

Wojkowice dnia: 17.01.2025 r.

Specyfikacja Warunków Zamówienia

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych.

Nazwa postępowania: Dostawa mięsa

Znak sprawy D/Kw.2232.1.2025

1. Nazwa (firma) oraz adres zamawiającego

Nazwa: Zakład Karny w Wojkowicach

Adres: 42- 580 Wojkowice, ul. Jana III Sobieskiego 298

Telefon: +48 32 296 16 00, faks 32 769 75 75

Adres poczty elektronicznej : zk_wojkowice@sw.gov.pl

NIP 625-10-63-389

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

https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wojkowice

3. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 i 1720 z późn. zm.) zwanej dalej także „Pzp”, lub „ustawa Pzp” oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

4. Informacja, czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

5. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa do Zakładu Karnego w Wojkowicach, adres: ul. Jana III Sobieskiego 298, 42-580 Wojkowice oraz do Oddziału Zewnętrznego w Ciągowicach, adres: ul. Wojska Polskiego 10, 42-458 Ciągowice, według poniższych tabel, w ilościach i asortymentach podanych wg części 1, 2, 3.

Część nr 1

Dostawa mięsa wieprzowego i wołowego:

L.p.	Nazwa	Kod CPV	Szacunkowe zapotrzebowanie na okres 12 miesięcy	j.m.
1	Karczek wieprzowy bez kości - element wieprzowy, pozbawiony kości w kształcie nieforemnego walca; znajduje się w przedniej części półtuszy, tkanka mięśniowa przerośnięta tłuszczem. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków, kości, przekrwień, głębszych ponacinań. W skład karkówki wchodzi główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i część mięśni długich głowy. Słonina całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, minimalna wielkość kawałków np od 0,5 kg. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15113000-3	150	Kg
2	Łopátka wieprzowa - część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pochwowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, całkowicie pozbawiona kości, powierzchnia gładka, czysta, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15113000-3	1800	Kg
3	Mięso mielone wieprzowe - uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15111100-0	5000	Kg
4	Mięso mielone wołowe – mięso uzyskane z mięsa świeżego chudego, bez dodatku innych mięs. Nie dopuszczalna zawartość wody obcej, zawartość tłuszczu do 20%. Pakowane hermetycznie, schłodzone, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15111100-0	1550	Kg
5	Mięso wołowe gulaszowe (klasa II) - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów wołowych. Powierzchnia czysta, bez opiłków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15111100-0	1250	Kg
6	Mięso wieprzowe gulaszowe (klasa II) - całe skrawki mięsa (kostka lub paski) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, ogonów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i innych podrobów	15113000-3	1500	Kg

	wieprzowych. Barwa mięsa: bladuróżowa do ciemnoczerwonej, przekrwienie - niedopuszczalne, węzły chłonne – niedopuszczalne, barwa tłuszczu: biała z odcieniem żółtym lub kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Powierzchnia czysta, bez opiółków kości i przekrwień. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni			
7	Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15113000-3	1300	Kg
8	Wątroba wieprzowa – Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowowiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni	15113000-3	3000	Kg
9	Nóżki wieprzowe – przednie – mięso kremowo żółte, zapach swoisty i średnio intensywny. Przerost tłuszczowy – dopuszczalnie znaczny, okalający. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 3 dni	15113000-3	450	Kg

Część nr. 2.

Dostawa wędlin:

L.p.	Nazwa	Kod CPV	Szacunkowe zapotrzebowanie na okres 12 miesięcy	j.m.
1	Baleron drobiowy – Wyrób w osłonce barierowej, parzony. Pakowany w atmosferze ochronnej VAC. Powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne są skupiska galarety na przekroju. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.	15131130-5	30	Kg

