przysługują̨ wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść́ szkodę̨ w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów PZP.
31. Odwołanie zgodnie z art. 513 PZP przysługuje na:
32. niezgodną z przepisami ustawy czynność́ zamawiającego, podjętą w postepowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
33. zaniechanie czynności w postepowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
34. Odwołanie wnosi się̨ do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.
35. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 PZP, stronom oraz uczestnikom postepowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę̨ wnosi się̨ do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
36. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” PZP.
37. **OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016r., str. 1; zwanym dalej "RODO") informujemy, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką we Wrocławiu
2. administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: **abi@4wsk.pl**
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 PZP.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 PZP. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach p.z.p., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
8. posiada Pani/Pan: na podstawie art. 15 RODO
9. prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
10. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
11. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
12. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
13. nie przysługuje Pani/Panu:
14. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
15. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
16. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
17. przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
18. **ZAŁĄCZNIKI DO SWZ**

Integralną część niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

1. Formularz ofertowy – *Załącznik nr 1;*
2. Formularz cenowy – *Załącznik Nr 2;*
3. Projektowane postanowienia umowy – *Załącznik nr 3*(zaleca się złożyć wraz z ofertą);
4. Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (wzór) – *Załącznik Nr 4a ,*
5. Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, w zakresie wskazanym przez zamawiającego w SWZ - *jeżeli dotyczy (wzór) Załącznik nr 4b;*
6. Wykaz dostaw – *Załącznik nr 5;*
7. Zobowiązanie innego podmiotu – jeżeli dotyczy (wzór) – *Załącznik nr 6*

|  |
| --- |
| **CZŁONKOWIE KOMISJI PRZETARGOWEJ:** |
| **l.p.** | **Imię i nazwisko** | **Funkcja** | **Zapoznałem/am się i akceptuję** |
| 1 | Piotr Strąk | Przewodniczący | ………………………………. |
| 2 | Agnieszka Jakubik | Członek Komisji | ………………………………. |
| 4 | Jacek Janiszewski | Członek Komisji | ………………………………. |
| 5 | Agnieszka Stanisławska | Sekretarz Komisji | ………………………………. |

**Załącznik nr 1 do SWZ**

**ZAMAWIAJĄCY:**

4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką –

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

50-981 Wrocław, ul. R. Weigla 5

**OFERTA**

**Nawiązując do trybu podstawowego bez przeprowadzenia negocjacji na:**

**Dostawę artykułów spożywczych,**

**znak sprawy 4WSzKzP.SZP.2612.6.2021**

niżej podpisani, reprezentujący:

Pełna nazwa Wykonawcy ……………………………………………………………………..

Adres…………………………………………………………………………………………….

NIP…………………………………. REGON…………………………………….

Tel. …………………………………. Fax ……………………. Email………………………..

**tel / fax /e-mail** (*w celu uzupełnienia wzoru umowy* *)* **……………………………………………**

…………………………………………………………………………………………..……………

składamy niniejszą ofertę**:**

1. Oświadczamy, że oferujemy **dostawę artykułów spożywczych,** zgodnie z wymogami zawartymi w SWZoraz formularzem cenowym za:

***wartość netto...................... zł (słownie:…..……....…………………….……złotych)***

***cena brutto...................... zł (słownie:…..……....…………………….……złotych)***

***Wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej i w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia: – …….. %***

*(min. 0,5 % - max 3% - należy wpisać oferowaną wysokość kar w procentach wg. rozdz. XX SWZ****)***

**OŚWIADCZENIE W ZAKRESIE WYPEŁNIENIA OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO**

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[1]](#footnote-1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.[[2]](#footnote-2)

1. **Ponadto oświadczamy, że :**
2. akceptujemy wskazany w SWZ czas związania ofertą -  **30 dni;**
3. dostawę będącą przedmiotem zamówienia wykonamy sami /z udziałem podwykonawców[[3]](#footnote-3) powierzmy podwykonawcy ……………… *(wskazać firmę podwykonawcy o ile jest znany)* wykonanie następujących części zamówienia ................... – wartość lub procentowa część zamówienia ………[[4]](#footnote-4)
4. **jesteśmy[[5]](#footnote-5)** (Rodzaj wykonawcy- należy wybrać): mikroprzedsiębiorstwem, małym przedsiębiorstwem, średnim przedsiębiorstwem, jednoosobową działalnością  gospodarcza, osobą fizyczną nieprowadząca działalność gospodarczą, inny rodzaj:   **…………………………………..**
5. wybór mojej/naszej[[6]](#footnote-6) oferty:

**będzie / nie będzie[[7]](#footnote-7)** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

Jeżeli **będzie** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, należy wypełnić:

1. wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania takiego obowiązku podatkowego (nazwa, która znajdzie się później na fakturze): .........................................................................,
2. wskazać wartości tego towaru lub usług bez kwoty podatku - wynosi ona: .................................................................................................................................

Oświadczenie to nie zawiera stawki i kwoty podatku VAT jaki będzie musiał rozliczyć Zamawiający. Obie wartości ustali Zamawiający we własnym zakresie i rozliczy zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

1. **będziemy/ nie będziemy**[[8]](#footnote-8) polegać na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

Jeżeli wykonawca **będzie** polegał na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, należy wypełnić:

* nazwa podmiotu: …………… / zakres zdolności/sytuacji na którym wykonawca polega: ……………………………….
* nazwa podmiotu: …………… / zakres zdolności/sytuacji na którym wykonawca polega: ……………………………….
1. w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenia zamówienia poszczególni wykonawcy wykonają następujące dostawy (dot. art. 117 ust. 4 PZP):
* nazwa wykonawcy ……………- wykona ……………………………………
* nazwa wykonawcy ……………- wykona ……………………………………
1. akceptujemy zawarte w SWZ Projektowane postanowienia umowy (Załącznik Nr 3do SWZ) z uwzględnieniem modyfikacji ich treści (jeżeli wystąpiły);
2. zapoznaliśmy się z sytuacją finansowo-ekonomiczną Zamawiającego (VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, Sekretariat Wydział ul. Poznańska 16, 53-630 Wrocław, pok. 100, piętro I, tel. 71 748 90 00, fax 71 748 92 16, e-mail: VIgospodarczy@wrocław-fabryczna.sr.gov.pl).
3. **Oświadczamy,** że wszystkie załączniki stanowią integralną część oferty.
4. **Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, iż wszystkie załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert (art. 297 ustawy z dnia 6 czerwca 1997r. Kodeks karny (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 1444 ze zm.).**

