

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

**Znak sprawy: 4WSzKzP.SZP.2612.90.2024**

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)  
NA DOSTAWĘ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW ORAZ DROBIU I JEGO  
PRZETWORÓW**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024r., poz. 1320 ze zm.) zwanej dalej również PZP oraz przepisów wykonawczych do PZP

**W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO POWYŻEJ 143 000 EURO  
(art. 132 i nast. PZP)**

**I. 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

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. Paulina Smoła

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

**II. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na Platformie zakupowej „openNexus”: <https://platformazakupowa.pl/pn/4wsk/proceedings> - dalej Platforma zakupowa.
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w szczególności składanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń, w tym oświadczenia składanego na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, sporządzonego zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE oraz art. 80 ust. 3 dyrektywy 2014/25/UE, zwanego dalej "jednolitym dokumentem" odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej.
3. 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.
4. Korzystanie z Platformy zakupowej przez wykonawców jest bezpłatne.

**III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie Działu II PZP i przepisów art. 132 i nast. PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej SWZ.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie tzw. procedury odwróconej, o której mowa w art. 139 ust. 1 PZP, tj. zamawiający najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie

dokona kwalifikacji podmiotowej wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

3. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
4. Zamawiający nie przewiduje złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.

#### IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA / OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

1. **Rodzaj zamówienia:** dostawa.
2. **Przedmiot zamówienia:** Zamówienie obejmuje **dostawę mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów** opisanych w umowie.

Przedmiot zamówienia został szczegółowo opisany w **Załączniku nr 2 do SWZ Formularzu cenowym** oraz w **Załączniku 2a do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**.

**Kody CPV:** 15100000-9 – Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Lp.	Szczegółowe kody CPV dot. nazwy towaru: Nazwa i kod CPV:
1	Boczek wędzony parzony CPV - 15131200-7
2	Filety z kurczaka CPV - 15112000-6
3	Flaki wołowe krojone mrożone CPV - 15114000-0
4	Karkówka b/k CPV - 15113000-3
5	Kielbasa biała parzona CPV - 15131130-5
6	Kielbasa krakowska sucha CPV - 15131130-5
7	Kielbasa szynkowa wieprzowa CPV - 15131130-5
8	Kielbasa szynkowa drobiowa CPV - 15131135-0
9	Kielbasa śląska CPV - 15131130-5
10	Porcja rosółowa "Korpusy" CPV - 15112000-6
11	Kurczak świeży CPV - 15112000-6
12	Łopatka b/k bez skóry CPV - 15113000-3
13	Mielonka tyrolski CPV - 15131000-5
14	Mięso gulaszowe z indyka CPV - 15112000-6
15	Mięso gulaszowe z kurczaka CPV - 15112000-6
16	Ogonówka wieprzowa CPV - 15131130-5
17	Parówka cienka drobiowa CPV - 15131135-0
18	Paszтет drobiowy niskotłuszczowy CPV - 15131310-1
19	Paszтетowa podwędzana CPV - 15131130-5
20	Połędwica sopocka wieprzowa CPV - 15131130-5
21	Połędwica drobiowa CPV - 15131135-0
22	Salceson włoski CPV - 15131130-5
23	Schab b/k CPV - 15113000-3
24	Szynka konserwowa CPV - 15131000-5
25	Szynka wileńska CPV - 15131000-5
26	Szynka z indyka CPV - 15131135-0
27	Udło z kurczaka świeże CPV - 15112000-6
28	Wołowina b/k CPV - 15111100-0
29	Wątroba drobiowa CPV - 15112300-9
30	Żeberka wieprzowe CPV - 15113000-3

Opis przedmiotu zamówienia:

- I. Dostarczone produkty oznakowane mają być zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych tzn. muszą zawierać:**

- nazwę środka spożywczego
- dotyczące składników występujących w środku spożywczym
- datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia

- dane identyfikujące:
  - producenta środka spożywczego
  - kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
- warunki przechowywania ( w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
- oznaczenie partii produkcji
- klasę jakości handlowej

**II. Artykuły żywnościowe muszą być zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:**

- Ustawą z 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023r. nr 1448);
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. 2023 poz. 872)

**III. Oferowany przedmiot zamówienia musi być zgodny z zasadami GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności)**

**IV. Każdy dostarczony produkt musi spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez polskie normy i wymogi sanitarno –epidemiologiczne.**

Lp.	Nazwa towaru Nr. CPV	Wymagania
1	<b>Boczek wędzony parzony</b> CPV 15131200-7	Boczek wieprzowy łuskany, odtłuszczony, wędzony, parzony,; niedopuszczalne występowanie niezwiązanej solanki oraz w postaci galaretowatej substancji występującej między tkanką mięsną a tłuszczową, Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu Dość miękka, soczysta, krucha; struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni; niedopuszczalny jest znaczny wyciek soku na przekroju Zapach Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 4,0 Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu
2	<b>Filety z kurczaka</b> CPV 15112000-6	Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Wygląd - 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 podczas oddzielania od skóry i kości. 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. Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu
3	<b>Flaki wołowe krojone mrożone</b> CPV 15114000-0	Oczyszczone przedżołądki wołowe i żołądki wołowe Zgodne z normą, opakowanie pierwotne- worki PAPE (mrożone ), pakowane 1kg
4	<b>Karkówka b/k</b> CPV 15113000-3	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu Powierzchnia mięsa gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie. Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym

		<p>Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna  Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
5	<p><b>Kielbasa biała parzona</b></p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Kielbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia- Baton w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Barwa mięsa - charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych</p> <p>Barwa tłuszczu –biała</p> <p>Wygląd na przekroju- Kawalki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28,  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 12</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg  Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu</p>
6	<p><b>Kielbasa krakowska sucha</b></p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Przetwór mięsny w osłonkach naturalnych lub sztucznych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony Kielbasa suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego kl I (65%) mięsa wieprzowego kl II (15%), mięsa wołowego ścięgnistego kl II (10%) oraz tłuszczu wieprzowego (10%), bez dodatku MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach białkowych sztucznych.</p> <p>Wygląd ogólny - Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o średnicy od 45mm do 60mm, długości od 25cm do 42cm; składniki równomiernie rozmieszczone; kawałki mięsa chudego o średnicy około 20mm i tłuszczu o średnicy do 5mm.</p> <p>Barwa - Właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu;  Mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej  Tłuszczu – biała z odcieniem kremowym</p> <p>Smak i zapach - Właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25,  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 20</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
7	<p><b>Kielbasa szynkowa wieprzowa</b></p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Wygląd ogólny i powierzchnia - Baton w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki</p> <p>Wygląd na przekroju:  - barwa mięsa- jasnoróżowa do ciemnoróżowej  - rozdrobnienie i układ składników -Nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką</p> <p>Konsystencja- Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p>

		Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 15%, Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14% Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu
8	<b>Kielbasa szynkowa drobiowa</b> CPV 15131135-0	Produkt otrzymany z gruborozdrobnionego peklowanego mięsa drobiowego, z dodatkiem przypraw charakterystycznych dla tego produktu, wędzony, parzony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie) Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 90%. Wygląd ogólny - Baton w osłonkach sztucznych, białkowych, w kształcie wydłużonego walca, obustronnie klipsowane, o długości od 30cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej do brązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać Barwa- Na przekroju- barwa mięsa jasnorożowa do różowej, niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa Rozdrobnienie i układ składników - Kawałki gruborozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masa wiążącą; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką Smak i zapach - Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa drobiowego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10 Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 16 Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu
9	<b>Kielbasa śląska</b> CPV 15131130-5	Kielbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wygląd ogólny i powierzchnia - Baton w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki Barwa mięsa - różowa do ciemnoróżowej Rozdrobnienie i układ składników- Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką Konsystencja - Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach - Charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 28 Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 14 Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu
10	<b>Porcja rosółowa "Korpusy"</b> CPV 15112000-6	Porcja rosółowa z kurczaka, którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Porcja rosółowa z kurczaka przechowywana stale w temperaturze nie niższej niż -2°C i nie wyższej niż 4° C. Wygląd ogólny- Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnorożowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Pakowane próżniowo w worki 1kg –2kg
11	<b>Kurczak świeży</b> CPV 15112000-6	Kurczak świeży – tuszka drobiu rzeźnego gatunków: kura domowa (kurczę, kura, kogut), którą pozyskano w warunkach uboju przemysłowego. Kurczak świeży przechowywany stale w temperaturze nie niższej niż -2°C i nie wyższej niż 4° C. Wygląd ogólny- Tuszka właściwie umięśniona, powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, uszkodzenia mechaniczne skóry i stłuczenia skóry niedopuszczalne na piersi i nogach, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze

		<p>sobą, w tuszkach schłodzonych nie powinny występować ślady mrożenia, wielkości tuszek 1,5-1,8 kg</p> <p>Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.</p> <p>Smak i zapach - Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 1,8kg</p>
12	<p><b>Łopátka b/k bez skóry</b></p> <p>CPV 15113000-3</p>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; następnie całkowicie odkostniona; skóra i słonina całkowicie zdjęta; główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych</p> <p>Powierzchnia mięsa - Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni</p> <p>Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.</p> <p>Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
13	<p><b>Mielonka tyrolski</b></p> <p>CPV 15131000-5</p>	<p>Wyrób w osłonce poliamidowej bezbarwnej- sztucznej, skład surowcowy: szynka wieprzowa – 50 %, łopátka wieprzowa – 50 %, Wygląd ogólny- Batony o długości od 35 cm do 40 cm, średnicy 120 mm. Osłonka powinna ściśle przylegać do wędliny.</p> <p>Barwa na przekroju różowa.</p> <p>Konsystencja – ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne zacieki galarety.</p> <p>Plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 30</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
14	<p><b>Mięso gulaszowe z indyka</b></p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowy głęboki, bez skóry</p> <p>Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .</p> <p>Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p>
15	<p><b>Mięso gulaszowe z kurczaka</b></p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części.</p> <p>Wygląd - Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, mięso w kawałkach nie mniejszych niż 4 x 4 x 2 cm .</p> <p>Barwa - Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
16	<p><b>Ogonówka wieprzowa</b></p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni pośladkowych wieprzowych wraz z zakończeniami mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową ok. 5mm, wędzona</p> <p>Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego stożka, powierzchnia może być z jednej strony pokryta cienką warstwą tłuszczu ok. 5mm</p> <p>Konsystencja i struktura - Dość miękka, związanie dobre; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Barwa na powierzchni- Mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółta z odcieniem szarym</p> <p>Barwa na przekroju- Różowa do różowoczerwonej, dopuszczalny kolor różowy opalizujący</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędzonki wieprzowej peklowanej, surowej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
17	<p><b>Parówka cienka drobiowa</b></p> <p>CPV 15131135-0</p>	<p>Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)</p>

		<p>Wygląd ogólny - Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, o masie 100g, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu.</p> <p>Struktura i konsystencja- Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła.</p> <p>Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnorożowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego</p> <p>Mak i zapach - Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 25</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 9</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu</p>
18	<p><b>Paszтет drobiowy niskotłuszczowy</b></p> <p>CPV 15131310-1</p>	<p>Konserwa sterylizowana drobiowa o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%-15% konserwa sterylizowana otrzymana z mięsa drobiowego, tłuszczów, podrobów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla pasztetów drobiowych.</p> <p>Barwa pasztetu różowa do kremowej, jednolita w całej masie, konsystencja smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza nie połączone ze zmianą zabarwienia farszu. Konserwy o wadze od 100-130 g.</p>
19	<p><b>Paszтетowa podwędzana</b></p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Wędlina podrobowa (1.3.1), wyprodukowana z wątroby (25%), masek i mięsa z głów wieprzowych (35%), tłuszczu wieprzowego (35%) i kaszy manny (5%), bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona</p> <p>Wygląd ogólny - Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni</p> <p>Konsystencja i struktura- Smarowna, jędma, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu</p> <p>Barwa na powierzchni- Jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej</p> <p>Barwa na przekroju - Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 60</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
20	<p><b>Poładwica sopočka wieprzowa</b></p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Wędzonka (1.3.1) otrzymana z peklowanych mięśni poładwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g poładwicy wieprzowej.</p> <p>Wygląd ogólny - Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej</p> <p>Konsystencja i struktura - Miękką rozciągliwą; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać</p> <p>Barwa- Różowa do czerwonej z odcieniem złocistym</p> <p>Smak i zapach - Charakterystyczny dla poładwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
21	<p><b>Poładwica drobiowa</b></p> <p>CPV 15131135-0</p>	<p>Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)</p> <p>Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.</p> <p>Konsystencja- Dość ścisła, soczysta, krucha</p> <p>Barwa- Na przekroju – barwa mięsa jasnorożowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego.</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
22	<p><b>Salceson włoski</b></p> <p>CPV 15131130-5</p>	<p>Wędlina podrobowa(1.3.1), otrzymana z masek i mięsa z głów wieprzowych peklowanych (70%), mięsa z głów wołowych peklowanych (15%), skórek wieprzowych (15%), przyprawiona, bez dodatku krwi spożywczej i mięsa odkostnionego mechanicznie, parzona</p> <p>Wygląd ogólny- Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni</p>



		<p>Konsystencja i struktura - Ścisła, plaster o grubości 5mm nie powinien rozpaść się; niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla wędliny podrobowej z głów wieprzowych i wołowych, parzonej, wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 35</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu</p>
23	<p><b>Schab b/k</b></p> <p>CPV 15113000-3</p>	<p>Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy następnie słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy (tj. połędwiczka wewnętrzna)</p> <p>Powierzchnia- gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna</p> <p>Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.</p> <p>Barwa tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym</p> <p>Zapach- swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu</p>
24	<p><b>Szynka konserwowa</b></p> <p>CPV 15131000-5</p>	<p>Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięśni z szynki wieprzowej nie mniej niż 85%.</p> <p>Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta, Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p> <p>Barwa - Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 5</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
25	<p><b>Szynka wileńska</b></p> <p>CPV 15131000-5</p>	<p>Konserwa blokowa (zawartość stanowi jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania), wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie i surowców zwiększających wodochłonność. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%.</p> <p>Wygląd ogólny - Kształt nadany przez zastosowane opakowanie, powierzchnia czysta</p> <p>Konsystencja i struktura - Dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.</p> <p>Barwa- Charakterystyczna dla danego wyrobu, niedopuszczalna zmiana barwy</p> <p>Smak i zapach- Charakterystyczny dla danego wyrobu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 8</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
26	<p><b>Szynka z indyka</b></p> <p>CPV 15131135-0</p>	<p>Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie)</p> <p>Wygląd ogólny - Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 – 40 cm i średnicy około 100 mm, powierzchnia czysta.</p> <p>Konsystencja i struktura - Ścisła, soczysta, krucha</p> <p>Barwa - Na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa indyczego.</p> <p>Smak i zapach -Charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.</p> <p>Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż 10</p> <p>Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 18</p> <p>Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu</p>
27	<p><b>Udko z kurczaka świeże</b></p> <p>CPV 15112000-6</p>	<p>Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.</p> <p>Wygląd - Noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;</p> <p>Barwa - Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia</p> <p>Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzalego tłuszczu.</p> <p>Wielkość-200-250g</p> <p>Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg</p>

		Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu
28	<b>Wołowina b/k</b> CPV 15111100-0	Mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Barwa jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowawiśniewej. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu
29	<b>Wątroba drobiowa</b> CPV 15112300-9	Wątroba z kurczaka uzyskana podczas patroszenia tuszki kurczęcej w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów i pozbawiona części niejadalnych. Wygląd zewnętrzny - 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; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeszniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa - Beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej. Zapach - Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu
30	<b>Żeberka wieprzowe</b> CPV 15113000-3	Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka piersiowego półtuszy żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberek wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne Pakowane próżniowo w worki 1kg – 2kg Okres przydatności do spożycia nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu

### Cechy dyskwalifikujące:

- **wspólne dla mięsa:**
  - obce posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości i przekrwień, niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe, zapach obcy oraz płciowy lub moczowy
- **wspólne dla wędlin:**
  - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, składniki użyte do produkcji, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgna itp.,
  - skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości,
  - brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędliny,
- **wspólne dla drobiu:**
  - obce posmaki, krwawe zacieki, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, oślizgłość, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, mięso poszarpane, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, niedokładne oczyszczenie z piór, stosowanie środków konserwujących

### Pojemniki i opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością

- Opakowanie jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. elementy ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu
  - Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia.
  - Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania

reklam na opakowaniach.

- Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

**Środek transportowy musi posiadać dokumenty potwierdzające dopuszczenie do przewozu artykułów spożywczych.**

3. 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.
4. 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.
5. W przypadku niewskazania w ofercie rozwiązania równoważnego zamawiający uzna, iż wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z rozwiązaniami wskazanymi w SWZ.
6. 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 **już na etapie składania oferty. Dokumenty potwierdzające równoważność należy złożyć wraz z ofertą i to bez względu na to, czy Zamawiający żąda złożenia lub nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.**
7. 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.

8. 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.
9. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.**  
Dostawa jednorodna wymagająca dostawy od jednego wykonawcy. Ze względów organizacyjnych tj. zapewnienia ciągłości dostaw w związku z koniecznością zabezpieczenia pracy Szpitala w zakresie żywienia pacjentów, skoordynowanie działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia mogłoby zagrażać właściwemu i terminowemu wykonaniu zamówienia.
10. Zamawiający nie przewiduje zamówienia, o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 PZP.
11. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
12. **Projektowane postanowienia umowy zawarte są w załączniku nr 3 do SWZ.**

#### **V. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH**

Zamawiający na potwierdzenie, że oferowane produkty są zgodnie z wymogami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia **żąda przedmiotowych** środków dowodowych:

1. zamawiający żąda **oświadczenia wykonawcy (wg wzoru stanowiącego Załącznik do SWZ nr 4)**, że zaoferowane produkty są zgodne z opisem przedmiotu zamówienia (Rozdział IV SWZ), artykuły żywnościowe są zgodne z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa polskiego i Unii Europejskiej oraz przedmioty zamówienia muszą być zgodne z zasadami GMP, GHP, HACCP. Każdy dostarczony produkt musi spełniać parametry jakościowe określone przez polskie normy i wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

**UWAGA! Na etapie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do dostarczenia dokumentów w terminie 3 dni roboczych od daty wezwania pod rygorem możliwości naliczenia kar umownych i możliwości odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.**

2. Przedmiotowe środki dowodowe **należy złożyć wraz z ofertą.**
3. Przedmiotowe środki dowodowe składa się w formie i w sposób określony 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)
4. Jeżeli wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
5. Przepisu pkt 4 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów

oceny ofert lub pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

## **VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA (OKRES TRWANIA ZAMÓWIENIA)**

Dostawy sukcesywne w okresie: **24 miesiące od daty zawarcia umowy**

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

## **VII. PODSTAWY WYKLUCZENIA**

### **1. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 PZP – obligatoryjne przesłanki:**

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:
  - a) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
    - udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 ustawy z dnia 6 czerwca 1997r. Kodeks karny (t.j. Dz.U. z 2024r. poz. 17 ze zm.) – dalej Kk,
    - handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kk,
    - o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kk lub w art. 46 - 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 2048), lub w art. 54 ust. 1 – 4 ustawy z dnia 12 maja 2011r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 826 ze zm.);
    - finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kk, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kk,
    - o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kk, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
    - powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (t.j. Dz. U. z 2021r. poz. 1745),
    - przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kk, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kk, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kk, lub przestępstwo skarbowe,
    - o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej  
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

- b) jeżeli 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 pkt 1 pkt. 1) lit. a);
- c) 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;
- d) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- e) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz.U. z 2023r. poz.1689 ze zm.), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
- f) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 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.

