

**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji  
Centrum Rehabilitacji w Górznie**

**GÓRZNO 63, 64-120 KRZEMIENIEWO**

tel. +48 65 536 12 00, fax + 48 65 536 94 52



**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)**

**W SPRAWIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO  
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO POWYŻEJ 143.000 EURO  
NA ZADANIE:**

„Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, przetworów oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie”.

DYREKTOR  
SP ZOZ MSWiA CENTRUM REHABILITACJI  
w GÓRZNIE  
*mgr Magdalena Wilk*

.....  
zatwierdzam, dnia 24 lutego 2025 r.

## **1. Zamawiający:**

1.1. **Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji Centrum Rehabilitacji w Górznie**, Górzno 63, 64-120 Krzemieniewo, NIP 696-15-98-384, REGON 411049548, tel./fax +48 65 536 94 53, +48 65 536 94 52.

1.2. Strona internetowa: [www.rehabilitacjamsw.pl](http://www.rehabilitacjamsw.pl) , <http://bip.rehabilitacjamsw.pl>

1.3. E-mail: [kontakt@rehabilitacjamsw.pl](mailto:kontakt@rehabilitacjamsw.pl)

1.4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania oraz strony, na której będą udostępniane zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z zamówieniem: <http://ezamowienia.gov.pl/pl/>

## **2. Nazwa zamówienia.**

2.1. Nazwa zamówienia:

**„Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, przetworów oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie”.**

2.2. Nazwa i kod dotyczący przedmiotu zamówienia określony we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

**15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

**15500000-3 Produkty mleczarskie**

**15800000-6 Różne produkty spożywcze**

## **3. Tryb udzielenia zamówienia.**

3.1. Do udzielenia przedmiotowego zamówienia zastosowanie ma ustawa z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, zwana dalej „ustawą Pzp”).

3.2. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 143.000 euro, tj. równowartości kwoty 663.105,00 zł.

## **4. Postanowienia ogólne.**

4.1. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia dostępnych na miejscu u Zamawiającego, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp.

4.2. Zamawiający przewiduje składanie ofert częściowych na poszczególne pakiety opisane w **załącznikach nr 1A, 1B, 1C, 1D, 1D i 1E do SWZ**, tj. Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie pakiety opisane w w/w załącznikach lub na wybrany pakiet. Ocena złożonych ofert będzie dokonywana w ramach poszczególnych pakietów opisanych w **załącznikach nr 1A, 1B, 1C, 1D, 1E do SWZ**.

4.3. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

4.4. Zamawiający nie wymaga i nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

4.5. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

4.6. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

4.7. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.

4.8. Zamawiający nie przewiduje zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

4.9. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu o zamówienie publiczne.

## **5. Opis przedmiotu zamówienia.**

5.1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, przetworów oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie. W ramach niniejszego zamówienia, Zamawiający wymaga od Wykonawcy:

1) sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem przez Kierownika Sekcji Żywnienia Zamawiającego lub osobę zastępującą Kierownika w trakcie jego nieobecności; zamówienie będzie realizowane po cenach jednostkowych wskazanych w ofercie Wykonawcy, wg zamówień składanych sukcesywnie przez Zamawiającego, na realizację zamówienia w danym pakiecie i zgodnie z poniższym harmonogramem dostaw:

- dostawy mięsa, drobiu i wędlin – we wtorki i piątki,
- dostawy produktów mleczarskich – we wtorki i piątki,
- dostawy warzyw i owoców – w poniedziałki, środy i piątki,
- dostawy przetworów, artykułów sypkich i przypraw – raz w tygodniu,

2) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu przedmiot zamówienia (zwany dalej „towarem”) partiami, na podstawie zamówień określających asortyment i ilość w jak

najkrótszym czasie, jednak nie dłuższym niż w 24 godzin od daty zamówienia; Zamawiający może określić w zamówieniu dłuższy termin realizacji zamówienia,

3) dostawa towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego odbywa się transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko w godzinach pomiędzy 8.30 a 13.30,

4) Wykonawca zobowiązany jest dokonywać we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczonego towaru do pomieszczenia magazynu żywności,

5) Wykonawca zobowiązuje się do należytego zabezpieczenia towaru na czas przewozu (opakowanie, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru oraz za uszkodzenia powstałe w czasie transportu, wyładunku i wniesienia towaru do magazynu żywności,

6) Wykonawca zobowiązany jest do dołączenia do każdej dostawy dokumentu magazynowego (dowodu dostawy lub dokumentu WZ z wartością) z wyszczególnieniem produktów i ich ilości wraz z fakturą VAT,

7) Dostarczone towary powinny posiadać dokument identyfikacyjny, wszelkie wymagane na terenie całego kraju atesty, oświadczenie o dopuszczeniu do obrotu, informację o dacie wyprodukowania, warunków przechowywania i terminie przydatności do spożycia,

8) Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia we własnym zakresie dostaw towarów dla Zamawiającego w przypadku wystąpienia ich braków w magazynie Wykonawcy,

9) Zamawiający składać będzie sukcesywnie zamówienia telefonicznie lub za pomocą poczty elektronicznej wynikające z bieżącego zapotrzebowania,

10) Ilość zamawianych produktów podana w **załącznikach nr 1A, 1B, 1C, 1D i 1E do SWZ** może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w trakcie obowiązywania umowy, jednak nie więcej niż do 20 % ilości określonej w w/w załącznikach w ramach każdego pakietu, w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia ilości towarów w zależności do istniejących potrzeb.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz szczegółowy zakres czynności związanych z realizacją zamówienia zostały określone w niniejszej SWZ oraz w załącznikach do SWZ.

## 5.2. Dokładny opis przedmiotu zamówienia zawierają:

- a) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – mięsa czerwone, drób i wędliny – **załącznik nr 1A do SWZ (pakiet nr 1),**
- b) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – produkty mleczarskie – **załącznik nr 1B do SWZ (pakiet nr 2),**
- c) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – warzywa i owoce – **załącznik nr 1C do SWZ (pakiet nr 3),**
- d) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory – **załącznik nr 1D do SWZ (pakiet nr 4),**
- e) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy – **załącznik nr 1E do SWZ (pakiet nr 5).**

Wykonawca wykona przedmiot zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej SWZ i w załącznikach do SWZ.

5.3. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia lub produkty równoważne. Jeżeli w dokumentach przetargowych, w tym w opisie przedmiotu zamówienia zastosowano nazwy producentów to jedynie w celu doprecyzowania przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza zastosowanie produktów równoważnych opisywanym. Wykonawca powołujący się na produkty równoważne jest zobowiązany wykazać w ofercie, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania Zamawiającego. Produkty równoważne zaproponowane przez Wykonawcę będą posiadały co najmniej takie same lub lepsze parametry jakościowe, te same walory sensoryczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierały w składzie co najmniej takie same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego i nie obniżą określonych przez Zamawiającego standardów. W przypadku zaoferowania produktów równoważnych – innych niż określone w SWZ – Wykonawca wraz z ofertą przedłoży dokumenty potwierdzające, że zaoferowane produkty równoważne spełniają wymogi Zamawiającego. Zaoferowanie produktów równoważnych nie może prowadzić do pogorszenia właściwości przedmiotu zamówienia w stosunku do przewidzianych w pierwotnej dokumentacji ani do zmiany ceny, ani do naruszenia przepisów prawa.

5.4. Zamawiający może w trakcie trwania umowy zażądać od Wykonawców przedłożenia dokumentów dopuszczających oferowany towar do obrotu na terenie Polski.

5.5. Wykonawca gwarantuje, że wytworzone i dostarczone towary spełniają wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 872), ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980).

## **6. Termin wykonania zamówienia.**

6.1. Termin realizacji zamówienia wynosi 1 rok, tj. od dnia 01.04.2025 r. do dnia 31.03.2026 r.

6.2. Zamawiający wymaga sukcesywnej dostawy produktów spożywczych, zgodnie z terminami określonymi w SWZ i umowie dostawy – **załącznik nr 8 do SWZ**.

## **7. Opis warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków.**

7.1. Na podstawie art. 112 ust. 1 i 2 ustawy Pzp, Zamawiający określa następujące warunki udziału w niniejszym postępowaniu, tj. o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają:

7.1.1. Warunki dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym i uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Zamawiający wymaga, aby wykonawcy posiadali wpis do właściwego rejestru lub ewidencji działalności gospodarczej.

7.1.2. Warunek posiadania zdolności technicznej.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przedstawił wykaz wykonanych minimum trzech zamówień, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, których przedmiotem była dostawa produktów żywnościowych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie o wartości łącznej minimum 100.000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych 00/100) brutto.

Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca do **załącznika nr 3 do SWZ** dołączy dokumenty potwierdzające posiadanie zdolności technicznej, tj. przedstawi dowody, o których mowa w § 9 ust. 1 pkt. 2 rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415).

7.1.3. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp oraz nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 507) oraz nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizujących sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z dnia 31.07.2014 r., 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 08.04.2022 r., str. 1).

Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania w przypadkach określonych w art. 109 ust. 1 pkt. 4, 5 lub 7 ustawy Pzp, przy czym w tych przypadkach, Wykonawca nie zostanie wykluczony, jeżeli wykluczenie byłoby w sposób oczywisty nieproporcjonalne, w szczególności, gdy kwota zaległych podatków lub opłat na ubezpieczenie społeczne jest niewielka albo sytuacja ekonomiczna lub finansowa Wykonawcy, o którym mowa w art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp, jest wystarczająca do wykonania zamówienia (art. 109 ust. 3 ustawy Pzp).

7.2. Wykonawcy zobowiązani są przedstawić ofertę na „**Formularzu Ofertowym**” (**załącznik nr 2 do SWZ**) oraz załączyć dokumenty i oświadczenia wymagane postanowieniami poszczególnych punktów SWZ.

## **8. Podstawy wykluczenia.**

8.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wyklucza Wykonawcę:

8.1.1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

- a) udziału z zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
  - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
  - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie lub art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych,
  - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępstwa pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
  - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § Kodeksu karnego lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
  - f) 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,
  - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego lub przestępstwo skarbowe,
  - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego,

8.1.2. 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. 8.1. SWZ,

8.1.3. 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 wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności,

8.1.4. wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienie publiczne,

8.1.5. jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należące do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie,

8.1.6. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy razem 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.

8.2. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wyklucza również Wykonawcę na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4, 5 lub 7 ustawy Pzp, tzn.:

8.2.1. 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,

8.2.2. który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów,

8.2.3. który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale, nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub

umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady.

8.3. Na podstawie art. 7 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 507), zwanej dalej „ustawą z dnia 13.04.2022 r.”, Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia:

8.3.1. wykonawcę 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 ustawy z dnia 13.04.2022 r.,

8.3.2. wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1124 ze zm.), jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego 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 ustawy z dnia 13.04.2022 r.,

8.3.3. wykonawcę, którego jednostka dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt. 37 ustawy z dnia 29 września 2014 r. o rachunkowości (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. 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 ustawy z dnia 13.04.2022 r.

8.4. Na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizujących sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z dnia 31.07.2014 r., 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 dnia 08.04.2022 r., str. 1), Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia:

8.4.1. obywateli rosyjskich lub osoby fizyczne lub prawne, podmioty lub organy z siedzibą w Rosji,

8.4.2. osoby prawne, podmioty lub organy, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu, o którym mowa w pkt. 8.4.1. SWZ,

8.4.3. osoby fizyczne lub prawne, podmioty lub organy działające w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w pkt. 8.4.1 lub 8.4.2. SWZ,

w tym podwykonawców, dostawców lub podmioty, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku, gdy przypada na nich ponad 10% wartości zamówienia.

8.5. Wykluczenie, o którym mowa w pkt. 8.3. następować będzie na okres trwania okoliczności wskazanych w ppkt. 8.3.1. – 8.3.3. W przypadku wykonawcy wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13.04.2022 r., Zamawiający odrzuca ofertę takiego wykonawcy.

8.6. Weryfikacja braku zaistnienia podstawy wykluczenia wskazanej w pkt. 8.3., nastąpi za pomocą wszelkich dostępnych Zamawiającemu środków, np. ogólnodostępnych rejestrów takich Krajowy Rejestr Sądowy, Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej czy Centralny Rejestr Beneficjentów Rzeczywistych.

## 9. Dokumenty składane razem z ofertą.

9.1. Ofertę składa się według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2 do SWZ** („Formularz ofertowy”), wypełnionego i **podpisanego** przez Wykonawcę, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

9.2. Do oferty załącza się **podpisany** przez Wykonawcę **Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (JEDZ)** stanowiący **załącznik nr 4 do SWZ** w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym oraz **podpisane** przez Wykonawcę **Oświadczenie Wykonawcy** stanowiące **załącznik nr 5 do SWZ** w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

9.2.1. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, Jednolity Europejski Dokument Zamówienia oraz Oświadczenie Wykonawcy składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w

jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji.