2	Kabanos drobiowy – Powierzchnia batonów barwy brązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o łącznej długości od 40cm do 60cm przewieszane na kijach wędzarniczych lub odkręcane na odcinki o długości od 18cm do 30cm; niedopuszczalne są zabrudzenia, okopcenia, oślizłość powierzchni, nalot pleśni. Konsystencja dość ściśła, krucha; składniki równomiernie rozmieszczone. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	280	Kg
3	Kaszanka - Wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, składająca się z kasz jaglanej, krwi wieprzowej, pachwiny i płuc wieprzowych z dodatkiem soli, pieprzu i cebuli. Wyrób w osłonkach sztucznych, przezroczystych Ø 100 bez nadruku, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 10-15 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu, barwa na przekroju brązowo - brązowa. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	2500	Kg
4	Kielbasa biała parzona - Kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w 15131130-5 osłonkach naturalnych Ø 28-32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ściślej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	1300	Kg
5	Kielbasa dębicka - (kształt: baton lub gruby kształt walcowaty o dużej średnicy) – produkt gruborozdrobniony z mięsa wieprzowego klasy I i II z przyprawami. Konsystencja ściśła w osłonce barierowej. Produkt świeży, niemrożony.	15131130-5	1300	Kg
6	Kielbasa drobiowa – Kielbasa drobiowa, rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego z kurczaka, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody z dodatkiem skrobi ziemniaczanej, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i aromatów naturalnych. Batony w osłonkach sztucznych barierowych Ø 70 koloru białego, ściśle przylegających do farszu, klipsowane, długości ok. 15-20 cm, powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ściśła, barwa mięsa	15131130-5	1100	Kg

	od kremowej do blado- różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; bez dodatków produktów pochodzących od zwierząt innych niż drób. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.			
7	Kiełbasa golonkowa – Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego z dodatkiem wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 70-75 mm, przezroczystych, znakowana etykietą lub w kolorze złotym. Osłonki ściśle przylegające do farszu, batony długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od białej do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	1130	Kg
8	Kiełbasa krakowska parzona - Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona , składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych Ø 80- 85mm z nadrukiem i nazwą kiełbasy, ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	1130	Kg
9	Kiełbasa mortadela - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym	15131130-5	6500	Kg

	smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.			
10	Kiełbasa mortadela z papryką - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od białego różowego do różowego. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	5500	Kg
11	Kiełbasa mortadela z pieczarkami – Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych barierowych Ø 65, koloru kremowo - brązowego z nazwą i logo, ściśle przylegających do farszu, batony klipsowane długości ok. 30 - 35 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od białego różowego do różowego. Dopuszcza się niewielkie otwory powietrza, lekkie odcieki galarety i tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	5500	Kg
12	Kiełbasa parówkowa - Kiełbasa homogenizowana, wędzona, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, mięsa wołowego, tłuszczu wieprzowego, skórek wieprzowych, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28-30 ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane, długości ok. 10 - 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od białego - różowego do różowego. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	3500	Kg
13	Kiełbasa szynkowa wołowa – Wędzonka wołowa peklowana, parzona składająca się z mięsa wołowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw.	15131130-5	500	Kg

	Wędzonka składająca się z jednego lub dwóch przyciętych mięśni. Smak i zapach dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego z lekko wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.			
14	Kielbasa toruńska – Kielbasa wieprzowa z dodatkiem surowcem drobiowym, średnio rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, składająca się z: mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, wody, substancji uzupełniających i dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych Ø 28 - 32 przylegających do farszu, odkręcanych w batony o długości ok. 25 - 30 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od blado - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	3200	Kg
15	Kielbasa wiejska - Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona, składająca się z mięsa wieprzowego i kompozycji przypraw. Kielbasa w osłonkach naturalnych wieprzowych Ø 28-32 ściśle przylegających do farszu, batony długości ok. 25 cm (odkręcane co ok.50-55cm, przewieszane w połowie), powierzchnia batonów czysta, sucha, pomarszczona. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki brązowa, barwa mięsa od blado - różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	2500	Kg
16	Kielbasa zielonogórska - (kształt: baton, gruba lub kształt walcowaty o dużej średnicy) – produkt gruborozdrobniony z mięsa szynki z dodatkiem przypraw, parzony. Konsystencja ścisła w osłonce barierowej. Produkt świeży, niemrożony.	15131130-5	1130	Kg
17	Kielbasa zwyczajna – produkt z mięsa wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35cm do 40cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni.	15131130-5	4500	Kg
18	Kielbasa żywiecka - Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w	15131130-5	1130	Kg