**1a. Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1497 ze zm.) z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych wyklucza się:**

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1124 ze zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;

- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 120 ze zm.) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3.

Powyższe wykluczenie następować będzie na okres trwania ww. okoliczności.

**1b. Na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1) zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)-e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)-f) i lit. h)-j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)-e) i lit. g)-i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)-d), lit. f)-h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:**

- 1) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- 2) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w ppkt 1); lub
- 3) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w ppkt 1) lub 2),  
w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

**2. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 109 – fakultatywna przesłanka:**

Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4) 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;

<b>VIII. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA</b>
--

1. 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:**
  - 4.1. Posiada doświadczenie zapewniające wykonanie zamówienia –za spełnienie warunku zamawiający uzna należyte wykonanie przez Wykonawcę min. 1 (jednej) dostawy mięsa i jego przetworów oraz drobiu i jego przetworów będących przedmiotem zamówienia (lub dostaw o podobnym charakterze) o wartości minimum 650 000,00 zł brutto (słownie: sześćset pięćdziesiąt tysięcy złotych, 00/100)).

<b>IX. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH ORAZ INNYCH DOKUMENTÓW</b>
---

**1. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu:**

- 1) wykonawca którego oferta została najwyżej oceniona **złoży na wezwanie** zamawiającego oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, w zakresie wskazanym przez zamawiającego w SWZ (wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 1a do SWZ), zgodnie z Instrukcją Wypełnienia Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia, dalej JEDZ zamieszczonego na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych ([www.uzp.gov.pl](http://www.uzp.gov.pl));
- 2) oświadczenie, o którym mowa w pkt. 1 ppkt 1), składa się na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (JEDZ), sporządzonym zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz. U. UE L 3 z 06.01.2016, s. 16);
- 3) zgodnie z art. 139 ust. 2 PZP zamawiający przewiduje możliwość żądania JEDZ **wyłącznie od wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona;**
- 4) JEDZ stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu, tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe;
- 5) JEDZ należy złożyć na Platformie zakupowej w terminie **10 dni od daty wezwania przez zamawiającego** (dotyczy wykonawcy, którego ofertę najwyżej oceniono). Dokument ten należy sporządzić w oryginale w postaci elektronicznej i opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym;

**2. Pozostałe podmiotowe środki dowodowe:**

- 1) na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia:
  - a) informacje z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
    - art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 PZP tzn. w zakresie przestępstw, o których mowa w Rozdziale VII pkt 1 ppkt 1) lit a) i b),



- art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP odnośnie do orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, w zakresie Rozdziału VII pkt 1 ppkt 1) lit d) SWZ,  
sporządzoną nie wcześniej niż **6 miesięcy** przed jej złożeniem;
  - b) 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;
  - c) oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych w Rozdziale VII pkt 1 SWZ, o których mowa w:
    - art. 108 ust. 1 pkt 3 PZP,
    - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP,
    - art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP,
    - art. 108 ust. 1 pkt 6 PZP;
  - d) oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej (wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 7 do SWZ**).;
  - e) oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 7a do SWZ**).
- 2) Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:
- a) wykaz dostaw (wzór: Załącznik nr 5 do SWZ) potwierdzających spełnienie warunku opisanego w Rozdz. VIII pkt. 1 ppkt 4) SWZ, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie -**minimum 1 dostawy na kwotę 650 000 zł**, wraz z podaniem ich rodzaju, wartości, przedmiotu, daty i miejsca wykonania oraz podmiotów, na rzecz których dostawy te zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne odpowiednie dokumenty.

- 3) Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych jeżeli zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 307), o ile wykonawca wskazał w JEDZ dane umożliwiające dostęp do tych środków.
- 4) Podmiotowe środki dowodowe należy złożyć na Platformie zakupowej w terminie wyznaczonym przez zamawiającego, nie krótszym niż 10 dni od daty wezwania (dotyczy wykonawcy, którego ofertę najwyżej oceniono). Podmiotowe środki dowodowe składa się w formie i w sposób określony 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 ze zm.).

### **3. Inne dokumenty**

- 1) W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
- 2) Inne dokumenty należy złożyć na Platformie zakupowej wraz z ofertą. Inne dokumenty składa się w formie i w sposób określony 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 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.