9.3. Do oferty załącza się wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – mięsa, drób i wędliny stanowiący **załącznik nr 1A do SWZ** (pakiet nr 1) i/lub wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – produkty mleczarskie stanowiący **załącznik nr 1B do SWZ** (pakiet nr 2) i/lub wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – owoce i warzywa stanowiący **załącznik nr 1C do SWZ** (pakiet nr 3) i lub/ wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory stanowiący **załącznik nr 1D do SWZ** (pakiet nr 4) i/lub wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy stanowiący **załącznik nr 1E do SWZ** (pakiet nr 5).

9.4. Do oferty załącza się karty specyfikacji produktów potwierdzające spełnianie wymagań określonych w Opisie Przedmiotu Zamówienia (vide: **załączniki nr 1A, 1B, 1C, 1D i 1E do SWZ**).

9.5. Do oferty Wykonawca załącza również pełnomocnictwa dla osób nie będących właścicielami podmiotu gospodarczego lub członkami zarządu – w przypadku upoważnienia ich do reprezentowania Wykonawcy oraz podpisania oferty. Pełnomocnictwo powinno być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

9.6. Pełnomocnictwo, o którym mowa w pkt. 9.5. musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta, tj. w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. – Prawo o notariacie (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1001), które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez pełnomocnika.

9.7. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w niniejszym 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 nim stosunków prawnych (art. 118 ustawy Pzp).

9.7.1. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby składa wraz z ofertą zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów (art. 118 ust. 3 ustawy Pzp). Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o których mowa powyżej potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa wymogi wskazane w art. 118 ust. 4 pkt. 1- 3 ustawy Pzp. Wykonawca załącza do oferty zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w powyżej według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 6 do SWZ** oraz oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia, zgodnie z **Załącznikiem nr 4 do SWZ (Jednolity Europejski Dokument Zamówienia)** i **Załącznikiem nr 5 do SWZ (Oświadczenie Wykonawcy)**.

## **10. Dokumenty składane na wezwanie – podmiotowe środki dowodowe.**

10.1. Wykonawca, którego oferta została oceniona najwyżej jest zobowiązany do złożenia na wezwanie Zamawiającego w terminie 10 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

- a) informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
  - art. 108 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy Pzp,
  - art. 108 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego.
- b) aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo aktualnego wypisu z ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawionego **nie wcześniej niż 6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert,
- c) wykazu wykonanych dostaw według **załącznika nr 3 do SWZ**,
- d) aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego

nie wcześniej niż **3 miesiące** przed upływem terminu składania ofert (**dotyczy Wykonawców krajowych**),

e) aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż **3 miesiące** przed upływem terminu składania ofert (**dotyczy Wykonawców krajowych**),

f) oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz.U. z 2024 r. poz. 1616) z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę. Wraz z w/w oświadczeniem Wykonawcy mogą wykazać, że należąc do tej samej grupy kapitałowej przygotowali oferty niezależnie od siebie (art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy Pzp). Wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 7 do SWZ**.

**10.2 Wykonawcy zagraniczni** zamiast dokumentów, o których mowa powyżej w pkt. d) i e) SWZ składają dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma miejsce zamieszkania lub siedzibę, potwierdzające, że:

- nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
- nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.

**10.3.** Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 10.2, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed właściwym organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem

samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy.

10.4. Dokumenty wymagane w przypadku składania oferty wspólnej:

10.4.1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia powinni spełniać warunki udziału w postępowaniu oraz złożyć dokumenty potwierdzające spełnienie tych warunków zgodnie z zapisami niniejszej SWZ oraz zgodnie z art. 117 ustawy Pzp.

10.4.2. Ponadto Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wszelka korespondencja będzie prowadzona wyłącznie z Pełnomocnikiem. Wymogi dotyczące formy pełnomocnictwa określa pkt. 9.6. SWZ.

10.4.3. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o zamówienie, których oferta zostanie wybrana przed podpisaniem umowy o niniejsze zamówienie są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu stosowną umowę regulującą ich współpracę.

10.5. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1557 ze zm.), o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

10.6. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

10.7. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie według formuły „spełnia – nie spełnia”.

## **11.Wymagania dotyczące umowy o podwykonawstwo. Zastrzeżenie obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.**

11.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy na zasadach określonych w ustawie Pzp.

11.2. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie całego zamówienia.

11.3. W przypadku powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcom, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców.

11.4. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, iż wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy do wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy; powyższe zasady stosuje się wobec dalszych podwykonawców.

11.5. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

## **12. Informacja o sposobie komunikowania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.**

12.1. Zgodnie z art. 61 ust. 1 ustawy Pzp, komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia i w konkursie, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub konkursie, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1513 ze zm.).

12.2. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowe środki dowodowe, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach rtf, pdf, doc, docx, odt.

12.3. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się elektronicznie przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

12.4. Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia jest prowadzone w języku polskim.

12.5. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest

posiadanie tzw. Konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.

12.6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Wykonawca posiadający konto na Platformie e-Zamówienia ma dostęp do formularzy: złożenia, wycofania oferty lub wniosku oraz formularza do komunikacji.

12.7. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa *Regulamin korzystania z Platformy e-Zamówienia*, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl/pl/> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

12.8. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.

12.9. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.

12.10. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Instrukcji interaktywnej „oferty, wnioski i prace konkursowe” pod linkiem: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/instrukcje/>

12.11. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB.

12.12. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin korzystania z Platformy e-Zamówienia*.

12.13. Wykonawca składa ofertę przez Platformę e-Zamówienia za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy.

12.14. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz ofertowy” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”), Wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.

12.15. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, **w formie elektronicznej (tj. opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

12.16. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji

elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), wykonawca w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.

12.17. Wszelkie załączniki do oferty oraz oświadczenia, w tym JEDZ i Oświadczenie wykonawcy należy **załączyć do oferty w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej i opatrzyć je podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (tj. każdy załącznik do oferty musi być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym albo podpisem osobistym)**, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.

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

12.19. Możliwość otwarcia plików zawierających ofertę dostępna jest dopiero po upływie terminu składania ofert.

12.20. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę w zakładce „Oferty/Wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.

12.21. Wykonawca po upływie terminu składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

12.22. Dokumenty elektroniczne, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” jako załączniki. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415).

12.23. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

**Maria Klimasz, tel. 65 5361 202, e-mail: [kontakt@rehabilitacjamsw.pl](mailto:kontakt@rehabilitacjamsw.pl)**

od poniedziałku do piątku, w godz. od 8.30 do 14.00 (sprawy proceduralne)

Magdalena Mruk, tel. 65 5361 205, e-mail: [kontakt@rehabilitacjamsw.pl](mailto:kontakt@rehabilitacjamsw.pl) lub [Magdalena.mruk@rehabilitacjamsw.pl](mailto:Magdalena.mruk@rehabilitacjamsw.pl) od poniedziałku do piątku, w godz. od 8.30 do 14.00 (w zakresie dot. przedmiotu zamówienia)

### **13. Termin związania ofertą.**

13.1. Wykonawca związany będzie złożoną ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

13.2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w pkt. 13.1, 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 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

### **14. Opis sposobu przygotowania ofert.**

14.1. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia. Propozycje rozwiązań alternatywnych lub wariantowych nie będą brane pod uwagę.

14.2. Każdy Wykonawca przedstawi tylko jedną ofertę na całość zamówienia lub na wybrane pakiety.

14.3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia. Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia. W takim przypadku podmioty te ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.

14.4. Do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo udzielone przez upoważnionych przedstawicieli podmiotów uczestniczących wspólnie. W przypadku złożenia oferty przez w/w podmioty, wymagane oświadczenia i dokumenty wynikające z pkt 7 SWZ, składa każdy z podmiotów tworzących konsorcjum.

14.5. Ofertę należy złożyć na formularzu „**Formularz ofertowy**” – załącznik Nr 2 do SWZ.

14.6. Wraz z ofertą należy złożyć wymagane przez Zamawiającego załączniki według wzorów stanowiących załączniki do niniejszej SWZ oraz wymagane dokumenty.

14.7. Oferta musi być podpisana przez upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy, wymienionych w aktualnych dokumentach rejestracyjnych lub przez osoby posiadające pełnomocnictwo.

14.8. Wszystkie zapisane strony oferty łącznie z załącznikami powinny być ponumerowane.

14.9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

14.10. Oferty będą udostępniane od chwili ich otwarcia. Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane.

#### **15. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

15.1. Oferty należy składać do dnia **19 marca 2025 r.**, do godz. **8.00** poprzez Platformę e-Zamówienia, zgodnie z instrukcją zawartą w pkt. 12 SWZ.

Zamawiający na podstawie art. 138 ust.2 pkt. 2 ustawy Pzp, wyznacza krótszy termin składania ofert niż określony w art. 138 ust. 1 ustawy Pzp, z uwagi na pilną potrzebę udzielenia zamówienia na dostawę żywności.

15.2. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie e-Zamówienia.

15.3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **19 marca 2025 r.**, o godz. **8.30**.

15.4. Otwarcie ofert następuje za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia poprzez odszyfrowanie ofert przez Zamawiającego.

15.5. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

15.6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni 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) o cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

15.7. Oceny ofert będzie dokonywała komisja przetargowa. Pierwszej ocenie będzie podlegało spełnianie przez oferty warunków formalnych.

15.8. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty spośród ofert, które zostaną uznane przez niego jako zgodne z wymaganiami ustawy Pzp i niniejszej specyfikacji.

#### **16. Opis sposobu obliczenia ceny.**

16.1. Zaoferowana cena zawiera wszystkie koszty, zobowiązania i należności Wykonawcy związane z realizacją zamówienia oraz uwzględniać wszystkie wymagania określone w SWZ i załącznikach do SWZ.

16.2. Cenę oferty należy podać w złotych polskich cyfrowo i słownie, do 2 miejsc po przecinku.

16.3. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

16.4. Ofertę musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (w tym także podatku od towarów i usług). Przy dokonywaniu wyceny przedmiotu zamówienia należy uwzględnić wszystkie dane z opisu przedmiotu zamówienia. W związku z tym, cena oferty winna zawierać wszelkie koszty i wydatki jakie poniósł lub będzie musiał ponieść Wykonawca oraz zobowiązania jakie zaciągnął lub będzie musiał zaciągnąć w celu należytego wykonania zamówienia w zakresie opisanym w SWZ.

16.5 Dla porównania ofert Zamawiający przyjmuje cenę brutto obejmującą podatek od towarów i usług VAT.

Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

16.6. Zamawiający wymaga od Wykonawców opracowania oferty ściśle według Opisu Przedmiotu Zamówienia (**załączniki nr 1A, 1B, 1C, 1D i 1E do SWZ**).

16.7. Zakazuje się samowolnej ingerencji w treść Opisu Przedmiotu Zamówienia – zakaz dopisywania, zmiany opisów.

16.8. Jeżeli Wykonawca na etapie sporządzania oferty zauważy, że w treści SWZ lub załączników do SWZ nie uwzględniono wszystkich elementów wynikających z opisu

przedmiotu zamówienia winien niezwłocznie zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie w trybie art. 135 ustawy Pzp.

16.9. Załączony Opis Przedmiotu Zamówienia służy do określenia wartości przedmiotu zamówienia.

**17. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.**

17.1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się kryteriami najniższej ceny (cena oferty brutto) oraz terminem rozpatrzenia reklamacji.

17.2. Oferty będą podlegały ocenie w ramach pakietów określonych w **załącznikach nr 1A, 1B, 1C, 1D, 1E do SWZ**. Ilekroć w niniejszym punkcie jest mowa o ofercie należy przez to rozumieć ofertę na dany pakiet.

17.3. Opis sposobu obliczania ceny:

a) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryteria przedstawione w tabeli:

| Lp. | Nazwa Kryterium                | Waga/<br>Objętość |
|-----|--------------------------------|-------------------|
| 1.  | Cena brutto danego pakietu     | 60                |
| 2.  | Termin rozpatrzenia reklamacji | 40                |

b) Zastosowanie wzorów do obliczenia punktowego wg kryteriów: cena i termin wykonania zamówienia.

**KRYTERIUM CENY**

| Nazwa kryterium | Waga/<br>Objętość | Wzór do obliczenia punktowego |                                                             |      |
|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|------|
|                 |                   | Ilość pkt                     | cena brutto oferty najniższej<br>cena brutto oferty badanej | x 60 |
| cena            | 60 pkt            | =                             |                                                             |      |

Maksymalna ilość punktów, jaką Wykonawca może uzyskać w wyniku oceny według ww. kryterium wynosi 60, uzyska ją oferta o najniższej cenie brutto.

