

**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 140.000 EURO
NA ZADANIE:***

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

SP ZOZ MSWiA CENTRUM REHABILITACJI
W GÓRZNI

mgr Magdalena Wilk

.....
zatwierdzam, dnia 24 lutego 2026 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://bip.rehabilitacjamsw.pl>

1.3. E-mail: 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, mrożonek, jaj, ryb i przetworów rybnych, 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 ze zm., zwana dalej „ustawą Pzp”).

3.2. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 140.000 euro, tj. równowartości kwoty 603.400,00 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, 1E, 1F, 1G i 1H 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, 1F, 1G, 1H 1 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, mrożonek, jaj, ryb i przetworów rybnych, przetworów oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górnem. 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 mrożonek – raz w tygodniu,
- dostawy jaj – raz w tygodniu,

- dostawy ryb i przetworów rybnych – raz w tygodniu,

- 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, ich ilości oraz wartości netto i brutto,

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, 1E, 1F, 1G i 1H 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” – mrożonki – **załącznik nr 1D do SWZ (pakiet nr 4),**
- e) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – jaja – **załącznik nr 1E do SWZ (pakiet nr 5),**
- f) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – ryby i przetwory rybne – **załącznik nr 1F do SWZ (pakiet nr 6),**
- g) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory – **załącznik nr 1G do SWZ (pakiet nr 7),**
- h) Opis Przedmiotu Zamówienia – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy – **załącznik nr 1H do SWZ (pakiet nr 8).**

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

5.3. Wykonawca zobowiązany jest zaferować artykuły żywnościowe, zgodnie z Opiszem 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 spożywcze (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 ze zm.), 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 01.04.2026 r. do dnia 31.03.2027 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 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 2025 r. poz. 514) 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 2025 r. poz. 514), 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 „Wykaz asortymentowy i cenowy” – mrożonki stanowiący **załącznik nr 1D do SWZ** (pakiet nr 4) i/lub „Wykaz asortymentowy i cenowy” – jaja stanowiący **załącznik nr 1E do SWZ** (pakiet nr 5) i/lub „Wykaz asortymentowy i cenowy” – ryby i przetwory rybne stanowiący **załącznik nr 1F do SWZ** (pakiet nr 6) i/lub wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory stanowiący **załącznik nr 1G do SWZ** (pakiet nr 7) i/lub wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy stanowiący **załącznik nr 1H do SWZ** (pakiet nr 8).

9.4. Do oferty załącza się karty specyfikacji produktów potwierdzające spełnianie wymagań określonych w Opisie Przedmiotu Zamówienia (vide: **załączniki nr 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, 1G i 1H do SWZ**). Ponadto, w przypadku oferty na dostawę jaj (pakiet nr 5), do oferty należy również załączyć zaświadczenie lekarsko-weterynaryjne.

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 ze zm.), 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 2025 r. poz. 1714) 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 2025 r. poz. 1703 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:

Zbigniew Klimasz, tel. **65 5361 208**, e-mail: kontakt@rehabilitacjamsw.pl lub zbigniew.klimasz@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 lub 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. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

14.9. 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 **20 marca 2026 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 **20 marca 2026 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, 1E, 1F, 1G i 1H 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, 1F, 1G, 1H 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/ 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/ Objętość	Wzór do obliczenia punktowego	
		ilość pkt	$\frac{\text{cena brutto oferty najniższej}}{\text{cena brutto oferty badanej}}$
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

21.3. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych:

e-mail: 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,

Załącznik nr 1A do SWZ z dnia 24.02.2026 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY

MIEŚSA 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 jędrna, a zapach swoisty dla mięsa świeżego Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.		kg	600					
2.	Szynka b/k- płat	Mięso wieprzowe bez kości, odtuszczone, bez skóry o kształcie zwartym w placie. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnorożowej. Konsystencja winna być jędrna, a zapach swoisty dla mięsa świeżego. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.		Kg	200					
3.	Szynka b/k – kulka tzw. myszka	Mięso wieprzowe bez kości, odtuszczone, bez skóry o kształcie zwartym w kulkach. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnorożowej. Konsystencja winna być jędrna, a zapach swoisty dla mięsa świeżego. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.		kg	200					