### **4. Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami RP:**

- 1) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami RP, zamiast:
  - a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w pkt 2 ppkt 1) lit a) – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 PZP, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed ich złożeniem;

- b) informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o którym mowa w pkt 2 ppkt 1) lit. b) – 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.
- 2) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 4 ppkt 1), lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 PZP, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć.

#### **5. Poleganie na zasobach innych podmiotów:**

- 1) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z JEDZ, 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.
- 2) 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.
- 3) Wymagania dotyczące polegania na zdolnościach lub sytuacjach innych podmiotów, o których mowa w pkt 5 ppkt 2):
- a) 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;
- b) 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;
- c) 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;
  - d) 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;
  - e) 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.
- 4) W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w pkt 5 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:
- a) **składa na wezwanie** wraz z JEDZ zobowiązanie (wzór – **Załącznik nr 1a do SWZ**) tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający tą okoliczność;
  - b) **składa na wezwanie zamawiającego JEDZ** dotyczący tych podmiotów, w zakresie wskazanym w SWZ;
  - c) w terminie określonym w Rozdziale IX pkt 2 ppkt 4) SWZ, przedkłada w odniesieniu do tych podmiotów oświadczenia i dokumenty tam wskazane;
  - d) w terminie określonym w Rozdziale IX pkt 3 ppkt 2) SWZ, przedkłada w odniesieniu do tych podmiotów dokumenty wskazane w Rozdziale IX pkt 3 ppkt 1).
- 6. Uzupelnienie oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń:**
- 1) 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:

- a) oferta wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na jej złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
  - b) zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania;
- 2) Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe na wezwanie, o którym mowa w pkt 6 ppkt 1), aktualne na dzień ich złożenia.

<b>X. WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA</b>
---

1. 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 PZP:
  - 1) Pełnomocnikiem może być jeden z wykonawców działających wspólnie lub osoba trzecia (np. pracownik jednego z wykonawców);
  - 2) Jeżeli pełnomocnikiem pozostałych wykonawców jest wykonawca będący osobą prawną to może on działać zgodnie z ujawnionymi w dokumentach rejestrowych zasadami reprezentacji.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców JEDZ 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.
3. W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia brak podstaw do wykluczenia z postępowania powinien wykazać każdy z wykonawców.
4. Wspólników spółki cywilnej obowiązują przepisy dotyczące wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 58 PZP.
5. 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.:
  - 1) Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 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 zrealizuje roboty budowlane, dostawy lub usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane;
  - 2) 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.
  - 3) 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.
  - 4) 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.

## **XI. PODWYKONAWSTWO**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. 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.
4. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

## **XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Każdy z wykonawców składa tylko jedną ofertę i podaje tylko jedną cenę.
2. Ofertę należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (tj. postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym). Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
3. Ofertę należy złożyć w oryginale.
4. Zamawiający wymaga złożenia oferty opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, 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.
5. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje poprzez przekazanie opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym cyfrowego odwzorowania dokumentu sporządzonego w oryginale w postaci papierowej.
6. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
7. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 1233), 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.

8. Do oferty należy dołączyć:

- 1) Formularz oferty – **Załącznik nr 1 do SWZ**;
- 2) Formularz cenowy – **Załącznik nr 2 do SWZ**;
- 3) Pełnomocnictwo - w przypadku gdy wykonawcę/podmiot udostępniający zasoby reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentacji odpowiednio wykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby. Pełnomocnictwo należy sporządzić w oryginale w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym (art. 99 § 1 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny - t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1610 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 2022r. poz. 1799 ze zm.);
- 4) Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;
- 5) W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby jest umocowana do jego reprezentowania – odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru;
- 6) Przedmiotowe środki dowodowe wyszczególnione w Rozdziale V SWZ;
- 7) Oryginał gwarancji/poręczenia, jeżeli wykonawca wnosi wadium w innej formie niż pieniądze;
- 8) 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

<p><b>XIII. 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</b></p>
--

1. 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>.
2. 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>
3. 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
4. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (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 ze zm.).
  5. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
  6. 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
  7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z [platformazakupowa.pl](https://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.
  8. Dokumenty sporządza się w postaci elektronicznej, w **formatach** danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, z zastrzeżeniem **formatów**, o których mowa w art. 66 ust. 1 PZP. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg). W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: zip.7Z.



8. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w instrukcji „SKŁADANIE OFERT W POSTĘPOWANIACH” dostępnej na Platformie zakupowej: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

#### **XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. 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 **90 dni, tj. do dnia 15.03.2025r.**
2. 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.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

#### **XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM – zamawiający **nie wymaga** wpłaty wadium**

#### **XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA – zamawiający **nie żąda** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**

#### **XVII. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy zakupowej. Sposób złożenia oferty opisany został w instrukcji dla użytkownika dostępnej na Platformie.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **16.12.2024r. do godz. 11:00.**
3. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przetworzenia 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.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
5. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji Platformy zakupowej.
6. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

#### **XVIII. TERMIN OTWARCIA OFERT**

**1. Planowany termin otwarcia ofert –16.12.2024r. o godzinie 11:15.**

2. **Otwarcie ofert** następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
3. 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.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania tj. Platformie zakupowej, informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

**XIX. SPOSÓB OBLICZENIA CENY**

1. Wykonawca podaje 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:
  - 1) wszystkie pozycje muszą zawierać wartość jednostkową netto ,
  - 2) cenę brutto należy liczyć w sposób następujący: wartość jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek VAT = cena brutto.
2. 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 zaokrąglania – 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.
3. Wykonawca podaje 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 na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 PZP, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (w związku z art. 223 ust. 2 PZP).

4. 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.
5. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
6. 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:
  - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

<b>XX. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT</b>
---

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

Lp.	KRYTERIUM	WAGA KRYTERIUM (1%=1 pkt)	SPOSÓB OCENY
1.	Cena	90%	minimalizacja
2.	Wysokość kary umownej za opóźnienie w dostawie sukcesywnej lub w dostawie reklamacyjnej towaru za każdy dzień opóźnienia	10%	maksymalizacja
<b>OGÓLEM:</b>		<b>100%</b>	

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

- 1) Wyboru najkorzystniejszej oferty dokonuje Komisja przetargowa po uprzednim sprawdzeniu, porównaniu i ocenie ofert na podstawie kryterium oceny określonym powyżej.
- 2) O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje najwyższa sumaryczna liczba punktów uzyskanych przez wykonawcę, stanowiąca sumę punktów za ww. kryteria.
- 3) Punkty za oferowaną cenę (cena brutto umowy) wyliczamy wg wzoru:

$$\text{Wart.punktowa} = W \cdot \frac{C_{\min}}{C_n} \cdot 100 \text{ pkt.}$$

W – waga kryterium (%)

$C_{\min}$  – cena minimalna w zbiorze ofert

$C_n$  – cena danej oferty

- 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 wartości umowy za dzień opóźnienia – max. 3% ceny brutto gwarantowanej wartości umowy za dzień opóźnienia) wyliczamy wg wzoru:

$$\text{Wart.punktowa} = W \cdot \frac{K_n}{K_{\max}} \cdot 100 \text{ pkt.}$$

W – waga kryterium (%)

$K_n$  – oferowany % kary umownej danej oferty

$K_{\max}$  – maksymalny % kary umownej możliwy do zaoferowania (3%)

Zaoferowanie kary umownej poniżej 0,5% ceny brutto gwarantowanej wartości umowy, spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z warunkami zamówienia. W przypadku zaoferowania kary umownej powyżej 3% ceny brutto gwarantowanej wartości (np. 5%), do wzoru zostanie podstawiony max. % kary (3%), a do umowy ostatecznej zostanie wpisany faktycznie zaoferowany % kary umownej (np.5%).

W przypadku braku wpisu w Formularzu oferty kary umownej, 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%.

- 5) Ocena końcowa oferty:

Jest to suma punktów uzyskanych za powyżej wymienione kryteria.

## 2. 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.
3. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
  4. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
  5. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt 4, oferta podlega odrzuceniu, a zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

**XXI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ  
DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY  
W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienie publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania 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 pkt 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w Projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 3 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
4. Przed podpisaniem umowy wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty, jako najkorzystniejszej) na żądanie przedstawiają zamawiającemu kopię umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
5. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienie publicznego zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców albo unieważnić postępowanie.
6. Wykonawca, po otrzymaniu zawiadomienia o wyborze jego oferty, niezwłocznie, dostarczy zamawiającemu pozostałe dane niezbędne do podpisania umowy.
7. 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.

**XXII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE  
ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE  
DO TREŚCI TEJ UMOWY**

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w **Załącznik 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.
2. Zamawiający dopuszcza dokonanie zmian zakresu umowy na podstawie przesłanek wymienionych w art. 455 PZP.
3. Oprócz przesłanek wymienionych w art. 455 PZP zamawiający przewiduje następujący zakres zmian w umowie, które będą mogły być wprowadzone w formie aneksu:
  - 1) Wszystkie wartości netto określone przez wykonawcę są ustalone na okres obowiązywania umowy. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu w przypadku, gdy wartości netto przedmiotu umowy obniżą się, przy czym konsekwencje rachunkowe stosuje się odpowiednio.