### KRYTERIUM TERMINU ROZPATRZENIA REKLAMACJI

W kryterium „terminu rozpatrzenia reklamacji” ocena zostanie dokonana w oparciu o zaoferowany termin rozpatrzenia reklamacji, tj. termin wymiany towaru na pełnowartościowy lub dostawy towaru w zamówionej ilości (w przypadku reklamacji dot. ilości dostarczonego towaru) Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin rozpatrzenia reklamacji:

- a) następnego dnia do godziny 10.00, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji – otrzyma 40 pkt,
- b) następnego dnia do godziny 13.30, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji – otrzyma 25 pkt,
- c) do 2 dni, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji – otrzyma 10 pkt,
- d) do 3 dni, licząc od dnia zgłoszenia reklamacji – otrzyma 0 pkt.

Brak wskazania w ofercie terminu rozpatrzenia reklamacji lub zaoferowanie terminu rozpatrzenia reklamacji w sposób niewłaściwy, tj. inny niż wskazano powyżej w pkt. a) - d) spowoduje odrzucenie oferty.

Termin rozpatrzenia reklamacji musi być podany w formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik nr 2 do SWZ**.

Maksymalna ilość punktów, jaką Wykonawca może uzyskać w wyniku oceny według ww. kryterium wynosi 40. Uzyska ją oferta o najkrótszym opisanym powyżej terminie rozpatrzenia reklamacji.

Łączna wartość punktowa = wartość punktowa Cena + wartość punktowa Termin Rozpatrzenia Reklamacji.

Maksymalna ilość punktów, jaką Wykonawca może uzyskać w wyniku oceny według ww. kryteriów wynosi 100 i uzyska ją oferta o najniższej cenie brutto i najkrótszym terminie rozpatrzenia reklamacji.

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska **największą ilość punktów**.

17.4. Wynik - oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

17.5. Jeżeli zaoferowana przez danego Wykonawcę cena oferty wydawać się będzie rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić wątpliwości Zamawiającego co do

możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez niego w treści SWZ i ogłoszenia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, a w szczególności będzie niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień w trybie i na zasadach określonych w art. 224 ustawy Pzp, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.

17.6. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złoży wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

17.7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp oraz SWZ i została oceniona jako najbardziej korzystna w oparciu o podane kryteria wyboru.

## **18. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

18.1. Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację, o Wykonawcach, których ofert zostały odrzucone, z podaniem uzasadnienia faktycznego i prawnego.

18.2. Informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 pkt. 1 ustawy Pzp zostaną udostępnione na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>.

18.3. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.

18.4 Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 18.3, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.

18.5. Do umów w sprawach zamówień publicznych stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.

**19. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

19.1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w Projektowanych Postanowieniach Umowy.

19.2. Zamawiający dopuszcza dokonanie zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonał wyboru wykonawcy. Warunki zmian zostały opisane przez Zamawiającego w § 2 ust. 5-7 Projektowanych Postanowieniach Umowy, stanowiącym załącznik nr 8 do SIWZ.

19.3. Projektowane Postanowienia Umowy stanowią załącznik Nr 8 do SWZ.

**20. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.**

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale IX ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę Prezesa Urzędu Zamówienia Publicznych, o której mowa w art. 469 pkt. 15 ustawy Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

**21. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych.**

21.1. Dane osobowe są przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na realizację zadania pn.: „Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, przetworów, artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie” oraz w celu zawarcia i wykonania umowy dostawy.

21.2. Administratorem danych osobowych zbieranych i przetwarzanych w celu przeprowadzenia postępowania, zawarcia umowy oraz realizacji umowy jest SP ZOZ MSWiA

Centrum Rehabilitacji w Górznie, Górzno 63, 64-120 Krzemieniewo, tel. 65 536 12 00, e-mail: [kontakt@rehabilitacjamsw.pl](mailto:kontakt@rehabilitacjamsw.pl)

21.3. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych:

e-mail: [iodo@rehabilitacjamsw.pl](mailto:iodo@rehabilitacjamsw.pl), tel. 65 536 12 00

21.4. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (zwanym dalej „RODO”).

21.5. Dane osobowe mogą być udostępniane innym podmiotom na podstawie przepisów prawa, w tym także na rzecz podmiotów, z którymi administrator zawarł umowę powierzenia danych w związku z realizacją usług na rzecz administratora.

21.6. Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz do zawarcia i wykonania umowy na wykonanie zamówienia, a także przez okres wynikający z przepisów prawa.

21.7. Osoba, której dane są przetwarzane ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

21.8. Osoba, której dane są przetwarzane ma prawo dostępu do swoich danych osobowych, sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu oraz prawo do przenoszenia danych.

21.9. Uprawnienia osób, których dane są przetwarzane w związku z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, wynikające z art. 15 ust. 1-3, art. 16 i art. 18 ust. 1 RODO podlegają ograniczeniom wynikającym z przepisów art. 19 ust. 2 i 3 oraz art. 75 i art. 76 ustawy Pzp.

21.10. Podanie danych jest dobrowolne, jednak niezbędne do złożenia oferty w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz do przeprowadzenia w/w postępowania oraz zawarcia i wykonania umowy na realizację zamówienia.

21.11. Dane osobowe przetwarzane w związku z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.

21.12. Dane osobowe przetwarzane w związku z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

Specyfikację warunków zamówienia wraz z załącznikami udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

**Załączniki do SWZ:**

- 1) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – mięsa czerwone, drób i wędliny – załącznik nr 1A,
- 2) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – produkty mleczarskie – załącznik nr 1B,
- 3) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – warzywa i owoce – załącznik 1C,
- 4) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory – załącznik 1D,
- 5) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy – załącznik 1E,
- 6) Formularz ofertowy – załącznik nr 2,
- 7) Wykaz wykonanych dostaw – załącznik nr 3,
- 8) Jednolity Europejski Dokument Zamówienia – załącznik nr 4,
- 9) Oświadczenie wykonawcy – załącznik nr 5,
- 10) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby – załącznik nr 6,
- 11) Oświadczenie o przynależności / braku przynależności do grupy kapitałowej – załącznik nr 7,
- 12) Projektowane Postanowienia Umowy – załącznik nr 8,



**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY**  
**- MIĘSA CZERWONE, DRÓB I WĘDLINY**

**Gatunek I**

| Lp. | Nazwa artykułu                       | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nazwa producenta | Jm | Ilość | jednostki netto (kg, szt, litr) | Wartość netto | Stawka podatku Vat | Kwota podatku vat | Wartość brutto |
|-----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|-------|---------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|----------------|
| A   | B                                    | C                                                                                                                                                                                                                                                                       | D                | E  | F     | G                               | H             | I                  | J                 | K              |
| 1.  | Schab b/k                            | Mięso wieprzowe odtuszczone, świeże. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoczerwonej. Konsystencja winna być jędną a zapach swoisty dla mięsa świeżego Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001                                            |                  | kg | 700   |                                 |               |                    |                   |                |
| 2.  | Szynka b/k-<br>płat                  | Mięso wieprzowe bez kości, odtuszczone, bez skóry o kształcie zwartym w płacie. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja winna być jędną, a zapach swoisty dla mięsa świeżego Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001  |                  | Kg | 150   |                                 |               |                    |                   |                |
| 3.  | Szynka b/k –<br>kulka tzw.<br>myszka | Mięso wieprzowe bez kości, odtuszczone, bez skóry o kształcie zwartym w kulkach. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja winna być jędną, a zapach swoisty dla mięsa świeżego Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001 |                  | kg | 200   |                                 |               |                    |                   |                |

|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |  |  |    |     |  |  |  |  |  |  |
|----|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|----|-----|--|--|--|--|--|--|
| 4. | <b>Łopatka b/k</b>                | Mięso wieprzowe bez kości, odłuszczone lub z niewielkimi przerosłami tłuszczu, porcje mięsa spójne, nieuszkodzone w rozbiórce, świeże. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnorożowej. Konsystencja wina być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001                      |  |  |  |  |  |  | Kg | 900 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | <b>Wołowina pieczeniowa extra</b> | Mięso wołowe klasy extra, pieczeniowe, zrazowe z młodych tusz wołowych. Mięso o barwie jasnorożowej bez błon, żył i ścięgien. Porcje mięsa o powierzchni czystej, niezakrwawionej, odkostnionej, bez przekrwień i głębszych zacinai. Mięso powinno być chude, jędrne o zapachu swoistym dla mięsa świeżego. Zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001 |  |  |  |  |  |  | Kg | 60  |  |  |  |  |  |  |
| 6. | <b>Wołowina - ligawa</b>          | Mięso wołowe klasy extra, z młodych tusz wołowych. Mięso o barwie jasnorożowej bez błon, żył i ścięgien. Porcje mięsa o powierzchni czystej, niezakrwawionej, odkostnionej, bez przekrwień i głębszych zacinai. Mięso powinno być chude, jędrne o zapachu swoistym dla mięsa świeżego Zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001                       |  |  |  |  |  |  | kg | 30  |  |  |  |  |  |  |

|     |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |    |     |  |  |  |  |  |  |
|-----|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|----|-----|--|--|--|--|--|--|
| 7.  | <b>Wołowina<br/>Zrazowa<br/>dolna, górna</b> | Mięso świeże pochodzące z<br>bydła młodego, bez tuszczu,<br>barwa mięsa od jasnoczerwonej<br>do czerwonej, tuszczu od białej<br>do jasnej żółtej, konsystencja<br>jędrna, elastyczna, zapach<br>swoisty charakterystyczny dla<br>mięsa wołowego,<br>Zgodnie z normą PN-A-82003,<br>PN-A-82001 |  |  |  |  |  |  | kg | 530 |  |  |  |  |  |  |
| 8.  | <b>Karkówka<br/>b/k</b>                      | Mięso wieprzowe bez kości,<br>świeże, porcje całe z<br>prawidłowego rozbioru, bez<br>uszkodzeń, mięso o barwie<br>jasnoróżowej, lekko<br>przerośnięte tłuszczem.<br>Konsystencja winna być jędrna<br>a zapach swoisty dla mięsa<br>świeżego.<br>Zgodnie z normą PN-A-82002,<br>PN-A-82001     |  |  |  |  |  |  | Kg | 3,0 |  |  |  |  |  |  |
| 9.  | <b>Policzki<br/>wieprzowe</b>                | element tuszy wieprzowej,<br>część głowizny, mięśnie<br>policzkowe świni to mięso<br>twarde, chude o intensywnym<br>smaku,<br>Zgodnie z normą PN-A-82002,<br>PN-A-82001                                                                                                                       |  |  |  |  |  |  | kg | 240 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | <b>Polędwiczki<br/>wieprzowe</b>             | część tylnej<br>półtuszy wieprzowej – długi i<br>stosunkowo wąski mięsień<br>wzdłuż grzbietu zwierzęcia,<br>przylegający częściowo do<br>biodrówki i do tylnej<br>części <u>schabu</u> ,<br>Zgodnie z normą PN-A-82002,<br>PN-A-82001                                                         |  |  |  |  |  |  | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |

|     |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |    |       |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|----|-------|--|--|--|--|--|--|--|
| 11. | <b>Boczek<br/>świeży bez<br/>żeberek, bez<br/>skóry<br/>CPV<br/>15.11.00.00</b> | Mięso wieprzowe, kształt prostokątny, barwa różowa bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |  |  | Kg | 10    |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. | <b>Boczek<br/>wędzony<br/>parzony</b>                                           | Bez skóry i bez żeber o charakterystycznej złocistej barwie wędzenia, parzony. Konsystencja jędrna, elastyczna, swoisty zapach wędzenia, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |  |  |  |  |  |  | kg | 90    |  |  |  |  |  |  |  |
| 13. | <b>Udka z<br/>kurczaka</b>                                                      | <b>Udko z kurczaka</b> - waga 200-250g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524                          |  |  |  |  |  |  | Kg | 100,0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14. | <b>Udziec z<br/>kurczaka</b>                                                    | Bez pałki, mięso jędrne, świeże, o zapachu swoistym dla świeżego mięsa ; schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524                                                                                                                            |  |  |  |  |  |  | kg | 350,0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15. | <b>Filet z<br/>kurczaka</b>                                                     | pierś ze skórą, element uzyskany z tuszki kaczek, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524                                                          |  |  |  |  |  |  | Kg | 950,0 |  |  |  |  |  |  |  |