4.	Łopatkka h/k	Mięso wieprzowe bez kości, odtuszczone lub z niewielkimi przerosniami tuszczu, porcje mięsa spójne, nieuszkodzone w rozbiórce, świeże. Mięso o powierzchni czystej, gładkiej, niezakrwawionej o barwie jasnoróżowej. Konsystencja wina być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.	Kg	900					
5.	Wołowina pieczeniowa extra	Mięso wołowe klasy extra, pieczeniowe, zrazowe z młodych tusz wołowych. Mięso o barwie jasnoróżowej bez błon, żył i ścięgien. Porcje mięsa o powierzchni czystej, niezakrwawionej, odkosmionej, bez przekrwień i głębszych zacinan. Mięso powinno być chude, jędrne o zapachu swoistym dla mięsa świeżego. Zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001.	Kg	10					
6.	Wołowina - ligawa	Mięso wołowe klasy extra z młodych tusz wołowych. Mięso o barwie jasnoróżowej bez błon, żył i ścięgien. Porcje mięsa o powierzchni czystej, niezakrwawionej, odkosmionej, bez przekrwień i głębszych zacinan. Mięso powinno być chude, jędrne o zapachu swoistym dla mięsa świeżego. Zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001.	kg	10					

7.	<p>Wołowina Zrazowa górna</p>	<p>Mięso świeże pochodzące z bydła młodego, bez tłuszczu, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej; tłuszczu od białej do jasnej żółtej; konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego. Zgodnie z normą PN-A-82003, PN-A-82001.</p>	kg	500					
8.	<p>Karkówka b/k</p>	<p>Mięso wieprzowe bez kości, świeże, porcje całe z prawidłowego rozbioru, bez uszkodzeń, mięso o barwie jasnoróżowej, lekko przerosnięte tłuszczem. Konsystencja winna być jędrna a zapach swoisty dla mięsa świeżego. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.</p>	Kg	30					
9.	<p>Policzki wieprzowe</p>	<p>Element tuszy wieprzowej, część głowizny, mięśnie policzkowe świni to mięso twarde, chude o intensywnym smaku. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.</p>	kg	200					
10.	<p>Polędwiczki wieprzowe</p>	<p>Część tylnej półtuszy wieprzowej – długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do bioderówki i do tylnej części schabu. Zgodnie z normą PN-A-82002, PN-A-82001.</p>	kg	100					

11.	Boczek świeży bez żeberka, bez skóry CPV 15.11.00.00	Mięso wieprzowe, kształt prostokątny, barwa różowa bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych.	Kg	2						
12.	Boczek wędzony parzony	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 innej obcej.	kg	90						
13.	Udka z kurczaka	Waga 180-200g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia ciała równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524.	Kg	150						
14.	Udźciec z kurczaka	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	400						
15.	Filet z kurczaka świeży	Pierś ze skórą, element uzyskany z tuszki kaczek, właściwie umięśnione, linia ciała równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, schłodzone w	Kg	1200						

		temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524.							
16.	kurczak gotowany	Filet z kruczka 80%, parzony, przyprawy.	kg	20					
17.	Szynka dojrzejąca	Szynka otrzymana z najlepszego gatunku mięsa. Wyśmienity smak i niepowtarzalny aromat uzyskuje dzięki tradycyjnemu wędzeniu na surowo. Z dodatkiem wody. Wyjątkowego charakteru nadaje mu złocisty kolor oraz oprószenie młotkowanym pieprzem. Dodatkowym walorem jest brak dodatku barwników.	kg	15					
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 zmatowienie powierzchni spowodowane częściowym obeschnięciem, barwa brązowo-wiśniowa, konsystencja jędrna, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zgodne z normą PN-A-82004.	kg	25					

24	Szynka delikatesowa z fileta	Wędlina grubo rozdrobniona, parzona, przetwórczy 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 pierśi kurczaka minimum 85%).	kg	180					
25	Delikatna szynka z indyka	Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony parzony, w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (filet z indyka minimum 81%).	kg	6					
26.	Szynka z gór	Szynka wieprzowa, wędzona, parzony. W ławo zdejmowalnej siatce. Krucha i soczysta. Bez dodatku fosforanów. Aromatycznie wędzona dla smaku. W charakterystycznej siatce – w romby. Ze 100 g schabu 100 g produktu. Bez dodatku glutamianu monosodowego. Źródło białka.	kg	17					
27	Szynka- Indyk bracki	Wędlina grubo rozdrobniona, parzona, przetwórczy 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 (mięso minimum 45% w ty z indyka 33% i z kurczaka 12%).	kg	5					