**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Formularz cenowy**

*Cenę brutto (PLN), będąca podstawą do wyliczenia punktów za cenę – otrzymujemy ze wzoru: Wartość jednostkowa netto (PLN) razy Ilość j.m. – daje Wartość netto (PLN), z której to wartości liczymy podatek vat i po dodaniu podatku vat do wartości netto otrzymujemy Cenę brutto (PLN).*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Jm.** | **Ilość**  | **Wartość jednostkowa netto** **za 1 kg/szt/l** | **Wartosć netto** **( d x e )** | **Cena brutto** **( f x % Vat )** | **Termin przydatności do spożycia** |
| a | b | c | d | e | f | g | h |
| 1 | Barszcz biały(żurek) | kg | 130 |  |  |  | 6 m-cy |
| 2 | Bazylia | kg | 3 |  |  |  | 6 m-cy |
| 3 | Chrzan konserwowy | kg | 50 |  |  |  | 6 m-cy |
| 4 | Cukier kryształ biały | kg | 5 500 |  |  |  | 12 m-cy |
| 5 | Cukier wanilinowy | kg | 23 |  |  |  | 6 m-cy |
| 6 | Cynamon | kg | 2 |  |  |  | 6 m-cy |
| 7 | Ćwikła marynowana | kg | 15 |  |  |  | 6 m-cy |
| 8 | Dżem  | kg | 400 |  |  |  | 6 m-cy |
| 9 | Fasola biała drobna | kg | 125 |  |  |  | 5 m-cy |
| 10 | Fasolka czerwona konser. | kg | 10 |  |  |  | 10 m-cy |
| 11 | Groch łuskany | kg | 80 |  |  |  | 5 m-cy |
| 12 | Groszek konserwowy | kg | 500 |  |  |  | 10 m-cy |
| 13 | Herbata granulowana | kg | 240 |  |  |  | 12 m-cy |
| 14 | Herbata owocowa | szt. | 140 000 |  |  |  | 12 m-cy |
| 15 | Kasza gryczana  | kg | 200 |  |  |  | 5 m-cy |
| 16 | Kasza jęczmienna | kg | 900 |  |  |  | 5 m-cy |
| 17 | Kasza kukurydziana | kg | 150 |  |  |  | 5 m-cy |
| 18 | Kasza manna  | kg | 1 000 |  |  |  | 5 m-cy |
| 19 | Kawa zbożowa | kg | 300 |  |  |  | 6 m-cy |
| 20 | Ketchup | kg | 130 |  |  |  | 6 m-cy |
| 21 | Kisiel  | kg | 80 |  |  |  | 6 m-cy |
| 22 | Kminek | kg | 1 |  |  |  | 6 m-cy |
| 23 | Kompot  | l | 1200 |  |  |  | 6 m-cy |
| 24 | Koncentpomid.30% | kg | 1 400 |  |  |  | 6 m-cy |
| 25 | Kukurydza konserwowa | kg | 200 |  |  |  | 10 m-cy |
| 26 | Kwasek cytrynowy | kg | 40 |  |  |  | 10 m-cy |
| 27 | Liść Laurowy | kg | 4,5 |  |  |  | 6 m-cy |
| 28 | Majeranek | kg | 18 |  |  |  | 6 m-cy |
| 29 | Majonez  | kg | 20 |  |  |  | 3 m-cy |
| 30 | Makaron | kg | 1500 |  |  |  | 5 m-cy |
| 31 | Makaron do spaghetti | kg | 200 |  |  |  | 5 m-cy |
| 32 | Margaryna mleczna | kg | 50 |  |  |  | 2 m-ce |
| 33 | Masło roślinne | kg | 3 500 |  |  |  | 2 m-cy |
| 34 | Mąka 550 Poznańska | kg | 3 200 |  |  |  | 5 mc-y |
| 35 | Mąka kukurydziana | kg | 20 |  |  |  | 5 mc-y |
| 36 | Mąka ziemniaczana | kg | 120 |  |  |  | 10 m-cy |
| 37 | Miód | kg | 250 |  |  |  | 3 m-cy |
| 38 | Musztarda | kg | 250 |  |  |  | 6 m-cy |
| 39 | Ocet 10% | l | 280 |  |  |  | 12 m-cy |
| 40 | Ogórek konserwo. | kg | 150 |  |  |  | 6 m-cy |
| 41 | Olej 1L | l | 3000 |  |  |  | 4 mc-y |
| 42 | Oregano | kg | 6 |  |  |  | 6 mc-y |
| 43 | Papryka marynowana | kg | 200 |  |  |  | 6 m-cy |
| 44 | Papryka miel. | kg | 6 |  |  |  | 6 m-cy |
| 45 | Pieprz natur. | kg | 25 |  |  |  | 6 mc-y |
| 46 | Pieprz ziołowy | kg | 10 |  |  |  | 6 m-cy |
| 47 | Płatki kukurydziane | kg | 20 |  |  |  | 5 mc-y |
| 48 | Płatki owsiane | kg | 800 |  |  |  | 5 m-cy |
| 49 | Powidła | kg | 10 |  |  |  | 6 m-cy |
| 50 | Przyprawa FIX do potraw chińskich | kg | 2 |  |  |  | 6 m-cy |
| 51 | Przyprawa do flaków | kg | 0,5 |  |  |  | 6 m-cy |
| 52 | Przyprawa do gyrosa | kg | 2,5 |  |  |  | 6 m-cy |
| 53 | Przyprawa do kurczaka | kg | 18 |  |  |  | 6 m-cy |
| 54 | Przyprawa do mięsa | kg | 3 |  |  |  | 6 m-cy |
| 55 | Przyprawa do ryb | kg | 3,5 |  |  |  | 6 m-cy |
| 56 | Przyprawa do spaghetti | kg | 0,5 |  |  |  | 6 m-cy |
| 57 | Przyprawa uniwersalna | kg | 200 |  |  |  | 6 m-cy |
| 58 | Przyprawa w płynie 1L | l | 450 |  |  |  | 12 m-cy |
| 59 | Ryż biały długoziarnisty | kg | 2 800 |  |  |  | 12 m-cy |
| 60 | Sól | kg | 1 400 |  |  |  | 7 m-cy |
| 61 | Szpinak mrożony | kg | 2 500 |  |  |  | 3 m-cy |
| 62 | Truskawki mrożone | kg | 70 |  |  |  | 3 m-cy |
| 63 | Ziele angielskie | kg | 3 |  |  |  | 6 mc-y |
| 64 | Żelatyna | kg | 2 |  |  |  | 10 m-cy |
| RAZEM |  |  | ………. |

**Załącznik nr 3 do SWZ**

**Propozycja istotnych postanowień umowy**

**nr ……/4WSzKzP.SZP.2612.6.2021**

**kupna-sprzedaży**

zawarta w dniu **…….…… 2021 r.** we Wrocławiu pomiędzy:

**4 Wojskowym Szpitalem Klinicznym z Polikliniką Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu** z siedzibą 50-981 Wrocław, ul. R.Weigla 5, **REGON** 930090240, **NIP** PL899-22-28-956, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia – Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy, nr **KRS**: 0000016478 reprezentowanym przez:

**……………………………………………………**

zwanym w treści umowy **ZAMAWIAJĄCYM**,

a **……………………….** z siedzibą ………………., **REGON** …………, **NIP** ………………..

reprezentowanym przez:

 **………………………………………………….**

zwanym w treści umowy **WYKONAWCĄ,**

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzonego postępowania w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019z późn. zm.) dalej PZP o wartości **poniżej 139 000 EURO**.

Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej we wstępie umowy.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do realizacji sukcesywną sprzedaż i dostawę
do miejsca wskazanego przez Zamawiającego **artykułów spożywczych** wyszczególnionych
w **§ 9** niniejszej umowy, zwanych dalej przedmiotem umowy lub towarem.
2. Dostawa towaru będzie realizowana dwa razy w tygodniu w poniedziałki i czwartki
od 8.00 do 10.00 wg zapotrzebowania w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego. W przypadku dostawy po godzinie 10.00 Zamawiający może odmówić jej przyjęcia
i zastosowanie wówczas znajdzie §4 i §8 niniejszej umowy.
3. Dostawa towaru będzie realizowana na podstawie zamówienia złożonego

 - **na poniedziałek w środę w tygodniu poprzedzającym dostawę do godziny 12:00**

 **- na czwartek w poniedziałek do godziny 12:00**

przekazanego drogą telefoniczną na **nr …………………**potwierdzonego faxem na **nr……………………………...** Osoby uprawnione do składania zamówień drogą telefoniczną: Agnieszka Jakubik – Kierownik Działu Żywienia, tel. 261 660 535, Anna Ernestowicz – magazynier, Danuta Chudek- magazynier tel.201 660 539.

1. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego. **W wyjątkowych wypadkach należy uwzględnić możliwość dodatkowej awaryjnej dostawy, która będzie realizowana w ciągu 1 dnia od złożenia zamówienia.**
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostaw towaru do magazynu szpitala, transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko bez względu na wartość złożonego zamówienia.
3. Przekazanie przedmiotu umowy przez Wykonawcę Zamawiającemu, wymaga każdorazowego pisemnego potwierdzenia przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego ilości zamówionego towaru (dokument PZ), co będzie podstawą wystawienia faktury. Osoby upoważnione
do odbioru towaru: kierownik działu żywienia – Agnieszka Jakubik, magazynier – Anna Ernestowicz lub Danuta Chudek.
4. Zamawiający składa reklamacje drogą telefoniczną w terminie **5 dni roboczych od daty dostawy** pod **nr …………….**podając numer faktury i potwierdza je faxem z tego dnia pod **nr…………...**  Towar niekompletny, uszkodzony lub z terminem ważności niezgodnym z § 5 ust. 3 Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt w terminie **1 dnia** od daty powiadomienia go o zastrzeżeniach drogą telefoniczną pod nr **………………..** i fax **…………………**
5. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zareklamowanego towaru w terminie określonym
w ust. 7 to jest zobowiązany odebrać reklamowany towar i wystawić w terminie 3 dni roboczych
od upływu wskazanego w ust. 7 terminu fakturę korygującą.
6. Towar dostarczany do Zamawiającego musi być oznakowany odpowiednią etykietą zawierającą następujące dane:
7. nazwę środka spożywczego
8. dotyczące składników występujących w środku spożywczym
9. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
10. sposób w jaki należy przygotować lub zastosować dany produkt
11. dane identyfikujące:
	1. producenta środka spożywczego
	2. kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
12. zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
13. warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
14. oznaczenie partii produkcji
15. klasę jakości handlowej

Produkty bez odpowiedniego oznakowania nie podlegają odbiorowi.

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:
2. dostarczenia wyłącznie produktów będących przedmiotem umowy (zgodnych z § 5 ust.3 niniejszej umowy)
3. posługiwania się nazewnictwem produktów zawartych w umowie
4. wystawiania faktur, w których wymieni: asortyment, ilość towaru, jednostkę miary, jego wartość netto, stawkę VAT, cenę brutto.
5. Obrót opakowania będzie następować na drodze wymiany z Zamawiającym, bez prawa wystawienia rachunków obciążających Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dostaw towaru w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. W przypadku produktów wymagających chłodniczego przechowywania do przewozu wymagany jest samochód chłodnia. Cena opakowania wliczona zostanie w cenę towaru.
7. Osobą upoważnioną z ramienia Wykonawcy do kontaktu z Zamawiającym jest:
**……………………………….**
8. Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia własnymi siłami oraz przy pomocy podwykonawców wskazanych w ofercie. Jeżeli Wykonawca zleci wykonanie niektórych czynności innym podmiotom to ponosi on pełną odpowiedzialność za działania innych dostawców
9. Wykonawca zobowiązuje się nie korzystać z prawa do wstrzymywania dostaw na podstawie art. 552 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeksu Cywilnego (tj. z 2020 r poz.1740 ze zm.) zwanej dalej k.c. lub jakiegokolwiek innego tytułu prawnego.
10. Zamawiający i Wykonawca zobowiązani są współdziałać przy wykonaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego w celu należytej realizacji zamówienia
11. . Dniem roboczym nie jest dzień uznany ustawowo za wolny od pracy oraz sobota. Termin obejmujący dwa lub więcej dni zawiera co najmniej dwa dni robocze.

**§ 2**

**Prawo opcji**

1. Wykonawcy nie przysługuje względem Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia. Niezrealizowana część umowy nie będzie większa niż 50% ceny brutto umowy. Zamówienie gwarantowane wynosi 50% ceny brutto umowy. Jeżeli Zamawiający skorzysta z prawa opcji Wykonawca zobowiązuje się umożliwić Zamawiającemu zakup dodatkowych ilości towaru na takich samych zasadach jak dostawy objęte zamówieniem gwarantowanym.
2. Zamawiający zastrzega, że część zamówienia określona jako prawo opcji jest uprawnieniem,
a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Zamawiający może nie skorzystać z opcji w przypadku braku rzeczywistych potrzeb przedmiotu umowy, bądź braku środków finansowych na ten cel.
3. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga aneksowania przedmiotowej umowy. Pisemna forma powiadomienia Wykonawcy o skorzystaniu z prawa opcji przez Zamawiającego, jest wiążąca dla Wykonawcy w zakresie realizacji wszystkich warunków określonych w niniejszej umowie dla zakupu realizowanego w ramach opcji. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego
z prawa opcji postanowienia niniejszej umowy obowiązują odpowiednio.