|     |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |    |       |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|-------|--|--|--|--|--|
| 16. | Pierś z kaczki              | pierś ze skórą, element uzyskany z tuszki kaczek, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524                                                                                                                                                                                                                         |  | kg | 10,0  |  |  |  |  |  |
| 17. | Perliczka                   | Tuszka świeża bez podrobów, pakowana, zgodnie normą PN-A-86524                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | kg | 40,0  |  |  |  |  |  |
| 18. | Wątróbka drobiowa z kurcząt | Wątroba drobiowa - podroby z mięsa drobiowego, składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, struktura nieznacznie ziarnista, powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmатовienie powierzchni obeschnięciem, barwa brązowo-wisniowa, konsystencja jędrna, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zgodne z normą PN-A-82004 |  | kg | 20,0  |  |  |  |  |  |
| 19. | Filet z indyka bez skóry    | Filet z indyka, piersi bez skóry - mięso uzyskane z tuszki indyka, pojedyncze, pozbowione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni pierświowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524                                                                                                                                                   |  | Kg | 410,0 |  |  |  |  |  |

|     |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |       |  |  |  |  |  |  |
|-----|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|--|--|--|--|--|--|
| 20  | Udziec z indyka                        | Bez palki, mięso jędrne, świeże, o zapachu swoistym dla świeżego mięsa ; schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524                                                                                                                        | Kg | 10,0  |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Cielęcina                              | mięso czerwone, ma jasnoróżowy lub różowy, potyskujący kolor i charakterystyczny, lekko kwaśny zapach. Delikatne, luźne mięso jest silnie poprzerastane równie delikatną tkanką łączną i prawie nie zawiera tkanki tłuszczowej.                                     | kg | 150   |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Szpender z kością                      | Pozyskiwane z mięśni międzyżebrowych, przerośnięty tłuszczem                                                                                                                                                                                                        | kg | 10    |  |  |  |  |  |  |
| 21. | Żołądki z kurczaka                     | Żołądki drobiowe - element podrobowy z kurczaka, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524                                                                                                                         | kg | 10,0  |  |  |  |  |  |  |
| 22. | Szynka delikatesowa prasowana z fileta | Wędlina grubo rozdrobniona, parzona, przetwór mięsny w osłonce sztucznej, barwa blade różowa tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (filet z piersi kurczaka minimum 85%) | kg | 220,0 |  |  |  |  |  |  |
| 23. | Kielbasa chłopska                      | Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, parzona w osłonce jadalnej. Barwa charakterystyczna dla kielbasy z mięsa peklowanego dopuszczalne obce posmaki i zapachy, konsystencja ścisła                                                                              | kg | 15,0  |  |  |  |  |  |  |



|     |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |    |       |  |  |  |  |
|-----|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|----|-------|--|--|--|--|
| 27. | <b>Filet z indyka wędzony</b><br>CPV<br>15.13.11.30   | Wyrób drobiowy wędzony parzony, Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, ;( mięso z indyka minimum 95%)                                                                                                         |  |  |  |  |  | kg | 15,0  |  |  |  |  |
| 28. | <b>Kiełbasa biała parzona</b><br>CPV<br>15.13.11.30   | Z mięsa wieprzowego i wołowego (mająca w składzie minimum 80%mięsa), z dodatkiem przypraw, średnio rozdrobnione w osłonce naturalnej, parzona, niewędzona, Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, bez dodatku |  |  |  |  |  | Kg | 38,0  |  |  |  |  |
| 29. | <b>Kiełbasa śląska z szynki</b><br>CPV<br>15.13.11.30 | Z mięsa wieprzowego (minimum 80% mięsa), z dodatkiem przypraw średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej, wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,                                              |  |  |  |  |  | kg | 220,0 |  |  |  |  |
| 30. | <b>Kiełbasa zwyczajna</b><br>CPV<br>15.13.11.30       | Z mięsa wieprzowego i wołowego, z dodatkiem przypraw średnio rozdrobniona w osłonce naturalnej, parzona, wędzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 68%)                         |  |  |  |  |  | kg | 80,0  |  |  |  |  |

|     |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |  |    |       |  |  |  |  |  |
|-----|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|----|-------|--|--|--|--|--|
| 31. | <b>Filet indykiem faszerowany</b><br><br>CPV<br>15.13.11.30 | Wyrób drobiowo -wieprzowy wędzony parzony z farszem. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy. (filet z kureczaka minimum 47% z indyka 9% mięso wieprzowe 5%)                                                                                                                                     |  |  |  |  | kg | 30,0  |  |  |  |  |  |
| 32. | <b>Parówka cienka cielęca</b><br><br>CPV<br>15.13.11.30     | Kiełbasa homogenizowana z mięsa wołowego, parzona, z dodatkiem przypraw naturalnych, w ostonce naturalnej lub sztucznej, niskiej zawartości tłuszczu. Bez dodatku MOM. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy (mięso minimum 54% w tym wieprzowe minimum 29%, z kureczaka 22%, z cielęcina 2 %) |  |  |  |  | kg | 170,0 |  |  |  |  |  |
| 33. | <b>Poledwica po góralsku</b><br><br>CPV<br>15.13.11.30      | Wędzonka wieprzowa wędzona parzona (schab), produkt soczysty bez widocznego wycieku, niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 81%)                                                                                                                                                                 |  |  |  |  | kg | 20,0  |  |  |  |  |  |

|     |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |  |  |    |      |  |  |  |  |  |  |
|-----|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|----|------|--|--|--|--|--|--|
| 34. | <b>Kielbasa tyrolska</b><br>CPV<br>15.13.11.30       | Wędlina średnio rozdrobniona parzona, barwa blade różowa, tłuszcz biały, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Nie dopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 61%, mięso z kurczaka 2,5%) |  |  |  |  |  | kg | 15,0 |  |  |  |  |  |  |
| 35. | <b>Filet z indyka pieczony</b><br>CPV<br>15.13.11.30 | Produkt o konsystencji ściślej otrzymywany z piersi indyczej nierozdrobniony, pieczony w całości barwa powierzchni do ciemnobrązowej (filet z indyka minimum 96%)                                                                               |  |  |  |  |  | kg | 40,0 |  |  |  |  |  |  |
| 36. | <b>Kielbasa szynkowa dębowa</b>                      | Kielbasa grubo rozdrobniona, parzona, trwała<br>Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy, w osłonce nie jadalnej (mięso wieprzowe minimum 62%)                                                                     |  |  |  |  |  | kg | 30,0 |  |  |  |  |  |  |
| 37. | <b>Wątrobianka</b><br>CPV<br>15.13.11.30             | Wyrób podrobowy, wieprzowy parzony, osłonka sztuczna.<br>Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy. (mięso wieprzowe minimum 48%, wątroba wieprzowa)                                                                |  |  |  |  |  | kg | 15,0 |  |  |  |  |  |  |
| 38. | <b>Pasztetowa wędzona</b>                            | Wyrób podrobowy wieprzowy, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieswieżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 47%, wątroba wieprzowa 13%)                                                                                  |  |  |  |  |  | kg | 12,0 |  |  |  |  |  |  |

|     |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |      |    |  |
|-----|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|------|----|--|
| 39. | <b>Pasztet pieczony z przyprawami (drobiowy)</b> | Z mięsa drobiowo-wieprzowego (mięso z kureczaka gotowane minimum 42%, tłuszcz wieprzowy minimum 11%, wątroba z kureczaka minimum 8%)                                                                                                                                          |  |  |  |  |  |  | 10,0 | kg |  |
| 40. | <b>Pasztet z borowikami</b>                      | Wędlina podrobowa wieprzowo - drobiowa, homogenizowana, parzona z wodą dodaną, białkami mleka i białkiem sojowym, w osłonce sztucznej niejadalnej. Powinno zawierać minimum: wątroba z kureczaka 12,7%, grzyby w tym borowik 0,18%mięso wieprzowe 9,2 %, mięso z indyka 5,6%, |  |  |  |  |  |  | 20,0 | kg |  |
| 41. | <b>Pasztet z suszonymi pomidorami</b>            | Wyrób z mięsa drobiowego (mięso z kureczaka i indyka) Z dodatkiem suszonych pomidorów                                                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  | 20,0 | kg |  |
| 42. | <b>Ogonówka wędzona parzona</b>                  | Wędlina wędzona peklowana, wieprzowa, parzona, niedopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (mięso wieprzowe minimum 70%)                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  | 30,0 | kg |  |
| 43. | <b>Szynka z piersi indyczej</b>                  | Wyrób grubo rozdrobniony drobiowy parzony, osłonka sztuczna niejadalna. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z indyka minimum 81%)                                                                                                    |  |  |  |  |  |  | 20,0 | kg |  |
| 44. | <b>Półdewica z indyka</b>                        | Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  | 50,0 | kg |  |













**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY**

**Warzywa i owoce**

**Gatunek I**

| Lp. | Nazwa artykułu            | Opis                                                                                                                                                                                                    | Nazwa producenta | Jm  | Ilość    | jednostki netto (kg, szt, litr) | Wartość netto | Stawka podatku Vat | Kwota podatku vat | Wartość brutto |
|-----|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----|----------|---------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|----------------|
| A   | B                         | C                                                                                                                                                                                                       | D                | E   | F        | G                               | H             | I                  | J                 | K              |
| 1.  | Ziemniaki jadalne -       | Zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe , o kształcie typowym dla danej odmiany , o dobrym smaku , bez uszkodzeń mechanicznych, termin przydatności od dostawy min.7 dni<br>Opakowanie jednostkowe 15 kg  |                  | Kg. | 10 300,0 |                                 |               |                    |                   |                |
| 2.  | Ziemniaki jadalne wczesne | Zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe , o kształcie typowym dla danej odmiany , o dobrym smaku , bez uszkodzeń mechanicznych, termin przydatności od dostawy min.7 dni,<br>Opakowanie jednostkowe 15 kg |                  | Kg. | 5300,0   |                                 |               |                    |                   |                |
| 3.  | Marchew                   | Bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych , termin przydatności od daty dostawy min. 7 dni. Opakowanie jednostkowe 10 kg                            |                  | Kg. | 2900,0   |                                 |               |                    |                   |                |
| 4.  | Pietruszka – korzeń       | zdrowa, czysta, sucha, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych , termin przydatności od daty dostawy min. 7 dni. Opakowanie jednostkowe 5 kg                                               |                  | kg  | 1200,0   |                                 |               |                    |                   |                |
| 5.  | Seler korzeń              | zdrowa, czysta, sucha, nie nadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych , termin przydatności od daty dostawy min. 7 dni. Opakowanie jednostkowe 5 kg                                               |                  | Kg. | 1300,0   |                                 |               |                    |                   |                |



|     |                            |                                                                                                                                                                                                   |  |      |       |  |  |  |  |
|-----|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|-------|--|--|--|--|
| 15. | <b>Kapusta włoska</b>      | Zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.                                                                                                                              |  | kg   | 340,0 |  |  |  |  |
| 16. | <b>Kapusta czerwona</b>    | Zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Sztuka 1,5-2 kg                                                                                                       |  | kg   | 330,0 |  |  |  |  |
| 17. | <b>Salata masłowa</b>      | Ładne, zdrowe zielone liście, nie zwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez żadnych ubytków, bez objawów gnicia, czysta, bez oznak wyrastania, masa główki nie może być niższa niż 150 g. |  | Szt. | 960   |  |  |  |  |
| 18. | <b>Salata rukola</b>       | Świeża czysta, gotowa do spożycia, opakowanie 100g, bez oznak zgnicia                                                                                                                             |  | Op.. | 550   |  |  |  |  |
| 19. | <b>Salata roszponka</b>    | Świeża czysta, gotowa do spożycia, opakowanie 100g, bez oznak zgnicia                                                                                                                             |  | Op.  | 300   |  |  |  |  |
| 20. | <b>Salata lodowa</b>       | Świeża zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.                                                                                                                       |  | Szt. | 15    |  |  |  |  |
| 21. | <b>Salata rzymska mini</b> | Świeża zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.                                                                                                                       |  | Op.  | 220   |  |  |  |  |
| 21. | <b>Dynia Hokaido</b>       | Bez uszkodzeń mechanicznych, kolor ciemno pomarańczowy, waga do 3 kg                                                                                                                              |  | Kg   | 263,0 |  |  |  |  |
| 22. | <b>Kalarepa</b>            | O świeżym i zdrowym wyglądzie, kształt korzenia kolisty, nie przerosnięty i lukowaty, odpowiednio dojrzała, twarda, nie popękana, bez uszkodzeń mechanicznych.                                    |  | Szt. | 35    |  |  |  |  |
| 23. | <b>botwinka</b>            | liście o zdrowym i świeżym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia, bez pożółkłych i suchych liści, pęczekok.300g                                                                                |  | Szt. | 15    |  |  |  |  |
| 24. | <b>brukselka</b>           | Jędrna, nie zwiędnięta, o świeżym wyglądzie nie uszkodzona, nie popękana, jednolita odmianowo                                                                                                     |  | Kg.  | 15    |  |  |  |  |
| 25. | <b>cukinia</b>             | Zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń chemicznych.                                                                                                                         |  | Kg   | 250,0 |  |  |  |  |
| 26. | <b>Czosnek świeży</b>      | Polski, zdrowy, świeży, duży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych                                                                                 |  | Szt. | 500   |  |  |  |  |