- 2) Urzędowa zmiana stawek podatku VAT obowiązuje z mocy prawa.
- 3) W przypadku niewykorzystania wartości umowy zamawiający dopuszcza w formie aneksu wydłużenie terminu obowiązywania umowy nie więcej jednak niż o **24 miesiące** od daty jej zakończenia.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w Załączniku nr 3 do SWZ może podlegać waloryzacji w trakcie obowiązywania umowy w przypadku zmiany:
  - 1) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
  - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 2207 ze zm.),
  - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
  - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (t.j. Dz.U. z 2024r. poz. 427)- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.
5. Waloryzacja o której mowa w pkt 4 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. 357<sup>1</sup> K.c.
6. Zmiana wysokości wynagrodzenia o której mowa w pkt 4 obowiązywać będzie od dnia zawarcia aneksu w tym zakresie.
7. Ustala się następujące zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia:
  - 1) poziom zmiany ceny kosztów uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia ustala się w następujący sposób: materiały lub koszty wykonania usługi muszą wzrosnąć lub obniżyć się o co najmniej 20% w skali 6 miesięcy;
  - 2) początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia to data zawarcia umowy lub jeżeli umowa została zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia jest dzień otwarcia ofert;
  - 3) zmiana wynagrodzenia dokonana zostanie w następujący sposób:
    - a) przez wskazanie podstawy, w szczególności wykazu rodzajów materiałów lub kosztów, w przypadku których zmiana ceny uprawnia strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia w szczególności poprzez odniesienie się do wskaźnika ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego;
    - b) przez określenie procentowego wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia
    - c) zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić po przedstawieniu Zamawiającemu szczegółowego procentowego wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia i nie może nastąpić wcześniej niż przed upływem 6 miesięcy od daty zawarcia umowy lub jeżeli umowa została zawarta

- po upływie 180 dni od terminu składania ofert po upływie 3 miesięcy od dnia otwarcia ofert;
- d) maksymalna wartości zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia wynosi 10% ceny ofertowej.
- 4) każda kolejna zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w niniejszym punkcie może następować przy zastosowaniu powyższej procedury, po upływie każdych kolejnych 6 miesięcy licząc od dnia rozpoczęcia realizacji umowy.
8. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w formie aneksu, jeżeli zmiany będą konieczne i korzystne dla zamawiającego. Za zmiany korzystne należy uznać np. wszelkiego rodzaju nowe postanowienia, które wzmocniają 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).
9. Zamawiający dopuszcza zmiany umowy w zakresie ochrony danych osobowych na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE – RODO (Dz. U. UE. L 119 z 04.05.2016 s. 1) – dalej 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.
10. Zamawiający dopuszcza w formie aneksu zmianę umowy w przypadku zaniechania produkcji określonego gatunku lub wprowadzenia przedmiotu umowy nowej generacji. Dostarczony zamiennik/równoważnik musi spełniać co najmniej wszystkie wymagania lub je przewyższać. Przesłanką niezbędną do takiego działania Zamawiającego jest również brak wzrostu wartości netto danego przedmiotu zamówienia w porównaniu z wartością przedstawioną w umowie. Ilości zamawianego w ten sposób towaru muszą być tożsame z ilościami wynikającymi z umowy.
11. Zamawiający dopuszcza zmianę zapisów umowy w przypadku zmiany numerów katalogowych przez producenta przy jednoczesnym zastrzeżeniu braku zmian cen na wyższe oraz jednoczesnym podtrzymaniu co najmniej parametrów przedmiotu zamawianego.
12. Zmiana siedziby wykonawcy nie stanowi zmiany treści umowy i nie wymaga aneksu do umowy.
13. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

<b>XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY</b>
--

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 zgodnie z art. 513 PZP przysługuje na:
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 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 opatrzonej 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.

#### **XXIV. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 RODO informujemy, że:
  - 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką we Wrocławiu;
  - 2) administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: **iod@4wsk.pl**;
  - 3) dane osobowe Wykonawcy 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 danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 PZP;
  - 5) dane osobowe Wykonawcy 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 Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio dotyczących Wykonawcy jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
  - 7) w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
  - 8) Wykonawca posiada na podstawie art. 15 RODO:
    - a) prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku Wykonawca może zostać zobowiązany 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);
- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych Wykonawcy (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
  - c) 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);
  - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza przepisy RODO;
- 9) Wykonawcy nie przysługuje:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 10) Wykonawcy przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie danych osobowych Wykonawcy przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

## **XXV. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ**

1. Integralną część niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:
- 1) Formularz ofertowy – Załącznik nr 1;
  - 2) Jednolity Europejski Dokument Zamówienia – Załącznik nr 1a;
  - 3) Formularz cenowy – Załącznik nr 2;
  - 4) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Załącznik nr 2a;
  - 5) Projektowane postanowienia umowy – Załącznik nr 3 (zaleca się złożyć wraz z ofertą);
  - 6) Oświadczenie dotyczące przedmiotu zamówienia (wzór) - Załącznik nr 4;
  - 7) Wykaz dostaw – Załącznik nr 5;
  - 8) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby (wzór) – Załącznik nr 6;
  - 9) Oświadczenie dot. przynależności do grupy kapitałowej – Załącznik nr 7;
  - 10) Oświadczenie Wykonawcy – Załącznik nr 7a;
  - 11) Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby – Załącznik nr 7b (jeżeli dotyczy);