**§3**

1. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub niezwłocznie na nią nie zareaguje, Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości zlecenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej właściwej miejscowo dla Zamawiającego, pobranie prób towaru do zbadania. Przy pobieraniu prób może być obecny upoważniony przedstawiciel Zamawiającego oraz przedstawiciel Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy Stacja Sanitarno–Epidemiologiczna właściwa miejscowo dla Zamawiającego określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu specjalistycznemu laboratorium.
3. Orzeczenie wydane przez wymienioną stację lub inne laboratorium będzie podstawą
do określenia jakości towaru.
4. Koszty badan laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okazała się błędna.

**§ 4**

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówionych towarów w terminie określonym
w § 1 ust. 2,3 i 4 niniejszej umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu tego towaru
u innych dostawców.
2. W przypadku, gdy Zamawiający zapłaci za towar zakupiony w trybie określonym w ust. 1 cenę wyższą niż wynika z cennika, zawartego w § 5 ust.3 niniejszej umowy. Wykonawca na żądanie Zamawiającego, zwróci mu wynikającą z różnicy kwot cenę w terminie 10 dni roboczych od daty wezwania.
3. Zamawiający zobowiązany jest udokumentować Wykonawcy koszt poniesiony na zakup towaru dokonanego w trybie określonym w ust. 1.
4. Cena za towar kupiony w trybie wykonawstwa zastępczego zostanie odjęta od ceny brutto umowy w wysokości zgodnej z cennikiem zawartym w §5 ust. 3 niniejszej umowy.

**§ 5**

**Warunki płatności**.

1. Zamawiający za dostarczony i odebrany towar zapłaci Wykonawcy cenę obliczoną zgodnie
z cennikiem podanym w ust. 3 niniejszej umowy.
2. Zapłata za dostarczony towar nastąpi na podstawie wystawionej faktury po przekazaniu towaru wg § 1 ust.6 w terminie: **60 dni** od daty przyjęcia faktury przez Zamawiającego przelewem
na konto wskazane zgodnie z wystawioną fakturą.
3. **Łączna wartość netto umowy** wynosi: **……………….zł** (słownie: ………………….złote, …../100), **łączna cena brutto** (wartość netto powiększona
o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) wynosi: **…….zł** (słownie: ………………………………………….złotych, ……./100)

**ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO-CENOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

* + 1. Cena, o której mowa w ust. 3 obejmuje koszt przedmiotu umowy oraz wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia w tym w szczególności koszty przewozu i koszt gwarancji.
		2. Urzędowa stawka podatku VAT obowiązuje z mocy prawa.
		3. Od należności nieuiszczonych w terminie ustalonym przez strony, Wykonawca może na podstawie art. 8 ustawy z dnia 8 marca 2013r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom
		w transakcjach handlowych (tj. Dz. U. 2019 poz. 118 ze zm.), naliczać odsetki ustawowe
		za opóźnienie w transakcjach handlowych – odsetki w wysokości równej sumie stopy referencyjnej Narodowego Banku Polskiego i ośmiu punktów procentowych.
		4. Za datę zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 6**

**Gwarancja**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości i trwałości dostarczanego towaru
na okres przydatności do spożycia określony w § 5 ust.3 niniejszej umowy i zapewnia,
że dostarczony towar będzie wolny od wad, spełniać będzie wszelkie wymagania określone przez Zamawiającego w specyfikacji, przez właściwe przepisy i instytucje oraz będzie najwyższej jakości.
2. W przypadku dostawy towaru nie posiadającego wskazanego terminu przydatności do spożycia lub z terminem ważności niezgodnym z §5 ust. 3, z wadami o niskiej jakości, w uszkodzonych opakowaniach Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru z jednoczesnym żądaniem wymiany na towar wolny od wad w terminie 1 dnia od daty złożenia reklamacji.
3. Niniejsza umowa stanowi dokument gwarancyjny w rozumieniu przepisów k.c.
4. W sprawach nieuregulowanych umową, do gwarancji stosuje się przepisy art. 577 i następnych k.c.
5. Do odpowiedzialności dostawcy z tytułu rękojmi, w terminie udzielonej ważności stosuje się przepisy k.c.

**§ 7**

**Terminy**

1. Umowa obowiązuje przez okres **12 miesięcy od jej daty zawarcia lub do czasu wyczerpania wartości umowy w zależności, która z tych przesłanek nastąpi wcześniej.**

**2** Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie do 30 dni roboczych od wystąpienia okoliczności w szczególności będących podstawą do odstąpienia,- tj jeżeli Wykonawca:::

1. przekroczy terminy realizacji dostawy towaru wynikające z §1 ust. 2, 3 i 4 o 5 dni roboczych;
2. przekroczy termin, o którym mowa w §1 ust. 7 lub §6 ust. 2 o 5 dni roboczych
3. wykonuje przedmiot zamówienia w sposób niezgodny z umową lub normami
i warunkami prawem określonymi.

**§ 8**

**Kary umowne**

1. W razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę:
2. w wysokości ………… % ceny brutto gwarantowanej części umowy w przypadku opóźnienia
w wykonaniu dostawy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, za każdy dzień opóźnienia licząc od daty upływu terminu wymienionego w §1 ust.2, 3 i 4, §1 ust. 7, §6 ust. 2 do dnia ostatecznego przyjęcia bez zastrzeżeń przez Zamawiającego zamawianego towaru. W przypadku wykonawstwa zastępczego, o którym mowa w § 4, termin ostatecznego przyjęcia będzie oznaczał datę otrzymania towaru od podmiotu, któremu Zamawiający powierzył wykonawstwo zastępcze;
3. w wysokości 5% ceny brutto gwarantowanej części umowy, od której realizacji odstąpiono w całości lub w części z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. Maksymalna wysokość kar umownych za opóźnienia, nie może przekroczyć dwukrotności kary za odstąpienie od umowy
5. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne na zasadach ogólnych k.c.
6. Wykonawca oświadcza, ze wyraża zgodę na pomniejszenie należnego mu wynagrodzenia z tytułu ewentualnych kar umownych.