|     |                               |                                                                                                                                                        |  |        |        |  |  |  |  |
|-----|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--------|--|--|--|--|
| 39. | Papryka świeża<br>żółta       | Świeża, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, o<br>dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów<br>uszkodzeń mechanicznych,                                |  | kg     | 250,0  |  |  |  |  |
| 40. | Pieczarki                     | Zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez<br>śladów uszkodzeń mechanicznych.                                                                        |  | kg     | 230,0  |  |  |  |  |
| 41. | Seler naciowy                 | Świeży, zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych,<br>opakowanie                                                                                              |  | Szt.   | 15     |  |  |  |  |
| 42. | Szparagi świeże<br>(sezonowo) | Świeże, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, nie<br>zwiędnięte gat.I, pęczek 500g                                                                      |  | Pęczek | 30     |  |  |  |  |
| 43. | szczyptorek                   | Świeży, czysty, zdrowy, w pęczkach                                                                                                                     |  | Pęczek | 550    |  |  |  |  |
| 44. | Szpinak baby                  | Świeży, zdrowy, gotowy do spożycia, bez śladów<br>zgnicia, opakowanie 125g do 200g                                                                     |  | Op.    | 150    |  |  |  |  |
| 45. | Rzodkiewki<br>(pęczek)        | Zdrowe, czyste, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń<br>mechanicznych,                                                                                        |  | Szt.   | 500    |  |  |  |  |
| 46. | Melon- galia lub<br>miodowy   | Zdrowy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych,<br>waga do 1,6 kg                                                                                         |  | Szt.   | 80     |  |  |  |  |
| 46. | nektaryna                     | Owoce zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe,                                                                                                        |  | Kg     | 300,0  |  |  |  |  |
| 47. | brzoskwinia                   | Owoce zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe                                                                                                         |  | Kg     | 340,0  |  |  |  |  |
| 48. | Ananas świeży                 | Owoce zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe                                                                                                         |  | Szt.   | 80     |  |  |  |  |
| 49. | arbuz                         | Dobrej jakości, jędmny, i dostatecznie dojrzały, bez<br>pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo -<br>czerwonej barwie, waga nie mniej niż 1,5 kg |  | Kg     | 500,0  |  |  |  |  |
| 50. | Awokado - hasko               | Świeże, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych,<br>dojrzałe                                                                                               |  | Szt.   | 240    |  |  |  |  |
| 51. | banan                         | Świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym<br>smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,                                                        |  | Kg.    | 2000,0 |  |  |  |  |
| 52. | borówki                       | Owoce zdrowe, Świeże, bez śladów zgnicia,                                                                                                              |  | Op.    | 350    |  |  |  |  |
| 53. | cytryny                       | Zdrowe, świeże, bez uszkodzeń mechanicznych                                                                                                            |  | Kg.    | 140,0  |  |  |  |  |
| 54. | Grejfrut<br>czerwony          | Zdrowe, świeże bez uszkodzeń mechanicznych                                                                                                             |  | Kg     | 1400,0 |  |  |  |  |

|     |                                  |                                                                                                                         |  |      |        |  |  |  |  |
|-----|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|--------|--|--|--|--|
| 55. | <b>Gruszka</b>                   | Świeże zdrowe bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, pakowane luzem                                               |  | Kg   | 500,0  |  |  |  |  |
| 56. | <b>Jabłka gat. I</b>             | Świeże zdrowe bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, pakowane luzem                                               |  | Kg   | 2500,0 |  |  |  |  |
| 57. | <b>kiwi</b>                      | Zdrowe, świeże bez uszkodzeń mechanicznych o dobrym smaku, odpowiednio dojrzałe,                                        |  | Kg   | 200,0  |  |  |  |  |
| 58. | <b>Maliny świeże (W sezonie)</b> | Zdrowe, świeże, bez oznak zgnicia i pleśni, gat. I opakowanie 125g                                                      |  | Op.  | 100    |  |  |  |  |
| 59. | <b>mandarynki</b>                | Bez pestkowa ,słodka luzem klasa jakości I                                                                              |  | kg   | 600,0  |  |  |  |  |
| 60. | <b>pomarańcza</b>                | Bez pestkowe , słodkie , klasa jakości I                                                                                |  | Kg   | 500,0  |  |  |  |  |
| 61. | <b>Pomidory polskie</b>          | Dostępność w sezonie, zdrowe świeże , bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe    |  | kg   | 800,0  |  |  |  |  |
| 62. | <b>Pomidory</b>                  | Dostępność poza sezonem, zdrowe świeże , bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe |  | kg   | 1000,0 |  |  |  |  |
| 63. | <b>Pomidory koktajlowe</b>       | zdrowe świeże , bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe                          |  | Kg   | 200,0  |  |  |  |  |
| 64. | <b>Sliwki</b>                    | Świeża, soczysta, o dobrym smaku , nienadmarnięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych                                   |  | kg   | 300,0  |  |  |  |  |
| 65. | <b>Rabarbar (sezonowo)</b>       | Świeży, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni,                                               |  | Kg   | 10,0   |  |  |  |  |
| 66. | <b>Truskawki (sezonowo)</b>      | Świeże, zdrowe , bez objawów pleśni i gnicia, odpowiednio dojrzałe                                                      |  | kg   | 100,0  |  |  |  |  |
| 67. | <b>Winogrona zielone</b>         | Zdrowe, świeże , bez pestkowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe           |  | kg   | 150,0  |  |  |  |  |
| 68. | <b>Winogrono czerwone</b>        | Zdrowe, świeże , bez pestkowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe           |  | kg   | 150,0  |  |  |  |  |
| 69. | <b>Bazyliia świeża</b>           | doniczka                                                                                                                |  | Szt. | 20     |  |  |  |  |
| 70. | <b>Melisa świeża</b>             | doniczka                                                                                                                |  | Szt. | 20     |  |  |  |  |



**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY**

**Przetwory**

**Gatunek I**

| LP. | Nazwa                                                                                                                                                                                                                         | j.m. | Przewidywana ilość | Cena jednostkowa netto | Aktualna stawka Vat | Wartość netto | Wartość brutto | Nazwa oferowanego Producenta- należy uzupełnić obowiązkowo nie uzupełnienie kolumny będzie skutkowało odrzuceniem oferty | Termin przydatności od producenta |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|------------------------|---------------------|---------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.  | 2.                                                                                                                                                                                                                            | 3.   | 4.                 | 5.                     | 6.                  | 7.            | 8.             | 9.                                                                                                                       | 10.                               |
| 1.  | <b>Miód</b> - rodzaj pszczeli naturalny, wielokwiatowy, polski, opakowanie- słoik min. 900g-1000g                                                                                                                             | Szt. | 30                 |                        |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |
| 2.  | <b>Oliwa z oliwek</b> – ekstra virgin z pierwszego tłoczenia uzyskana bezpośrednio z oliwek, zawierające tłuszcze w tym kwasy nasycone, opakowanie jednostkowe 750ml-1l.                                                      | l.   | 12,0               |                        |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |
| 3.  | <b>Musztarda stołowa</b> - uniwersalna, w składzie nasiona gorczycy białej i sarepskiej min. 18%, kurkuma, kolendra, ekstrakt ziela angielskiego, cukier, woda; bez dodatku substancji konserwujących, opakowanie 180 - 200 g | Szt. | 300                |                        |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |
| 4.  | <b>Koncentrat pomidorowy 28-30%</b> - opakowanie jednostkowe 900- 1000g                                                                                                                                                       | Szt. | 290                |                        |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |
| 5.  | <b>Kecup łagodny</b> - przecier pomidorowy minimum 62% , opakowanie jednostkowe 480 -500g                                                                                                                                     | Szt. | 110                |                        |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |

|     |                                                                                                                                                                                        |      |     |  |  |  |  |  |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|
| 6.  | <b>Brzoskwinia w syropie</b> – puszka, opakowanie min. 850g                                                                                                                            | Szt. | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 7.  | <b>Fasola czerwona</b> - konserwowa, opakowanie puszka 380 - 400 g                                                                                                                     | Szt. | 50  |  |  |  |  |  |  |
| 8.  | <b>Pomidory krojone bez skóry</b> - 65% - 75%,pomidory bez skóry, zagęszczony sok, puszka 380 -400g                                                                                    | Szt. | 40  |  |  |  |  |  |  |
| 9.  | <b>Groszek konserwowy</b> – ziarna młodego groszku w puszcze – opakowanie 380- 400 g                                                                                                   | Szt. | 270 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | <b>Kukurydza konserwowa</b> – ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, 380 -440g                                                                                         | Szt. | 260 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | <b>Majonez</b> - z jaj z dobrego chowu, źródło omega 3,bez konserwantów 700- 900 g                                                                                                     | Szt. | 370 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | <b>Dżem truskawkowy</b> 280 – 320g- niskosłodzony, Na 100g dżemu 100g owocu                                                                                                            | kg   | 110 |  |  |  |  |  |  |
| 13. | <b>Dżem brzoskwiniowy</b> 280g 320g – niskosłodzony, Na 100g dżemu 100g owocu                                                                                                          | kg   | 80  |  |  |  |  |  |  |
| 14. | <b>Dżem wiśniowy</b> 280g 320g - niskosłodzony. Na 100g dżemu 100g owocu                                                                                                               | kg   | 80  |  |  |  |  |  |  |
| 15. | <b>Dżem z czarnej porzeczki</b> 280g – 320g niskosłodzony. Na 100g dżemu 100g owocu                                                                                                    | kg   | 80  |  |  |  |  |  |  |
| 16. | <b>Konfitura wiśniowa</b> niskosłodzona ,100% owocu, opakowanie jednostkowe 240 -260 g                                                                                                 | Szt. | 20  |  |  |  |  |  |  |
| 17. | <b>Ananas w lekkim syropie , plastry</b> - puszka 565 g                                                                                                                                | Szt. | 50  |  |  |  |  |  |  |
| 18. | <b>Barszcz czerwony koncentrat-</b> koncentrat 200 - 300ml, bez zawartości chemicznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników, zagęszczony sok z buraków minimum 59,0 % | l.   | 30  |  |  |  |  |  |  |



|     |                                                                                                                                                                                                                                               |      |      |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|--|--|--|--|--|--|
| 37. | <b>Smoothie owocowe</b> – butelka szklana 220-260 ml, bez dodatku cukru, różne smaki                                                                                                                                                          | Szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| 38. | <b>Sok owocowy naturalnie mętny</b> - Sok owocowy 100%, naturalnie mętny, otrzymywany w wyniku tłoczenia miazgi owocowej, pasteryzowany, bez dodatku jakichkolwiek substancji dodatkowych , kubek 200ml -250 ml                               | Szt. | 800  |  |  |  |  |  |  |
| 39. | <b>Mango plastry w lekkim syropie</b> – puszka 425g                                                                                                                                                                                           | Szt. | 40   |  |  |  |  |  |  |
| 40. | <b>Olej uniwersalny</b> - rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, nadający się do smażenia i sałatek, opakowania butelki plastikowe 1l.                                                                        | l    | 440  |  |  |  |  |  |  |
| 41. | <b>Sok owocowy naturalnie mętny</b> - Sok owocowy 100%, naturalnie mętny, otrzymywany w wyniku tłoczenia miazgi owocowej bez udziału enzymów, filtrowany, pasteryzowany, bez dodatku jakichkolwiek substancji dodatkowych , butelka 200-300ml | Szt. | 15   |  |  |  |  |  |  |
| 42. | <b>Pieprz zielony w zalewie</b> - słoik 110g -150 g                                                                                                                                                                                           | Szt. | 15   |  |  |  |  |  |  |
| 43. | <b>Pasztet drobiowy</b> -opakowanie jednostkowe 130g – 165g ,                                                                                                                                                                                 | Szt. | 100  |  |  |  |  |  |  |
| 44. | <b>Pesto zielone</b> – opakowanie jednostkowe 175-200g                                                                                                                                                                                        | Szt. | 30   |  |  |  |  |  |  |
| 45. | <b>Musztarda francuska</b> – opakowanie jednostkowe 175-200g                                                                                                                                                                                  | Szt. | 15   |  |  |  |  |  |  |
| 46. | <b>Ocet jabłkowy</b> – opakowanie jednostkowe 250 ml – 500ml                                                                                                                                                                                  | Szt. | 25   |  |  |  |  |  |  |
| 47. | <b>Powidła śliwkowe</b> – opakowanie jednostkowe 900g - 1,10kg                                                                                                                                                                                | Szt. | 20   |  |  |  |  |  |  |