	osłonkach fibrowych Ø 70 – 75 mm z nadrukiem nazwy asortymentu. Osłonki ściśle przylegających do farszu, batony długości 30-35cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.			
19	Klops drobiowy – waga jednej sztuki do 100g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60% mięsa drobiowego, z dodatkiem substancji stabilizujących. Kształt kulisty o średnicy do 5 cm - pakowany hermetycznie do 3 kg. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia uwzględniająca dodatkowy termin przydatności do spożycia.	15131130-5	400	Kg
20	Kotlet drobiowy mielony – waga jednej sztuki do 100g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60% mięsa drobiowego, porcjowany w formie walca o średnicy do 12 cm - pakowany hermetycznie do 2 kg. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia uwzględniająca dodatkowy termin przydatności do spożycia.	15131130-5	400	Kg
21	Mielonka drobiowa (baton drobiowy) – produkt z mięsa drobiowego bez ścięgien wraz z przyprawami, grubo rozdrobniona, dopuszczalna otoczka galaretki żelatynowej lub osłonka barierowa, na przekroju widoczna mozaika utworzona przez duże kawałki mięsa z fileta i uda drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw smakowych poddanych procesom obróbki technologicznej. Wyrób w osłonce sztucznej o długości od 35 do 40 cm i średnicy 10 do 12 cm. Powierzchnia batonu gładka o barwie różowo - białej, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Nie mniej niż 75% stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą.	15131130-5	3400	Kg
22	Mielonka wieprzowa – baton - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej: osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonce.	15131130-5	3400	Kg
23	Parówki cienkie drobiowe - Kiełbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o Ø 23, batony odkręcone na	15131130-5	4500	Kg

	automacie o długości ok. 12 cm. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane w atmosferze ochronnej MAP lub VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.			
24	Parówki wieprzowe - Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych Ø 24, z nadrukiem i logo firmy, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od białdo różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Dopuszcza się małe otwory powietrza, lekkie podcieki galarety i tłuszczu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	4500	Kg
25	Paszтет wieprzowy zapiekany w foremkach - Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	3300	Kg
26	Paszтетowa - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy. Zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	4200	Kg

27	Pieczeń rzymska drobiowa – Wyrób uformowany za pomocą foremek prostokątnych o wadze ok. 1 kg. Poddawany procesowi parzenia i zapiekania. Górna powierzchnia pieczeni udekorowana ozdobną posypką Pakowane VAC. Blok prostokątny o wadze ok. 1 kg. Powierzchnia boczna i spódnia gładka, na wierzchu widoczna posypka ozdobna. Konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny rozpadać się, struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane. Niedopuszczalne są skupiska poszczególnych składników oraz liczne otwory wypełnione galaretką lub tłuszczem ze zmienioną barwą wokół otworów. Wyraźnie wyczuwalne przyprawy. Nie dopuszcza się dodatku tłuszczu wieprzowego, tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.	15131130-5	2900	Kg
28	Pieczeń rzymska wieprzowa - Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składająca się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób blokowy w foremce, na wierzchu posypyany kminkiem, powierzchnia wyrobu czysta, sucha. Struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasno różowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	2900	Kg
29	Podgardle wędzone - wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona. Barwa wiśniowa do ciemnowiśniowa. Pakowana próżniowo.	15131130-5	500	Kg
30	Polędwica drobiowa - Wyrób w osłonce barierowej o $\varnothing$ 75, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Pakowane VAC. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, białka zwierzęcego wieprzowego.	15131130-5	1130	Kg
31	Pulpet mięsno – warzywny - produkt gotowy do bezpośredniej obróbki termicznej, uzyskany z mięsa drobiowego w dodatkiem warzyw (marchew, pietruszka, seler) i przypraw; pakowany hermetycznie w opakowania do 5 kg. Waga jednostkowa produktu gotowego do obróbki termicznej w granicach 80 – 100 g	15131130-5	400	Kg
32	Salceson biały (włoski) - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej	15131130-5	3900	Kg

	bezbарwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno - tłuszczowych: niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników.			
33	Salceson czarny - produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych w osłonkach o średnicy ok. 80 mm i długości ok. 30 cm, parzony. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju typowa dla salcesonu czarnego. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników.	15131130-5	3900	Kg
34	Słonina - bez skóry (podskórna tkanka tłuszczowa z wieprzowiny - zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia boków lub łopatki), świeża, niemrożona, surowa - w formie płatów. Płat nie mniejszy niż 0,5 [kg]	15131130-5	400	Kg
35	Smalec topiony ze skwarkami i cebulą - Smalec uzyskany po obróbce termicznej sadła i tłuszczu drobnego wieprzowego z dodatkiem skwarek pozostałych z wytopu tłuszczu, cebuli smażonej, czosnku, soli i pieprzu. Porcje smalcu domowego umieszczonego w pojemnikach zamykanych wieczkiem, na którym naklejona jest etykieta z nazwą asortymentu. Zawartość na przekroju - tłuszcz w górnej warstwie, pozostałe surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, smarowna, barwa tłuszczu biała do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców, dopuszcza się małe otwory powietrza. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	100	Kg
36	Stek wieprzowy – waga jednej sztuki do 100g. Gotowy produkt do bezpośredniej obróbki termicznej, świeży o składzie min. 60% mięsa wieprzowego, porcjowany w formie walca o średnicy do 12 cm - pakowany hermetycznie do 1-2 kg. Dopuszczalna przez producenta możliwość mrożenia produktu.	15131130-5	400	Kg
37	Szynka drobiowa prasowana - produkt z mięsa drobiowego, uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających. Zawartość tłuszczu – nie więcej niż 10%. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia.	15131130-5	1130	Kg

38	Szynka konserwowa – Produkt blokowy, parzony, składający się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wędlina sporządzona z rozdrobnionych mięśni szynki lub łopatki wieprzowej nadziane w osłonkę sztuczną Ø 105, batony klipsowane długości ok. 25 - 30 cm o powierzchni czystej, suchej, gładkiej, prasowane w kształcie prostopadłościanu. Struktura plastra o gr. 3 mm dość ścisła, konsystencja soczysta, krucha, barwa mięsa na przekroju typowa do mięsa peklowanego od jasno różowej do różowej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	15131130-5	1100	Kg
39	Szynka mielonka - produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego i wołowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnoróżowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla mielonki.	15131130-5	3700	Kg

Część nr 3

Dostawa mięsa drobiowego:

L.p.	Nazwa	Kod CPV	Szacunkowe zapotrzebowanie na okres 12 miesięcy	j.m.
1	Filet z piersi kurczaka świeży - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15112000-6	700	Kg
2	Porcje rosołowe (korpusy drobiowe) - element pozyskany z tuszki kurczaka. Szkielet kurczaka pozbawiony mięsa, bez skóry, otrzymany poprzez odciecie od tuszki części zasadniczych i mięsa znajdującego się wokół szkieletu kurczaka. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań. Zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15112000-6	2350	Kg

3	Mięso gulaszowe z kurczaka świeże – klasa I. Produkt świeży, niemrożony, uzyskany z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłatków kości, głębszych ponacinań. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15112000-6	700	Kg
4	Serca z indyka – świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdza i pni naczyń krwionośnych. Produkt schłodzony, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni	15112000-6	1200	Kg
5	Skrzydółka z kurczaka świeże - element drobiowy z tuszki kurczaka ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwie umięśnione, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15112000-6	3100	Kg
6	Ćwiartka tylna z kurczaka - ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Kalibracja wagi pojedynczej ćwiartki 30 - 45 dkg. Produkt świeży, niemrożony. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 4 dni	15112000-6	4600	Kg
7	Żołądki drobiowe świeże – Wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni	15112000-6	2500	Kg
8	Wątroba z kurczaka (świeża) – Wygląd: podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni;	15112300-9	2300	Kg

powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa beżowa do brunatnowiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 2 dni			
--	--	--	--

6. Informacje o dopuszczalności składania ofert częściowych i liczbie części zamówienia, na którą wykonawca może złożyć ofertę.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.

7. Informacje dotyczące ofert wariantowych

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

8. Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówienia, o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.

9. Termin wykonania zamówienia

Planowane jest zawarcie umowy na okres 12 miesięcy, począwszy od dnia 1 kwietnia 2025 roku.

10. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego

Projekt umowy określony został w załączniku nr 8 SWZ.

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

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia i w konkursie, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub konkursie, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344 ze zm.).
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_wojkowice
3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

4. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
5. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.
6. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
7. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 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), 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, inna przeglądarka internetowa niż Internet Explorer,
 - 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.
8. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4sIS4t76lZVKPbkyD/view>
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
10. 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>

W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania.

12. Informacje o sposobie komunikowania się zamawiającego z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69

Zamawiający nie przewiduje użycia innych środków komunikacji elektronicznej ze względu na sytuację, o których mowa w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 ustawy Pzp.

13. Osoby uprawnione do komunikowania się z wykonawcami

Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami: Jakub Waligóra, w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godz.: od 8:00 do 15:00.

14. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą nie dłużej niż 90 dni, od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert **do dnia 30.04.2025 r.**
3. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

15. Podwykonawstwo

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.

16. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

17. Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:
 - 1) w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 2) art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz art. 5k Rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dot. środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. U. UE. L. z 2014 r. Nr 229, str. 1 ze zm.)- załącznik nr 9.
2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

18. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:
Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.
 - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów
Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.
 - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:
Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.
 - 4) zdolności technicznej lub zawodowej:
Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy – sporządzone zgodnie z treścią Załącznika nr 5 do SWZ.
Warunek, o którym mowa w ust. 1 pkt 2) jest spełniony jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane
3. 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.
4. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
5. Zamawiający oceni, 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.

6. 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.
7. 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.

19. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału** w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w SWZ - wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 6 do SWZ. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert.
 - 1) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
 - 2) W przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca przedstawia, wraz z oświadczeniem, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.
2. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących **podmiotowych środków dowodowych**:
 - a) **informacji z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie dotyczącym podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy Pzp, sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
 - b) **informacji z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie dotyczącym podstawy wykluczenia wskazanej w art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp (dotyczy orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego) , sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
 - c) **oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy Pzp** o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej;
 - d) **oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu JEDZ**, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w:
 - art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp,

- art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
 - art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
 - art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.
3. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
- 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 1 dane umożliwiające dostęp do tych środków;
 - 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w ust. 1.
4. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
5. Zamawiający nie żąda złożenia **przedmiotowych środków dowodowych**, o których mowa w art. 104 – 107 ustawy Pzp.
6. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. poz. 2415) oraz Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452).

20. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Podstawą opracowania oferty jest Specyfikacja Warunków Zamówienia.
 2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
 3. Oferta musi być przygotowana w języku polskim.
 4. Ofertę należy sporządzić w formie elektronicznej.
 5. Oferta musi być opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby/osób upoważnionych do zaciągania zobowiązań przez Wykonawcę **zgodnie z zasadami reprezentacji podmiotu.**
 6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z uwzględnieniem treści art. 261 ustawy.
1. **Do oferty należy dołączyć:**
- a) **Formularz oferty**, którego wzór stanowi Załącznik nr 1, 2 oraz 3 do SWZ;
 - b) **Pełnomocnictwo** upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;
 - c) **Pełnomocnictwo** do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

- d) **Oświadczenie**, o którym mowa w pkt. 18 ust. 2 SWZ zgodnie z Załącznikiem nr 5 do SWZ.– jeżeli dotyczy;
 - e) **Oświadczenie** lub oświadczenia JEDZ, o którym mowa w pkt. 19 ust. 1 SWZ – Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 6 do SWZ.;
 - f) **Oświadczenie** Wykonawcy, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7, ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.;
 - g) **Oświadczenie** JEDZ – Załącznik nr 4.
2. Sposób sporządzania oraz sposób przekazywania oświadczeń i dokumentów przekazywanych w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego określony został w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452).
3. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1913 ze zm.), 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 z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. 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.
4. Dokumenty i oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.

21. Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Termin składania ofert:

do dnia 28.02.2025 r. do godz. 09:00 za pośrednictwem **Formularza do złożenia oferty, dostępnego na platformazakupowa.**

2. Termin otwarcia ofert:

w dniu 28.02.2025 r. o godz. 10:00.

3. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

- nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
- cenach zawartych w ofertach;

22. Sposób obliczenia ceny

1. Wykonawca podaje cenę oferty w Formularzu oferty sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1, 2 oraz 3 do SWZ, jako cenę brutto (z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług (VAT),

2. Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
5. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z Ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 106, z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W takim przypadku w ofercie Wykonawca ma obowiązek
 - poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

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

1. Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
 - 1) oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
 - 2) oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
 - 3) wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.
2. Kryteria oceny ofert - stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie każdego kryterium.
3. Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio - proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego, wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktacją: punktacja 0-100 (100%=100pkt).
4. Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryteria oceny ofert przedstawione poniżej.

L. p.	Nazwa kryterium	Waga
1	Cena	60 pkt
2	Termin płatności	40 pkt

5. Wzory do obliczenia punktowego.

- 1) **Nazwa kryterium: Cena.**

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie wg. poniższego wzoru:

$$C = (C \text{ min}/C \text{ of}) \times 60$$

gdzie:

C min- najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł)

C of - cena brutto określona w ocenianej ofercie (zł)

2) Nazwa kryterium: Termin płatności.