**§ 9**

**Zestawienie asortymentowe - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. **Cechy dyskwalifikujące każdy produkt:**
* obecność zanieczyszczeń mechanicznych
* brak oznakowania opakowania
* zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne opakowania np. pęknięcia
* opakowanie zstępcze z naklejoną etykietą
1. **Każdy dostarczony produkt ma być I kl**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p | Nazwa towaru | Wymagania, pozostałe cechy dyskwalifikujące produkt przedmiot zamówienia |
| 1 | **Barszcz biały ( żurek )** | 1. Opakowania : jednostkowe -torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 50-70g, 1000g zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe lub karton
2. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak-kwaśny z posmakiem wędzonki, barwa -kremowobeżowa z widocznymi cząstkami przypraw, zapach-lekko przyprawowy

c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, zbrylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 2 | **Bazylia** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 5g-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 3 | **Chrzan konserwowy tarty** produkt otrzymywany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru. | 1. Opakowania : jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała lub biało kremowa, smak lekko piekący, kwaśno słodki.
3. Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
 |
| 4 | **Cukier kryształ biały** produkt krystaliczny, wysokiej czystości | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze:10kg zgrzewy termokurczliwe lub papier b) Wymagania klasyfikacyjne: zawartość sacharozy nie mniej niż 98,5%, barwa- biała, konsystencja sypka, kryształki bez grudekc) Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 5 | **Cukier wanilinowy**produkt otrzymanyz [cukru](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sacharoza) z [waniliną](https://pl.wikipedia.org/wiki/Wanilina) lub z [etylowaniliną](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Etylowanilina&action=edit&redlink=1" \o "Etylowanilina (strona nie istnieje)) | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-50g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach-charakterystyczny dla wanillic) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 6 | **Cynamon**produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych kawałków kory drzewa Cinnamonum | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, jednolity proszek, smak, barwa, - jasnobrązowa do brunatnej, jednolitac) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, trwałe zbrylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 7 | **Ćwikła marynowana** produkt otrzymany z przetartych buraków ćwikłowych oraz świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru | a) Opakowania : jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: smak lekko piekący, kwaśno słodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2,0 % wagi.c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), obecność zanieczyszczeń mechanicznych  |
| 8 | **Dżem ( truskawkowy, porzeczkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy)-** otrzymany z owoców – typowych dla danego smaku o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru | a)Opakowania : jednostkowe słoik 250-300g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ekstraktu ogólnego nie mniej niż 45% , zżelowany, zapach i smak owoców1. Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), gorzki smak
 |
| 9 | **Fasola biała drobna**  | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszona i zawilgocona, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 10 | **Fasola czerwona konserwowa** | 1. Opakowania : jednostkowe, puszka 200-400g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: barwa ciemnoczerwona, kształt nerkowaty, skóra gładka i lekko błyszcząca bez skaz i przebarwień, konsystencja: miękka, fasola cała nie uszkodzona w naturalnej zalewie, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania
3. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, ,smak stęchły, nadmierna miękkość ziaren
 |
| 11 | **Groch łuskany**  | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 400-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: c) Cechy dyskwalifikujące: przesuszony i zawilgocony, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 12 | **Groszek konserwowy**produkt otrzymywany ze świeżego groszku, przypraw aromatyczno –smakowych zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. | 1. Opakowania : jednostkowe, puszka 200-400g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne,chrupkie bez plam chorobowych

c) Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren |
| 13 | **Herbata granulo.** | a) Opakowania : jednostkowe woreczki foliowe 100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8%c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzenie, obce posmaki ,zapachy,  |
| 14 | **Herbata owocowa**. produkt wytworzony naturalnego suszu.(mięta, hibiskus, malina truskawka, wiśnia) | a) Opakowania : jednostkowe - saszetki 2g kartonik po 20szt zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8%c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzenie, obce posmaki ,zapachy,  |
| 15 | **Kasza gryczana prażona** produkt otrzymywany z oczyszczonego, obłuszczonego i rozdrobnionego ziarna gryki. | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa żółtawa lub brązowobiała, przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,4 mm, 90% co najmniej.c) Cechy dyskwalifikujące: smak kwaśny, gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, stęchlizny |
| 16 | **Kasza jęczmienna łamana** produkt otrzymywany z oczyszczonego, obłuszczonego i pokrojonego ziarna jęczmienia. | a)Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,2 mm, 80% co najmniej i 1,8mm, 20% najwyżejc) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty |
| 17 | **Kasza kukurydziana** produkt otrzymany z kukurydzy w postaci drobnego i grubego grysiku |  a)Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa: intensywna żółtawa, zapach: swoistyc) Cechy dyskwalifikujące: zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty, smak po ugotowaniu: gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny,  |
| 18 | **Kasza manna** produkt otrzymywany przez rozdrobnienie ziaren przenicy | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem żółtawym, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudekc) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 19 | **Kawa zbożowa** produkt otrzymany z prażonego żyta, jęczmienia, cykorii i buraka cukrowego | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa brązowa, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek,c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości, słaba esensjonalność |
| 20 | **Ketchup** produkt otrzymywany z koncentratu pomidorowego, cukru, octu, naturalnych przypraw i zagęstników, konserwowany chemicznie | 1. Opakowania : jednostkowe słoik lub butelka plastykowa 500g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, lekko kremowa, bez rozdziału składników, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%

c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej |
| 21 | **Kisiel** - produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku)  | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 40g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach-charakterystyczny dla owocu c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 22 | **Kminek** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 5g-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: nasiona całe, o aromatycznym zapachu i lekko piekącym, korzennym smaku c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości  |
| 23 | **Kompot ( truskawkowy,****wiśniowy, z aronii, porzeczkowy)** produkt otrzymywany za świeżych, zdrowych owoców- poddanych procesowi pasteryzacji. | 1. Opakowania: jednostkowe słoik 900-1000g ,

zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe 1. Wymagania klasyfikacyjne: ekstrakt ogólny nie mniej niż 20%,masa owoców odciekniętych z zalewy mni.45%,smak słodki, zalewa klarowna, widoczne cale owoce z tendencją do skupiania się w górnej części słoika
2. Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
 |
| 24 | **Koncentrat pomid.30%** produkt otrzymywany w wyniku konfekcjonowania pasty pomidorowej o wyższej zawartości ekstraktu , w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, utrwalony termicznie w procesie pasteryzacji , bez zagęszczaczy  | a) Opakowania : jednostkowe słoik 200-1000g , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja - jednolita gęsta przetarta masa, barwa- od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z brunatnym odcieniem, smak- słodkawo- kwaskowy, dopuszcza się posmak słonawy, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 4% wagc) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kwaśny, gorzkawy , uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 25 | **Kukurydza konserwowa** produkt otrzymywany ze świeżej kukurydzy, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. | 1. Opakowania : jednostkowe, puszka 200-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne, chrupkie bez plam chorobowych

c) Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren |
| 26 |  **Kwasek cytrynowy** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, smak- silnie kwaśny, zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5 %c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrylenie, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasu |
| 27 | **Liść Laurowy** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, ostry, gorzkawy barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 28 | **Majeranek** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, gorzkawy barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 29 | **Majonez** Produkt otrzymywany przez zemulgowanie oleju roślinnego w fazie wodnej w obecności jaj żółtka kurzego, konserwowany chemicznie, bez zagęszczaczy mącznych. | a) Opakowania : jednostkowe słoik 400g ,700g, 900 g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe 1. Wymagania klasyfikacyjne: barwa –jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, zapach i smak – łagodny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5%-78,5%, zawartość żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6%, zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50%

c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropli oleju, objawy zjełczenia psucia |
| 30 | **Makaron** - świderki, kolanka produkt wytwarzany z mąki wody i jaj | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 1-5kg zbiorcze: 10-25kg zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: po przegotowaniu produkt o odpowiedniej konsystencji i sprężystości, zwiększający swoją objętość barwa jasnokremowa c) Cechy dyskwalifikujące: opakowania uszkodzone, produkt zabrudzony, po przegotowaniu produkt nie zwiększający swojej objętości lub rozpadający się |
| 31 | **Makaron spaghetti** rodzaj długiego, cienkiego makaronu. | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 1-5kg zbiorcze: 10-25kg zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: intensywna żółta barwa, struktura i kształt charakterystyczne dla makaronu spaghetti, makaron po ugotowaniu powinien wykazywać cechy charakterystyczne produktu, powinien zachować swoje właściwości c) Cechy dyskwalifikujące: opakowania uszkodzone, produkt zabrudzony, po przegotowaniu produkt nie zwiększający swojej objętości lub rozpadający się . |
| 32 | **Margaryna mleczna** produkt otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, przeznaczony do smażenia lub pieczenia | a) Opakowania : kostka w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej 200g, 250 g zbiorcze: karton 10kg b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa – kremowa, żółta , jednolita w całej masie, zawartość: soli nie więcej niż 0,6%, tłuszczu minimalnie 60%c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienie składników |
| 33 | **Masło roślinne**produkt otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, przeznaczony do smarowania | a) Opakowania : kostka w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej 200g, 250 g zbiorcze: karton 10kg b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja w tem.200Cstała lekko mazista, barwa – kremowa, żółta ,jednolita w całej masie, zawartość: tłuszczu minimalnie 55%c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienie składników |
| 34 | **Mąka pszenna typ 500** produkt otrzymany z rozdrobnionych ziaren pszenicy | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem kremowym, zawartość mokrego glutenu 25%, wilgotność nie większa niż 14%c) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki, kwaśny, nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 35 | **Mąka kukurydziana**oczyszczone i rozdrobnione ziarna kukurydzy | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa z odcieniem żółtym c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolu, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości |
| 36 | **Mąka ziemniaczana** produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie ziaren skrobi od pozostałych części składowych ziemniaka | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z krystalicznie lśniącym połyskiem, bez śladów obcych zapachów i posmaków.c) Cechy dyskwalifikujące: nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 37 | **Miód** produkt wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi | a)Opakowania : jednostkowe słoik 300-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: Barwa : od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowejKonsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skrystalizowana |
| 38 | **Musztarda** przyprawa otrzymywana z jednego gatunku ziarna gorczycy, wody, soli, octu i składników smakowo-zapachowych. | 1. Opakowania : jednostkowe słoik lub butelka plastykowa 150g 200g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, kremowa, gęsta, smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy, zawartość soli nie więcej niż 3-5%

c) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej |
| 39 | **Ocet** spirytusowy rektyfikowany 10% wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego | a) Opakowania : jednostkowe butelka plastykowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne; ocet spirytusowy rektyfikowany 10%, wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia roślinnegoc) Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne. |
| 40 | **Ogórek konserwowe całe** produkt otrzymywany ze świeżych ogórków przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. | 1. Opakowania : jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe
2. Wymagania klasyfikacyjne: smak słodko – kwaśny, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5% wagi.

c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 41 | **Olej uniwersalny** produkt otrzymywany z oleju rzepakowego , który został poddany procesom rafinacyjnym | a) Opakowania : jednostkowe butelka plastykowa 1L zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: olej o obniżonej zawartości kwasu erukowego nie więcej niż 8%, rafinowany, konsystencja w temp.200C – płynna, przejrzysty, klarowny c) Cechy dyskwalifikujące: mętny, uszkodzone opakowanie. |
| 42 | **Oregano** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, ciepły i lekko gorzki smak, barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 43 | **Papryka marynowana** produkt otrzymywany z papryki świeżej półsłodkiej , słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno- smakowych i poddanych procesowi pasteryzacji. | a) Opakowania : jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: papryka jędrna lekko mięka smak słodko kwaśny złagodzony olejem, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1, % wagi.c) Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko) |
| 44 | **Papryka mielona słodka** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona |
| 45 | **Pieprz czarny mielony**przyprawa sporządzona z owoców pieprzu czarnego | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek o ciemnoszarym kolorze, smak- palący c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzały |
| 46 | **Pieprz ziołowy** produkt w którego skład wchodzi sproszkowana kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, cząber, bazylia, majeranek | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona |
| 47 | **Płatki kukurydziane** Płatki kukurydziane zwykłe otrzymane przez przetworzenie ziaren kukurydzy | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne Struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone, barwa żółta, smak lekko słodki. c) Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienie, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.  |
| 48 | **Płatki owsiane** produkt otrzymany poprzez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie go obróbce hydrotermicznej | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa szarawobiaława o różnych odcieniach, smak swoisty lekko orzeszkowyc) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty |
| 49 | **Powidła** przetwór owocowy ze śliwek  | a)Opakowania : jednostkowe słoik 250-300g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b)Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ekstraktu ogólnego - 160 g owoców 100 g produktu, zapach i smak owocówc) Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), gorzki smak |
| 50 | **Przyprawa do** FIX do potraw chińskich | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, olejku w mieszankach (ml/100g) nie więcej niż 0,2,popiołu nierozpuszczalnego , produkt otrzymywany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw do jakich jest przeznaczonyc) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 51 | **Przyprawa do flaków**  |
| 52 | **Przyprawa do gyrosa** |
| 53 | **Przyprawa do kurczaka**  |
| 54 | **Przyprawa do mięsa wieprzowego** |
| 55 | **Przyprawa do ryb**  |
| 56 | **Przyprawa do spaghetti** |
| 57 | **Przyprawa uniwersalna** (typu vegeta, warzywko): mieszanka suszonych warzyw i przypraw  | 1. Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 100-150g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe

b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, produkt otrzymywany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw do jakich jest przeznaczony- zawartość suszonych warzyw 15,5%c) Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości  |
| 58 | **Przyprawa w płynie** ( Maggi )aromatyczna przyprawa w płynie | a) Opakowania : jednostkowe butelka plastykowa lub szklana 500g -1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne; barwa- brązowa, zapach intensywny charakterystyczny dla lubczyka ogrodowegoc) Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne, zwietrzały smak i zapach |
| 59 | **Ryż biały** długoziarnisty | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała , ziarno całe, brak obcych zapachówc) Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgocenia, połamane ziarna, obecność szkodników lub ich pozostałości |
| 60 | **Sól**  | a) Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe1kg , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, zapach wolny od obcych konsystencja sypkac) Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki,  |
| 61 | **Szpinak mrożony** produkt uzyskany przez zamrożenie zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku | a) Opakowania : Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.b) Wymagania klasyfikacyjne: Wygląd - w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku.- w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się Barwa - w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji- w stanie rozmrożonym: zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwyRozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókienSmak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki c) Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie |
| 62 | **Truskawki mrożone** | a) Opakowania : Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.zbiorcze - pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.b) Wymagania klasyfikacyjne: owoce barwy czerwonej, bez szypułek, średnicy minimalnej 22 mm, nie oblodzone.c) Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie |
| 63 | **Ziele angielskie** | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne:, zapach korzenny, zbliżony do zapachu gorczycy, gałki muszkatołowej i goździków, a smak ostry, lekko palący ,w postaci całych ziarenekc) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwietrzały |
| 64 | **Żelatyna naturalna** substancja białkowa pozyskiwana z kości i chrząstek.  | a) Opakowania : jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20-100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe b) Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, c) Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrylenie,  |

**§ 10**

**Zasady zachowania poufności**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania poufności wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych otrzymanych od Zamawiającego i od współpracujących z nim osób oraz danych uzyskanych w jakikolwiek inny sposób, zamierzony czy przypadkowy w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej.
2. Wykonawca oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem do zachowania poufności wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych, o których mowa w ust. 2 nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Zamawiającego/Administratora danych w innym celu niż wykonanie Umowy, chyba że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub Umowy.

**§ 11**

**Pozostałe postanowienia**

1. Niniejsza umowa podlega wyłącznie prawu polskiemu. Strony zgodnie wyłączają stosowanie Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów. W sprawach nieunormowanych umową oraz do wykładni jej postanowień zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeks Cywilny oraz innych obowiązujących aktów prawnych
2. Integralną częścią umowy jest specyfikacja warunków zamówienia oraz oferta sporządzona i złożona w postępowaniu przetargowym, przy czym oferta i SWZ, jako sporządzone w jednym egzemplarzu, nie stanowią załącznika i znajdują się u Zamawiającego wraz z całą dokumentacją postępowania, którego wynikiem jest niniejsza umowa.
3. Wykonawca realizuje umowę z należytą starannością przy wykorzystaniu wiedzy
i umiejętności zawodowych, z uwzględnieniem postępu w danej dziedzinie medycyny,
z zachowaniem obowiązków określonych w obowiązujących przepisach prawa oraz zawartych w niniejszej umowie.
4. Zamawiający udostępnia Wykonawcy dane osobowe swoich pracowników. Dane te będą wykorzystywane i przetwarzane na potrzeby umowy, chyba że przepisy resortowe stanowią inaczej.
5. Wykonawca gwarantuje wdrożenie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, aby przetwarzanie spełniało wymogi i chroniło prawa osób, których dane dotyczą, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych, zwane dalej RODO.
6. Wykonawca składając ofertę, przyjmuje do wiadomości, iż jego dane osobowe będą wykorzystywane i przetwarzane na potrzeby realizacji umowy, chyba że przepisy resortowe stanowią inaczej.
7. Zamawiający informuje, że :
8. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką we Wrocławiu
9. administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: **abi@4wsk.pl**
10. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
11. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 PZP.
12. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 PZP. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
13. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
14. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
15. posiada Pani/Pan:na podstawie art. 15 RODO
16. prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
17. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
18. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
19. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
20. nie przysługuje Pani/Panu:
21. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
22. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
23. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
24. przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
25. Którakolwiek ze stron umowy nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy spowodowane przez okoliczności niewynikające z przyczyn danej strony, w szczególności za okoliczności traktowane jako siła wyższa.
26. Dla celów realizacji umowy „siła wyższa” oznacza zdarzenie zewnętrzne, pozostające poza kontrolą stron oraz niewiążące się z zawinionym działaniem stron, którego strony nie mogły przewidzieć i które uniemożliwia proces realizacji umowy. Takie zdarzenia obejmują w szczególności: wojnę, rewolucję, pożary, powodzie, epidemie (z wyłączeniem pandemii COVID-19), akty administracji państwowej itp.
27. W przypadku zaistnienia stanu siły wyższej, strona, której taka okoliczność uniemożliwia lub utrudnia prawidłowe wywiązanie się z jej zobowiązań, niezwłocznie powiadomi drugą stronę o takich okolicznościach i ich przyczynie. Wówczas strony niezwłocznie ustalą zakres, alternatywne rozwiązanie i sposób realizacji umowy. Strona zgłaszająca okoliczności musi kontynuować realizację swoich zobowiązań wynikających z umowy w takim stopniu, w jakim jest to możliwe i musi szukać racjonalnych środków alternatywnych dla realizowania zakresu, jaki nie podlega wpływowi siły wyższej.

**§ 12**

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z umowy niniejszej na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art. 518 kodeksu cywilnego) umowy poręczenia, przekazu. Art. 54 ust. 5, 6 i 7 ustawy o działalności leczniczej z dnia 15.04.2011r. (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz.295, 567 ) ma zastosowanie.

**§ 13**

**Zmiana umowy**

1. Zmiana umowy może nastąpić za zgodą obu stron w przypadkach ściśle określonych
w SWZ w formie aneksu.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

**§ 14**

**Postępowanie polubowne**

1. Wszelkie spory strony zobowiązują się załatwić w pierwszej kolejności polubownie.
2. Na podstawie art. 591 ust. 1 PZP, w sprawie majątkowej, w której zawarcie ugody jest dopuszczalne, wprowadza się następujące klauzule:

**1)** Klauzula mediacyjna - W przypadku zaistnienia pomiędzy stronami sporu, wynikającego z umowy lub pozostającego w związku z umową, strony zobowiązują się do podjęcia próby jego rozwiązania w drodze mediacji. Mediacja prowadzona będzie przez Mediatorów Stałych Sądu Polubownego przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z Regulaminem tego Sądu.