**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY**

**Artykuły sypkie i przyprawy  
Gatunek I**

| LP. | Nazwa                                                                                                                                                                                | j.m  | Przewidywana ilość | Cena jednostkowa brutto | Aktualna stawka Vat | Wartość netto | Wartość brutto | Nazwa oferowanego Producenta- należy uzupełnić obowiązkowo nie uzupełnienie kolumny będzie skutkowało odrzuceniem oferty | Termin przydatności od producenta |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|-------------------------|---------------------|---------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.  | 2.                                                                                                                                                                                   | 3.   | 4.                 | 5.                      | 6.                  |               | 7.             | 8.                                                                                                                       | 9.                                |
| 1.  | Mąka tortowa – typ 400- 450,typu 1kg.,torebki papierowe.                                                                                                                             | Szt. | 1400               |                         |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |
| 2.  | Mąka ziemniaczana - opak. Jednostkowe 0,5 - 1kg.                                                                                                                                     | Szt. | 110                |                         |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |
| 3.  | Mąka pszenna graham-opakowanie jednostkowe 1 kg, typ 1850 lub typ 2000                                                                                                               | Kg.  | 10                 |                         |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |
| 4.  | Cukier wanilinowy - w składzie cukier i aromat etylowanilina i wanilina, opakowanie 16g -32 g                                                                                        | Szt. | 280                |                         |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |
| 5.  | Proszek do pieczenia - sypka mieszanka do spulchniania produktów piekarniczych, bez zbryleń, opakowanie 16- 36 g                                                                     | Szt. | 250                |                         |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |
| 6.  | Makaron biały ( różne kształty) – skład semolina z mąki amberdurum 100%,pougotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opak. jednostk. 1kg-5kg | kg   | 660                |                         |                     |               |                |                                                                                                                          |                                   |

|     |                                                                                                                                                                                                    |    |      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 7.  | <b>Makaron świderki lub penne razowy</b> – mąka pełnoziarnista z pszenicy durum 100%,pougotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opak. jednostk. 0,4-1 kg | kg | 38,0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.  | <b>Kasza jęczmienna</b> - średnia i gruba ,perłowa mazurska ,po ugotowaniu powinna być sypka inie powinna się sklejać, w opakowaniach 1-5 kg.                                                      | kg | 150  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9.  | <b>Kasza gryczana prażona</b> - produkt sypki, pakowany 1- 5 kg.                                                                                                                                   | Kg | 10   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. | <b>Kasza manna</b> – produkt sypki, opakowanie jednostkowe 1 kg                                                                                                                                    | kg | 55   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. | <b>Kasza pęczak</b> – produkt sypki, pakowany 1- 5 kg.                                                                                                                                             | Kg | 80   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. | <b>Groch tuskany</b> - suszony, połówki ,jednorodne odmiany ,zdrowe ,czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. opakowanie 5kg                                                                    | Kg | 110  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13. | <b>Fasola „Jaś”</b> - suszona, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych, pakowana 5 kg                                                              | Kg | 100  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14. | <b>Ryż biały</b> - produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowany 1kg                                                                                                   | kg | 500  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|     |                                                                                                                                                 |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|--|
| 15. | <b>Ryż brązowy</b> - produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie. Pakowany 1kg-5kg.                  | kg   | 40  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16. | <b>Pieprz naturalny mielony</b> – wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowanie jednostkowe - torebki 250g-1000g.                          | kg   | 3,5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 17. | <b>Pieprz naturalny w ziarnkach</b> – wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowanie jednostkowe- torebki 20g-50 g                          | Szt. | 80  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18. | <b>Pieprz ziołowy mielony</b> – wyrazisty aromat i smak ,opak. jednostkowe- torebki 20g-50g                                                     | Szt. | 30  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19. | <b>Papryka ostra w proszku</b> – smak ostry ,kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 20g-500g    | kg   | 3,0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 20. | <b>Papryka słodka w proszku</b> – smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 20g-500g. | kg   | 3,0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 21. | <b>Oregano</b> – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 250g-500g.                                                                  | kg   | 2   |  |  |  |  |  |  |  |

|     |                                                                                                                |      |      |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|--|--|--|--|--|--|--|
| 22  | <b>Tymianek</b> - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20-100g.                                   | Szt. | 25   |  |  |  |  |  |  |  |
| 23. | <b>Bazylia</b> – sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 250g-500g.                                  | kg   | 2    |  |  |  |  |  |  |  |
| 24. | <b>Majeranek</b> - aromatyczny, gorzki smak, typu „Prymat”, lub równoważny, opakowanie jednostkowe 500g-1000g. | Kg   | 5    |  |  |  |  |  |  |  |
| 25. | <b>Liść laurowy</b> - bez obcych zapachów ,typu „Prymat”, lub równoważny ,opakowanie jednostkowe do 100g.      | Kg   | 1    |  |  |  |  |  |  |  |
| 26. | <b>Cukier biały kryształ</b> - opakowanie jednostkowe: torebki papierowe 1kg.                                  | Kg.  | 1000 |  |  |  |  |  |  |  |
| 27. | <b>Ziółta prowansalskie</b> – sypkie bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe do 100g                       | Szt. | 25   |  |  |  |  |  |  |  |
| 28. | <b>Cukier puder</b> – opakowanie jednostkowe 0,4 - 0,5kg                                                       | Kg   | 50   |  |  |  |  |  |  |  |
| 29. | <b>Jałowiec</b> – całe ziarnka bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe do 50g                              | kg   | 15   |  |  |  |  |  |  |  |
| 30. | <b>Gałka muskatowa</b> - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe do 50g                              | Szt. | 150  |  |  |  |  |  |  |  |
| 31. | <b>Cynamon mielony</b> - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe do 50g                              | Szt. | 140  |  |  |  |  |  |  |  |

|     |                                                                                                         |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|--|
| 32. | <b>Czosnek granulowany</b> - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe od 20g do 1 kg           | Kg   | 5   |  |  |  |  |  |  |  |
| 33. | <b>Herbata granulowana indyjska</b> – opakowanie jednostkowe 100g                                       | Kg   | 124 |  |  |  |  |  |  |  |
| 34. | <b>Lubczyk suszony</b> - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe do 250g                      | Szt. | 20  |  |  |  |  |  |  |  |
| 35. | <b>Przyprawa gyros</b> - sypka bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe do 250 g                     | Szt. | 90  |  |  |  |  |  |  |  |
| 36. | <b>Przyprawa do ryb</b> - sypka bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe do 100 g                    | Szt. | 80  |  |  |  |  |  |  |  |
| 37. | <b>Kakao</b> – 100 % ziarna kakaowca, w proszku, opakowanie do 150 g                                    | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 38. | <b>Kawa zbożowa</b> – naturalna , opakowanie do 500 g                                                   | Kg   | 30  |  |  |  |  |  |  |  |
| 39. | <b>Przyprawa uniwersalna</b> – bez substancji konserwujących, aromatów – opakowanie jednostkowe do 1 kg | Kg   | 100 |  |  |  |  |  |  |  |
| 40. | <b>Ziele angielskie</b> – całe ziarenka , bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 20g               | Szt. | 50  |  |  |  |  |  |  |  |
| 41. | <b>Kminek cały</b> - całe ziarenka bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 20g                      | Szt. | 30  |  |  |  |  |  |  |  |
| 42. | <b>Kminek mielony</b> – sypki , bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 20g                         | Szt. | 30  |  |  |  |  |  |  |  |

|     |                                                                                                                                                      |      |     |  |  |  |  |  |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|
| 43. | <b>Zioła prowansalskie</b> - sypkie bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe od 20g – 100g                                                        | Kg   | 0,3 |  |  |  |  |  |  |
| 44. | <b>Kurkuma mielona</b> - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20g                                                                       | Szt. | 60  |  |  |  |  |  |  |
| 45. | <b>Przyprawa curry</b> - opakowanie jednostkowe 20g                                                                                                  | Szt. | 35  |  |  |  |  |  |  |
| 46. | <b>Kasza jaglana</b> – produkt sypki, opakowanie jednostkowe 1 kg                                                                                    | Kg   | 3   |  |  |  |  |  |  |
| 47. | <b>Płatki owsiane górskie</b> – opakowanie jednostkowe do 0,5 kg                                                                                     | Kg   | 60  |  |  |  |  |  |  |
| 48. | <b>Płatki jaglane</b> – 100%, naturalne, opakowanie 400-500 g                                                                                        | Szt. | 5   |  |  |  |  |  |  |
| 49. | <b>Kwasek cytrynowy</b> - opakowanie jednostkowe 1 kg                                                                                                | Kg.  | 65  |  |  |  |  |  |  |
| 50. | <b>Galaretka owocowa</b> (różne smaki) - bez konserwantów, bez sztucznych barwników, bez szkodliwych substancji pomocniczych, opakowanie od 70- 80 g | Szt. | 350 |  |  |  |  |  |  |
| 51. | <b>Kisiel owocowy bez cukru</b> (różne smaki) -opakowanie jednostkowe od 36-40 g                                                                     | Szt. | 750 |  |  |  |  |  |  |
| 52. | <b>Sól jodowana</b> drobnziarnista – 1 kg                                                                                                            | Kg   | 380 |  |  |  |  |  |  |

|     |                                                                                                                                                                                                                             |      |      |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 53. | <b>Budyń bez cukru – różne smaki</b><br>(opakowanie jednostkowe 38-40                                                                                                                                                       | Szt. | 250  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 54. | <b>Imbir – sypki, bez obcych</b><br>zapachów, opakowanie<br>jednostkowe 15- 20g                                                                                                                                             | kg   | 3    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 55. | <b>Biszkopty</b> - opakowanie<br>jednostkowe do 150g                                                                                                                                                                        | Szt. | 5    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 56. | <b>Baton zbożowy – kompozycja</b><br>soczystych bakali z<br>pełnoziarnistymi polskimi<br>zbożami, bez syropu<br>glukozowego i tłuszczów<br>utwardzonych, w polewie<br>mleczno- kakaowej<br>opakowanie jednostkowe do<br>40g | Szt. | 2800 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 57. | <b>Baton zbożowy</b> produkt<br>zbożowy na bazie płatków<br>owsianych z dodatkiem kaszy<br>kukurydzianej z dodatkiem<br>cukru trzcinowego opakowanie<br>jednostkowe do 40g                                                  | Szt. | 3000 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 58. | <b>Cebulka smażona –</b><br>opakowanie jednostkowe do 1<br>kg                                                                                                                                                               | Szt. | 5    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 59. | <b>Czarnuszka</b> - opakowanie<br>jednostkowe 20g                                                                                                                                                                           | Szt. | 20   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 60. | <b>Płatki kukurydziane</b> - bez<br>glutenu Opakowanie<br>jednostkowe 250 do 500g                                                                                                                                           | Kg   | 6    |  |  |  |  |  |  |  |  |

|     |                                                                                  |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|--|
| 61. | <b>Daktyl suszone</b> – opakowanie jednostkowe do 150 g                          | Szt. | 35  |  |  |  |  |  |  |  |
| 62. | <b>Biszkopty z galaretką</b> opakowanie jednostkowe 800-1000g                    | kg   | 5   |  |  |  |  |  |  |  |
| 63. | <b>Goździki</b> – aromatyczna przyprawa ziarenka całe opakowanie jednostkowe 20g | Szt. | 25  |  |  |  |  |  |  |  |
| 64. | <b>Orzechy włoskie łuskane</b> - opakowanie jednostkowe 100g – 1000g             | Kg   | 18  |  |  |  |  |  |  |  |
| 65. | <b>śłonecznik łuskany</b> – opakowanie jednostkowe 100g- 1000g                   | Kg   | 23  |  |  |  |  |  |  |  |
| 66. | <b>Orzechy nerkowca</b> - opakowanie jednostkowe 100-200g                        | Kg   | 5   |  |  |  |  |  |  |  |
| 67. | <b>Makaron kolorowy</b> – (różne kształty) opakowanie jednostkowe od 40 do 1 kg, | Kg   | 50  |  |  |  |  |  |  |  |
| 68. | <b>Pestki dyni bez łupiny</b> – opakowanie jednostkowe 100 – 200g                | Kg.  | 2   |  |  |  |  |  |  |  |
| 69. | <b>Ksylitol</b> – opakowanie jednostkowe 250 – 1000g                             | Kg   | 8   |  |  |  |  |  |  |  |
| 70. | <b>Nasiona chia</b> - opakowanie jednostkowe od 250-500g                         | Kg   | 8   |  |  |  |  |  |  |  |
| 71. | <b>Mąka żytnia typ 720</b>                                                       | Kg   | 10  |  |  |  |  |  |  |  |
| 72. | <b>Herbatniki</b> opakowanie jednostkowe od 50 -1000g                            | Kg   | 5   |  |  |  |  |  |  |  |
| 73. | <b>Rodzynki</b> – opakowanie jednostkowe 100g                                    | Szt. | 130 |  |  |  |  |  |  |  |

|     |                                                                       |      |     |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|------|-----|--|--|--|--|--|--|--|
| 74. | Śmietan- fix – opakowanie jednostkowe 9g                              | Szt. | 50  |  |  |  |  |  |  |  |
| 75. | Żelatyna spożywcza bez przypraw – opakowanie jednostkowe od 50 -1000g | Kg   | 31  |  |  |  |  |  |  |  |
| 76. | Śliwki suszone bez pestek – opakowanie jednostkowe 100-200g           | Kg   | 10  |  |  |  |  |  |  |  |
| 77. | Mąka orkiszowa pełnoziarnista opakowanie jednostkowe 1 kg             | kg   | 5   |  |  |  |  |  |  |  |
| 78. | Mąka orkiszowa jasna typ 650                                          | kg   | 5   |  |  |  |  |  |  |  |
| 79. | Żurek Śląski w proszku- opakowanie jednostkowe do 50g                 | Kg   | 22  |  |  |  |  |  |  |  |
| 80. | Soda oczyszczona – opakowanie jednostkowe 50 g                        | Kg   | 3,1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 81. | Migdały płatkı opakowanie jednostkowe do 200g                         | Kg   | 3   |  |  |  |  |  |  |  |
| 82. | Biszkopty – opakowanie jednostkowe 120g                               | Kg   | 3   |  |  |  |  |  |  |  |

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosi .....zł plus obowiązujący podatek w kwocie .....zł,

tj. brutto .....zł (słownie: .....).