Ilość przyznanych punktów wyliczona zostanie wg. poniższego zestawienia:

Termin płatności do 14 dni – 0 punktów

Termin płatności do 15 dni – 4 punkty

Termin płatności do 16 dni – 8 punkty

Termin płatności do 17 dni – 12 punktów

Termin płatności do 18 dni – 16 punktów

Termin płatności do 19 dni – 18 punktów

Termin płatności do 20 dni – 20 punktów

Termin płatności do 21 dni – 22 punkty

Termin płatności do 22 dni – 24 punkty

Termin płatności do 23 dni – 26 punktów

Termin płatności do 24 dni – 28 punktów

Termin płatności do 25 dni – 30 punktów

Termin płatności do 26 dni – 32 punkty

Termin płatności do 27 dni – 34 punkty

Termin płatności do 28 dni – 36 punktów

Termin płatności do 29 dni – 38 punktów

Termin płatności do 30 dni – 40 punktów

Termin płatności określony przez zamawiającego:

- od 14 do 30 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury, po otrzymaniu towaru.

Wybrany termin płatności należy wpisać do formularza oferty

6. Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w każdym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

7. Wynik - oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie oceniona jako najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z łączną ilością uzyskanych punktów.

8. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej w celu wyboru najkorzystniejszej

spośród ofert uznanych za ważne.

24. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

25. Informacja dotycząca przeprowadzenia przez wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2

Wykonawca przed złożeniem oferty może osobiście dokonać wizji lokalnej, i oględzin warunków dojazdu do placu opałowego w Zakładzie Karnym w Wojkowicach oraz Ciągowicach.

Zamawiający nie przewiduje sprawdzenia przez wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp.

26. Informacja dotycząca walut obcych

Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

27. Informacja dotycząca zwrotu kosztów w postępowaniu

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów w postępowaniu.

28. informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań

Zamawiający nie zastrzega wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań na podstawie art. 60 i art. 121 ustawy Pzp.

29. Informacja o umowie ramowej

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

30. Wymagania w zakresie zatrudnienia osób oraz informacja o zastrzeżeniu możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94

Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.

Zamawiający nie stawia wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp

31. Informacja dotycząca zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

32. Katalogi elektroniczne

Zamawiający nie przewiduje stosowania przepisów, o których mowa w art. 93 ustawy Pzp.

33. Aukcja elektroniczna

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

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

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 Pzp, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przestania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

35. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Pzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 2.1. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2.2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” Pzp.

36. Klauzula informacyjna wynikająca z art. 13 rodo

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (RUE) 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 2018 nr 127 poz. 2), dalej „RODO”, informuje się, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Zakładu Karnego w Wojkowicach, z siedzibą w Wojkowicach, ul. Sobieskiego 298, kod pocztowy 42-580, tel. 32 296 16 00, e-mail: zk_wojkowice@sw.gov.pl;

2. dane kontaktowe inspektora ochrony danych w Zakładzie Karnym w Wojkowicach: tel. 32 296 16 00, e-mail: ido_zk_wojkowice@sw.gov.pl;
Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego Nazwa postępowania: „Dostawa mięsa”, znak sprawy D/Kw.2232.1.2025, prowadzonym w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych;
3. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez czas określony w Zarządzeniu Dyrektora Generalnego Służby Więziennej nr 35/2016 z dnia 15 lipca 2016 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitego rzeczowego wykazu akt oraz instrukcji o organizacji i zakresie działania archiwum zakładowego w jednostkach organizacyjnych Służby Więziennej;
4. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 i 1720 z późn. zm.), związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 i 1720 z późn. zm.);
5. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane żadnym odbiorcom danych z wyłączeniem innych ustawowo uprawnionych instytucji;
6. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

37. Załączniki:

1. Formularz oferty /załącznik nr: 1,2, 3/
2. Oświadczenie JEDZ/ załącznik nr: 4/
3. Wzór oświadczenia z art. 117 ustawy Pzp /załącznik nr 5/.
4. Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w JEDZ, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego/ załącznik nr 6/.
5. Oświadczenie o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej/ załącznik nr 7/.
6. Projektowane postanowienia/wzór umowy /załącznik nr 8/.

DYREKTOR
Zakładu Karnego w Wojkowicach
ppłk Michał Ludwikowski
.....
Kierownik Zamawiającego