**2)** Klauzula koncyliacyjna - W przypadku zaistnienia pomiędzy stronami sporu, wynikającego z umowy lub pozostającego w związku z umową, strony zobowiązują się do podjęcia próby jego rozwiązania w drodze koncyliacji. Koncyliacja będzie prowadzona przez Koncyliatorów Stałych Sądu Polubownego przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z Regulaminem tego Sądu.

1. W przypadku sporów sądowych strony ustalają właściwość sądu siedziby Zamawiającego.

**§ 15**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron

**Wykonawca: Zamawiający:**

**Załącznik nr 4a do SWZ**

…………………………………..

 *(nazwa i adres Wykonawcy)*

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW ORAZ NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU, O KTÓRYM MOWA W ART. 125 UST. 1 PZP**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **dostawę artykułów spożywczych, znak sprawy 4WSzKzP.SZP.2612.6.2021,**prowadzonego przez 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SPZOZ we Wrocławiu, ul. R. Weigla 5, 50-981 Wrocław*,* oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW:**

Oświadczam, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w rozdziale VIII pkt. 4) SWZ.

**OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU;**

Oświadczam, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie:

- art. 108 ust. 1 pkt 1)-6) PZP;

- art. 109 ust. 1 pkt .4) PZP

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

**Załącznik nr 4b do SWZ**

…………………………………..

 *(nazwa i adres Wykonawcy)*

**OŚWIADCZENIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY**

**O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU**

**I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU,**

**O KTÓRYM MOWA W ART. 125 UST. 1 PZP**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **dostawę artykułów spożywczych, znak sprawy 4WSzKzP.SZP.2612.6.2021,**prowadzonego przez 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SPZOZ we Wrocławiu, ul. R. Weigla 5, 50-981 Wrocław*,* oświadczam, co następuje:

**Oświadczenie o spełnianiu warunków**

Oświadczam, że jako podmiot udostępniający zasoby spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w rozdziale VIII pkt. 4) SWZ.

**Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu**

Oświadczam, że jako podmiot udostępniający zasoby nie podlegam wykluczeniu na podstawie:

- art. 108 ust. 1 pkt 1)-6) PZP;

- art. 109 ust. 1 pkt .4) PZP

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

**Załącznik nr 5 do SWZ**

 ………………………………….. data ……………….

 *(nazwa i adres Wykonawcy)*

***Dotyczy: postępowania na dostawę artykułów spożywczych, znak sprawy 4WSzKzP.SZP.2612.6.2021 prowadzonego przez 4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SPZOZ we Wrocławiu, ul. R. Weigla 5, 50-981 Wrocław,***

**OŚWIADCZAM/Y, ŻE**

wykonałem/wykonuję co najmniej 1 dostawę artykułów spożywczych (lub dostawy o podobnym charakterze) o wartości minimum **100 000,00** zł brutto (*słownie: sto tysięcy złotych 00/100*) w sposób należyty w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku zdolności technicznej lub zawodowej, w okresie ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie zgodnie z warunkiem określonym w rozdziale VIII SWZ

**WYKAZ DOSTAW**

**UWAGA:** Wykonawca jest zobowiązany wypełnić wszystkie rubryki, podając kompletne i jednoznaczne informacje, z których wynikać będzie spełnienie warunku w opisanego w rozdziale VIII SWZ. Wskazana dostawa dotyczy jednego wykonanego kontraktu (wynika z jednostkowej umowy zawartej z danym podmiotem).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Przedmiot dostawy**  | **Wartość dostawy (umowy) brutto****w PLN** | **data wykonania** | **Odbiorca****(nazwa, adres)***Podmiot na rzecz którego dostawa była/jest wykonywana* | **nazwa i adres Wykonawcy** |
| początek (data) | zakończenie (data) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| …. |  |  |  |  |  |  |

**Wraz z wykazem należy załączyć dokument/dowody potwierdzające, że wymienione w wykazie dostawa została lub jest wykonywana należycie.**

Dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonywane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie 3 miesięcy**.**

**Załącznik nr 6 do SWZ**

…………………………………..

 *(nazwa i adres Wykonawcy)*

                                  ……........ dn. ....................

***Dotyczy: postępowania na dostawę artykułów spożywczych, znak sprawy 4WSzKzP.SZP.2612.6.2021 prowadzonego przez 4 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką SPZOZ we Wrocławiu, ul. R. Weigla 5, 50-981 Wrocław***

**ZAMAWIAJĄCY:**

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

**PODMIOT UDOSTĘPNIAJĄCY SWOJE ZASOBY**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa podmiotu udostępniającego zasoby | Adres podmiotu |
|  |  |  |

Działając na podstawie art. 118 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.) - dalej PZP oświadczam, że:

1. zobowiązuję się do udostępnienia wykonawcy (nazwa i adres wykonawcy): ………………………………… następujących zasobów: ………………..……………

*(wskazać odpowiedni zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiot udostępniającego zasoby:*

*(a) zdolności techniczne lub zawodowe – należy wyszczególnić, (b) sytuacja finansowa lub ekonomiczna, (c) wykształcenie, kwalifikacje zawodowe lub doświadczenie )*

1. oddanie do dyspozycji ww. zasobów będzie się odbywało w następujący sposób: …………………………………………………………………………………………...

*(wskazać sposób udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia)*

1. okres udostępnienia i wykorzystania moich zasobów jest następujący: ………………

*(wskazać okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia)*

1. będę realizował roboty budowlane/usługi/nie będę realizował robót budowlanych/usług[[9]](#footnote-9), których wskazane zdolności dotyczą, w zakresie: ……………………………………………………………………………………….…..

*(wskazać czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia,* ***zrealizuje*** *roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą)*

1. z wykonawcą będzie mnie łączył następujący charakter stosunku:……………………..

(należy opisać charakter stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z podmiotem udostępniającym zasoby)

1. zgodnie z PZP odpowiadam solidarnie z wykonawcą, który polega na mojej sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia ww. zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponoszę winy.
1. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). [↑](#footnote-ref-1)
2. w przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie). [↑](#footnote-ref-2)
3. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-3)
4. wypełnić w przypadku udziału podwykonawców [↑](#footnote-ref-4)
5. należy zaznaczyć, w przypadku innego rodzaju wypełnić [↑](#footnote-ref-5)
6. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-6)
7. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-7)
8. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-8)
9. niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-9)