Miejscowość ....., data .....

.....  
(podpis i pieczęć upoważnionego Wykonawcy)

**Załącznik nr 2 do SWZ z dnia 24.02.2025 r. (Formularz ofertowy)**

....., dnia ..... r.

(miejscowość)

**Dane dotyczące wykonawcy**

Nazwa: .....

Siedziba: .....

Województwo: .....

Adres poczty elektronicznej: .....

Strona internetowa: .....

Numer telefonu: .....

Numer KRS\*: .....

Numer REGON: .....

Numer NIP: .....

Numer NIP unijny\*\*: .....

\*dot. spółek prawa handlowego

\*\*dot. transakcji wewnątrzwspólnotowych

**SP ZOZ**

**Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji**

**Centrum Rehabilitacji w Górznie**

**Górzno 63**

**64-120 Krzemieniewo**

**O F E R T A**

Niniejszym składam ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, pn.:

**„Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, przetworów oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie”**

1. Niniejszym składam ofertę na sukcesywną dostawę przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w opisie przedmiotu zamówienia, SWZ i załącznikach do SWZ na następujące pakiety:

- a) **Pakiet nr 1:** Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin za cenę w wysokości netto ..... zł plus obowiązujący podatek VAT w wysokości ....., co stanowi kwotę ..... zł.

**Wynagrodzenie brutto wynosi** ..... zł (słownie: .....).

Cena musi być zgodna z załącznikiem nr 1A do SWZ – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – mięsa czerwone, drób i wędliny.

**Oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji:** .....

Termin rozpatrzenia reklamacji musi być wskazany w sposób określony w pkt. 17 SWZ. Określenie terminu rozpatrzenia reklamacji w sposób inny niż w pkt. 17 SWZ spowoduje odrzucenie oferty.

- b) **Pakiet nr 2:** Dostawa produktów mleczarskich za cenę w wysokości netto ..... zł plus obowiązujący podatek VAT w wysokości ....., co stanowi kwotę.....zł.

**Wynagrodzenie brutto wynosi** ..... zł (słownie: .....).

Cena musi być zgodna z załącznikiem nr 1B do SWZ – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – produkty mleczarskie.

**Oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji:** .....

Termin rozpatrzenia reklamacji musi być wskazany w sposób określony w pkt. 17 SWZ. Określenie terminu rozpatrzenia reklamacji w sposób inny niż w pkt. 17 SWZ spowoduje odrzucenie oferty.

- c) **Pakiet nr 3:** Dostawa warzyw i owoców za cenę w wysokości netto ..... zł plus obowiązujący podatek VAT w wysokości ....., co stanowi kwotę.....zł.

**Wynagrodzenie brutto wynosi** ..... zł (słownie: .....).

Cena musi być zgodna z załącznikiem nr 1C do SWZ – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – warzywa i owoce.

**Oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji:** .....

.....

Termin rozpatrzenia reklamacji musi być wskazany w sposób określony w pkt. 17 SWZ.  
Określenie terminu rozpatrzenia reklamacji w sposób inny niż w pkt. 17 SWZ spowoduje odrzucenie oferty.

- d) **Pakiet nr 4:** Dostawa przetworów za cenę w wysokości netto ..... zł plus obowiązujący podatek VAT w wysokości ....., co stanowi kwotę.....zł.

**Wynagrodzenie brutto wynosi** ..... zł (słownie: .....).

Cena musi być zgodna z załącznikiem nr 1D do SWZ – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory.

**Oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji:** .....

.....

Termin rozpatrzenia reklamacji musi być wskazany w sposób określony w pkt. 17 SWZ.  
Określenie terminu rozpatrzenia reklamacji w sposób inny niż w pkt. 17 SWZ spowoduje odrzucenie oferty.

- e) **Pakiet nr 5:** Dostawa artykułów sypkich i przypraw za cenę w wysokości netto ..... zł plus obowiązujący podatek VAT w wysokości ....., co stanowi kwotę.....zł.

**Wynagrodzenie brutto wynosi** ..... zł (słownie: .....).

Cena musi być zgodna z załącznikiem nr 1E do SWZ – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy.

**Oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji:** .....

.....

Termin rozpatrzenia reklamacji musi być wskazany w sposób określony w pkt. 17 SWZ.  
Określenie terminu rozpatrzenia reklamacji w sposób inny niż w pkt. 17 SWZ spowoduje odrzucenie oferty.

2. Oświadczamy, że zapewniamy realizację zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego zawartymi w SWZ i załącznikach do SWZ.

3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia oraz załącznikami do SWZ i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
4. W składanej ofercie uwzględnione zostały wszystkie wyjaśnienia i zmiany SWZ opublikowane przez Zamawiającego do terminu składania ofert.
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
6. Oświadczamy, że wynagrodzenie obejmuje całość zamówienia zgodnie z Projektowanymi Postanowieniami Umowy.
7. Oświadczamy, że akceptujemy warunki płatności, określone w przez Zamawiającego w Projektowanych Postanowieniach Umowy.
8. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, które stanowią załącznik nr 8 do SWZ i zobowiązujemy się w przypadku wybrania naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia, w miejscu i czasie wskazanym przez Zamawiającego.
9. Oświadczamy, że zamierzamy / nie zamierzamy\* powierzyć następujące części zamówienia do realizacji podwykonawcom:

| Lp. | Nazwa i adres podwykonawcy | Zakres powierzonego zamówienia |
|-----|----------------------------|--------------------------------|
|     |                            |                                |

10. Oświadczamy, że za wyjątkiem dokumentów wymienionych w pkt. 11 niniejszego formularza ofertowego, oferta oraz wszelkie oświadczenia, dokumenty, zaświadczenia złożone w trakcie niniejszego postępowania są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępniane.
11. Oświadczamy, że tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania stanowią informacje zawarte w następujących dokumentach:

.....

.....

12. Oświadczamy, że jesteśmy/nie jesteśmy mikroprzedsiębiorcą / małym przedsiębiorcą / średnim przedsiębiorcą\* w rozumieniu ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 236 ze zm.).
13. Do niniejszej oferty załączamy:
1. Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – mięsa czerwone, drób i wędliny stanowiący Załącznik nr 1A do SWZ (pakiet nr 1) \*,
  2. Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – produkty mleczarskie stanowiący Załącznik nr 1B do SWZ (pakiet nr 2) \*,
  3. Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – warzywa i owoce stanowiący Załącznik nr 1C do SWZ (pakiet nr 3) \*,
  4. Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory stanowiący Załącznik nr 1D do SWZ (pakiet nr 4) \*,
  5. Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy stanowiący Załącznik nr 1E do SWZ (pakiet nr 5) \*,
  6. Jednolity Elektroniczny Dokument Zamówienia (JEDZ),
  7. Oświadczenie wykonawcy,
  8. Karty specyfikacji produktów potwierdzające spełnianie wymagań określonych w Opisie Przedmiotu Zamówienia (vide: załączniki nr 1A, 1B, 1C, 1D i 1E do SWZ),
  9. ....,
  10. ....

*Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny i są aktualne na dzień otwarcia ofert (art. 297 k.k.)*

---

(podpisy osób uprawnionych do składania  
oświadczeń woli w imieniu wykonawcy)

\*Niepotrzebne skreślić



## **WYKAZ WYKONANYCH DOSTAW**

**„Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, przetworów oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie”.**

Niniejszy wykaz obejmuje minimum trzy zamówienia, których przedmiotem była dostawa produktów żywnościowych o łącznej wartości minimum 100.000,00 zł brutto (słownie: sto tysięcy złotych 00/100), w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

| L.p | Przedmiot dostawy (produkty żywnościowe) | Data wykonania<br>( od - do ) | Wartość<br>( brutto) | Odbiorca<br>(nazwa, adres, tel) | Uwagi |
|-----|------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|---------------------------------|-------|
| 1.  |                                          |                               |                      |                                 |       |
| 2.  |                                          |                               |                      |                                 |       |
| 3.  |                                          |                               |                      |                                 |       |
| 4.  |                                          |                               |                      |                                 |       |
| 5.  |                                          |                               |                      |                                 |       |

Do w/w wykazu załączam dokumentację potwierdzającą wykonanie w/w dostaw zgodnie z zawartymi umowami i ich prawidłowe ukończenie (np. referencje, protokoły zdawczo-odbiorcze).

\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_\_ 2025 r.

\_\_\_\_\_  
(Podpis osoby uprawnionej do  
reprezentowania Wykonawcy)



**Zamawiający:**

SP ZOZ MSWiA

Centrum Rehabilitacji w Górznie

Górzno 63

64-120 Krzemieniewo

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Przedmiot zamówienia pn: „Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, przetworów oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie”.

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....

NIP/PESEL: .....

KRS/CEiDG: .....

Reprezentowany przez:

1. ....

2. ....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa reprezentacji)

**INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY**

Niniejszym oświadczam, iż na dzień składania ofert:

- 1) nie podlegam wykluczeniu na podstawie art. 5k Rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizujących sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z dnia 31.07.2014 r., 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 08.04.2022 r., str. 1)<sup>1</sup>
- 2) nie podlegam wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na

Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 507 ze zm.)<sup>2</sup>.

## INFORMACJA DOTYCZĄCA POLEGANIA NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY W ZAKRESIE ODPOWIADAJĄCYM PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

*Uwaga: Wypełnić tylko w przypadku podmiotu udostępniającego zasoby, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega w zakresie odpowiadającym ponad 10% wartości zamówienia.*

Niniejszym oświadczam, iż w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego:

.....  
(podać warunki udziału w postępowaniu)

polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego podmiotu udostępniającego zasoby:

.....  
(podać pełną nazwę/firmę, adres, NIP/PESEL oraz KRS/CEiDG)

W następującym zakresie: .....

.....  
(podać odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu)

co odpowiada ponad 10% wartości przedmiotowego zamówienia.

<sup>1</sup> Zgodnie z treścią art. 5k ust. 1 rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576 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:

- obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
- osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,

w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

<sup>2</sup> Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp 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 ustawy;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, 1285, 1723 i 1843) 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 ustawy;
- 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 (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295 i 1598), 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 ustawy.

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA**

*Uwaga: Wypełnić tylko w przypadku podwykonawcy (niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby), na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia.*

Niniejszym oświadczam, iż w stosunku do następującego podmiotu, będącego podwykonawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia:

.....  
.....

(podać pełną nazwę/firmę, adres, NIP/PESEL oraz KRS/CEiDG)

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizujących sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z dnia 31.07.2014 r., 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 08.04.2022 r., str. 1).

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE DOSTAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA**

*Uwaga: Wypełnić tylko w przypadku podwykonawcy (niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby), na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia.*

Niniejszym oświadczam, iż w stosunku do następującego podmiotu, będącego podwykonawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia:

.....  
.....

(podać pełną nazwę/firmę, adres, NIP/PESEL oraz KRS/CEiDG)

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizujących sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z dnia 31.07.2014 r., 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 08.04.2022 r., str. 1).

## OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

Niniejszym oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały z pełną świadomością konsekwencji prawnych wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis)

### Uwaga:

Podmiot udostępniający zasoby winien złożyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania odpowiednio dla swojego zakresu.

## Zobowiązanie do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia

Ja/My niżej podpisani, .....  
(imię i nazwisko składającego zobowiązanie)

działający w imieniu .....  
(nazwa i adres podmiotu)

oświadczamy, że w ramach zamówienia publicznego na realizację zadania: „**Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie**” na zasadach określonych w art. 118 ustawy z dnia 11.09.2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), udostępniamy Wykonawcy:

.....

nasze zasoby w odniesieniu do posiadania zdolności technicznej.

W celu udowodnienia, że Wykonawca będzie dysponował udostępnionymi zasobami w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, że stosunek łączący podmiot, który reprezentuję z Wykonawcą gwarantuje rzeczywisty dostęp do zasobów mu udostępnionych – oświadczamy, co następuje:

1. odnośnie zakresu dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu, który reprezentuję:

.....  
(wpisać zakres czynności, w wykonywaniu których będzie uczestniczył podmiot udostępniający swoje zasoby)

2. odnośnie sposobu wykorzystania zasobów podmiotu, który reprezentuję, przez Wykonawcę przy wykonaniu zamówienia:

.....  
(np. podwykonawstwo)

3. odnośnie charakteru stosunki, jaki będzie łączył Wykonawcę z podmiotem, który reprezentuję:

.....  
(np. umowa cywilno-prawna, umowa o podwykonawstwo, umowa o współpracy, itp.)

4. odnośnie okresu udziału podmiotu, który reprezentuję przy wykonywaniu zamówienia:

.....  
(wpisać okres udziału podmiotu udostępniającego swój potencjał w wykonywaniu zamówienia)

.....  
podpis osoby upoważnionej  
do reprezentowania Zobowiązanego



....., dnia ..... r.

.....  
Nazwa Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI/BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

**Dot. realizacji zadania: „Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, przetworów oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie”**

Ja, niżej podpisany/My niżej podpisani, reprezentując Wykonawcę:

.....,  
niniejszym oświadczam/my, że:

- 1) nie należę/nie należymy z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli odrębną ofertę w niniejszym postępowaniu, do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1616),\*
- 2) należę/należymy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1616) z Wykonawcą – nazwa i adres wykonawcy:

.....,  
który złożył ofertę w niniejszym postępowaniu\*.

\_\_\_\_\_  
Data, pieczęć i podpis Wykonawcy

Uwaga: W przypadku, gdy Wykonawca przynależy do tej samej grupy kapitałowej może przedstawić wraz z niniejszym oświadczeniem dowody wykazujące, że należąc do tej samej grupy kapitałowej z innym wykonawcą przygotował ofertę niezależną od tego wykonawcy, zgodnie z art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy z dnia 11.09.2019 r. o zamówieniach publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320).

\*niewłaściwe skreślić



## Umowa

Zawarta w dniu ..... r. w Górznie pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie, Górzno 63, 64-120 Krzemieniewo**, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonego przez Sąd Rejonowy Poznań-Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS Nr 0000013714, posiadającym REGON 411049548, NIP 696-15-98-384, zwanym dalej „Zamawiającym” reprezentowanym przez:

Dyrektora SP ZOZ – Magdalenę Wilk

przy kontrasygnacie Głównego księgowego – Marii Klimasz

a: .....

NIP....., REGON .....

*(nazwa i dokładny adres, REGON, NIP)*

zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....

Umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego (nr ogłoszenia: .....), zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11.09.2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, dalej: Pzp), oraz zapisami SWZ z dnia 24.02.2025 r. i złożoną ofertą z dnia ..... 2025 r.

## § 1

### Przedmiot umowy

1. Zgodnie z wynikiem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania dostawę towarów, których nazwy zawarte zostały w załączniku nr 1A do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – mięsa czerwone, drób i wędliny) / załączniku nr 1B do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – produkty mleczarskie) / załączniku nr 1C do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – warzywa i owoce) / załączniku nr 1D do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory) /

załączniku nr 1E do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy), zgodnie ze złożoną ofertą oraz szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia znajdującym się w Specyfikacji Warunków Zamówienia i jakości zgodnej z normami i obowiązującymi przepisami.

2. Załącznikami do niniejszej umowy są: Specyfikacja Warunków Zamówienia, Opis przedmiotu zamówienia na dostawę ..... (załącznik nr 1A / 1B / 1C / 1D / 1E do SWZ) oraz oferta Wykonawcy.
3. Produkty żywnościowe, o których mowa powyżej będą dostarczane partiami, stosownie do potrzeb Zamawiającego.
4. Wielkość i termin dostarczania każdej partii będzie wynikać z jednostronnej dyspozycji Zamawiającego przekazanej wykonawcy telefonicznie lub mailem.
5. Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć własnym środkiem transportu zamówione towary w ramach każdej zamówionej partii niezwłocznie, najdalej w ciągu 24 godzin od złożenia dyspozycji przez Zamawiającego, chyba że Zamawiający w zamówieniu wskaże dłuższy termin. Dostawa ma odbywać się w godzinach od 8:30 do 13:30, zgodnie z następującym harmonogramem dostaw:
  - dostawy mięsa, drobiu i wędlin – we wtorki i piątki,
  - dostawy produktów mleczarskich – we wtorki i piątki,
  - dostawy warzyw i owoców – w poniedziałki, środy i piątki,
  - dostawy przetworów, artykułów sypkich i przypraw – raz w tygodniu.
6. Koszt ubezpieczenia towaru na czas transportu obciąża Wykonawcę.
7. Dostawa musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami oraz na ustalonych niniejszą umową warunkach, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz w aktach wykonawczych.
8. W razie niedostarczenia towaru przez Wykonawcę zgodnie z w/w postanowieniami Zamawiający może zakupić towar u innego podmiotu. Wykonawca ponosi koszty różnicy cen między cenami jednostkowymi określonymi w niniejszej umowie a cenami zakupu towaru od innego podmiotu.
9. Wykonawca do każdej dostawy towaru zobowiązany jest dostarczyć **fakturę VAT** oraz **dokument magazynowy** (dowód dostawy lub dokument WZ) z wyszczególnieniem produktów i ich ilości.

10. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar środkiem transportu spełniającym wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz w aktach wykonawczych.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia we własnym zakresie dostaw towarów dla Zamawiającego w przypadku wystąpienia braków w magazynie Wykonawcy.
12. Wykonawca wykona we własnym zakresie wyładunek towarów i wniesie je do wyznaczonego pomieszczenia magazynu żywności.
13. Wykonawca obowiązany jest do odbioru opakowań (kartony, skrzynie, itp.) od dostarczonych towarów.

## § 2

### Wynagrodzenie

1. Strony ustalają, że obowiązującą formą wynagrodzenia, za wykonanie przedmiotu umowy, jest zgodnie ze złożoną ofertą, cena zawarta w przedłożonej ofercie w wysokości netto .....zł, plus obowiązujący podatek VAT w wysokości: ..... stanowiący kwotę ..... zł, brutto .....zł, słownie: .....
2. Jeśli w trakcie obowiązywania niniejszej umowy zmianie ulegnie stawka podatku VAT na dostawę produktów, o których mowa w § 1 ust. 1 niniejszej umowy, począwszy od dnia wprowadzenia nowych stawek podatku VAT do ceny netto zawartej w ofercie zostanie doliczony podatek VAT w aktualnie obowiązującej wysokości, tj. wg stawki obowiązującej w dniu dostawy.
3. W cenach jednostkowych brutto zawarte są wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym w szczególności koszty dostawy, opakowania, oznakowania, ubezpieczenia, transportu, załadunku i rozładunku.
4. Ceny jednostkowe wyszczególnione w załączniku nr 1A do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – mięsa czerwone, drób i wędliny) / załączniku nr 1B do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – produkty mleczarskie) / załączniku nr 1C do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – warzywa i owoce) / załączniku nr 1D do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory) / załączniku nr 1E do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy) obowiązują od dnia podpisania umowy przez okres trwania umowy, z zastrzeżeniem postanowień ust. 5-8.

5. Po upływie 6 miesięcy obowiązywania niniejszej umowy, powyższe ceny będą podlegały aktualizacji raz w miesiącu w oparciu o miesięczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (tj. o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych w stosunku do poprzedniego miesiąca).
6. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu w terminie do 25-tego dnia miesiąca wykazu cen jednostkowych obowiązujących w kolejnym miesiącu kalendarzowym ze wskazaniem zmiany ceny w stosunku do poprzedniego miesiąca kalendarzowego, w oparciu o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowany przez Prezesa Głównego Urzędu w miesiącu, w którym Wykonawca aktualizuje wykaz cen jednostkowych. W przypadku, gdy Wykonawca nie przekaże w/w wykazu cen jednostkowych w w/w terminie uznaje się, że w kolejnym miesiącu kalendarzowym ceny jednostkowe nie uległy zmianie.
7. W trakcie obowiązywania umowy ceny wyszczególnione w załączniku nr 1A do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – mięsa czerwone, drób i wędliny) / załączniku nr 1B do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – produkty mleczarskie) / załączniku nr 1C do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – warzywa i owoce) / załączniku nr 1D do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory) / załączniku nr 1E do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy) mogą ulec zmianie maksymalnie 10% w stosunku do cen zaoferowanych przez Wykonawcę w w/w wykazie asortymentowym i cenowym.
8. Obniżenie ceny jednostkowej towaru, nie wymaga uzasadnienia.

### § 3

#### Warunki płatności

1. Podstawą dokonania płatności będzie wystawiona przez Wykonawcę i dostarczona Zamawiającemu faktura VAT.
2. Zapłata należności za towary następować będzie przelewem na konto Wykonawcy zgodnie z fakturą VAT w terminie **30 dni** licząc od daty jej otrzymania.
3. Za termin zapłaty Strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

### § 4

#### Termin wykonania

Termin wykonania zamówienia: od dnia **01.04.2025 r.** do dnia **31.03.2026 r.**

## **§ 5**

### **Rękojmia za wady**

1. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego, jeżeli dostarczane produkty żywnościowe mają wadę zmniejszającą ich wartość lub użyteczność ze względu na cel wynikający z przeznaczenia towaru albo jeżeli towar został wydany w stanie niekompletnym.
2. Jeżeli towar ma wady Zamawiający może od umowy odstąpić albo żądać obniżenia ceny. Zamawiający nie może od umowy odstąpić, jeżeli Wykonawca niezwłocznie wymieni towar wadliwy na wolny od wad albo niezwłocznie wady usunie.
3. Jeżeli Zamawiający zażąda obniżenia ceny z powodu wady towaru, obniżenie nastąpi w takim stosunku, w jakim wartość produktów wolnych od wad pozostaje do ich wartości obniżonej z uwzględnieniem istniejących wad.
4. Zamawiający może żądać dostarczenia zamiast produktów wadliwych takiej samej ilości produktów wolnych od wad oraz naprawienia szkody wynikłej z opóźnienia.
5. Strony ustalają, że w przypadku dostarczenia towaru złej jakości lub w ilości niezgodnej z zamówieniem, Zamawiający zgłasza reklamacje telefonicznie lub mailem. Wykonawca rozpatruje reklamacje ilościowe lub jakościowe w terminie ..... (zgodnie z formularzem ofertowym) i niezwłocznie przystępuje do czynności opisanych w niniejszym paragrafie, zgodnie z wnioskiem Zamawiającego.

## **§ 6**

### **Kary umowne**

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy oraz za szkody spowodowane podczas wykonywania umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
  - 1) za odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego za przedmiot umowy,
  - 2) za opóźnienie w dostarczeniu przedmiotu umowy z powodu okoliczności leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego za przedmiot odbioru za każdy dzień opóźnienia,
  - 3) za zwłokę w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze dostawy w wysokości 10% wartości brutto konkretnej dostawy, naliczone za każdy dzień zwłoki, liczony od dnia wyznaczonego przez Zamawiającego jako termin usunięcia wad.

3. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% wynagrodzenia brutto.
4. Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.

## **§ 7**

### **Zmiana umowy**

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający dopuszcza dokonanie zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonał wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych w dniu zawarcia umowy okoliczności, w szczególności skutkujących koniecznością zmiany sposobu wykonania przedmiotu zamówienia bądź przedmiotu świadczenia, jeżeli jest to niezbędne dla prawidłowego i zgodnego z zakładanym przeznaczeniem wykonania przedmiotu zamówienia. W szczególności Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania całości wartości zamówienia. Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia.

## **§ 8**

### **Odstąpienie od umowy**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższej okoliczności. Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. W przypadku utracenia przez Wykonawcę zdolności do wykonywania przedmiotu umowy Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym.
3. Jeżeli Wykonawca opóźnia się z dostawą towarów tak dalece, że nie jest prawdopodobne, żeby zdołał dostarczyć w umówionym czasie, Zamawiający może odstąpić od umowy jeszcze przed upływem terminu dostarczenia towarów, nie wyznaczając terminu dodatkowego.

## **§ 9**

### **Właściwość Sądu**

Wszelkie spory mogące wyniknąć z niniejszej umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

## **§ 10**

### **Sprawy nieuregulowane**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Zamawiający:

.....

.....

Wykonawca:

.....

.....