28.	Filet maślan z indyka CPV 15.13.11.30	Wędlina grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej, barwa blade różowa, tłuszcz biały. Smak charakterystyczny dla wędlin parzonych drobiowych, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso z indyka minimum 95%).		kg	18															
29	Filet z indyka wędzony CPV 15.13.11.30	Wyrób drobiowy wędzony parzony, Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso z indyka minimum 95%).		kg	21															
30	Kielbasa biała parzona CPV 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	30															
31	Kielbasa słaska z szyunki CPV 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	250															

32.	<p>Kiełbasa zwyyczajna CPV 15.13.11.30</p>	<p>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%).</p>	kg	90					
33.	<p>Filet indykkiem faszerowany CPV 15.13.11.30</p>	<p>Wyrob drobiowo-wieprzowy wędzony parzony z farszem. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z kurczaka minimum 47%, z indyka 9%, mięso wieprzowe 5%).</p>	kg	110					
34.	<p>Parówka cienka cieleca CPV 15.13.11.30</p>	<p>Kiełbasa homogenizowana z mięsa wołowego, parzona, z dodatkiem przypraw naturalnych, w osłonce naturalnej lub sztucznej, niskiej zawartości tłuszczu. Bez dodatku MOM. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso minimum 54% w tym wieprzowe minimum 29%, z kurczaka 22%, z cielęcina 2 %).</p>	kg	230					

35.	Poledwica z pieca CPV 15.13.11.30	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona (schab), produkt soczysty bez widocznego wycieku, niedopuszczalne złoگی tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 81%).	kg	20									
36.	Szynka z pieca	Wyrób wieprzowy wędzony parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (100g produktu wyprodukowano ze 114g mięsa wieprzowego).	kg	6									
37.	Filet z indyka gotowany CPV 15.13.11.30	Produkt o konsystencji ściślej otrzymany z piersi indyczej nierozdrobniony, pieczony w całości barwa powierzchni do ciemnobrazowej (filet z indyka minimum 96%).	kg	10									
38.	Kiełbasa szynkowa dębowa	Kiełbasa grubo rozdrobniona, parzona, trwała. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, w ostrości niejadalnej (mięso wieprzowe minimum 62%).	kg	30									

39	Polędwica soczysta	Tradycyjnie wędzona i parzona, co nadaje jej intensywniej złotej barwy i wyjątkowego aromatu. Idealnie krucha i wyjątkowo delikatna, sól, przyprawy.		kg	10								
40	Paszetowa wędzona	Wyrób podrobowy wieprzowy, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 47%, wątroba wieprzowa 13%).		kg	20								
41	Pierś gotowana z indyka	Tradycyjnie wędzona i parzona, co nadaje jej intensywniej złotej barwy i wyjątkowego aromatu. Idealnie krucha i wyjątkowo delikatna, sól, przyprawy.		kg	10								
42	Paszet z borowikami	Wędlina podrobowa wieprzowo - drobiowa, homogenizowana, parzona z wodą dodaną, białkami mleka i białkiem sojowym, w osłonce sztucznej niejadalnej. Powinno zawierać minimum: wątroba z karczaka 12,7%, grzyby w tym borowik 0,18%,mięso wieprzowe 9,2 %, mięso z indyka 5,6%.		kg	27								
43.	Paszet z suszonymi pomidorami	Wyrób z mięsa drobiowego (mięso z karczaka i indyka) Z dodatkami suszonych pomidorów.		kg	25								
44.	Ogonówka wędzona parzona	Wędlina wędzona peklowana, wieprzowa, parzona, niedopuszczalny smak lub zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 70%).		kg	20								
45.	Szynka z piersi indychej	Wyrób grubo rozdrobniony drobiowy parzony, osłonka szlachna niejadalna.											

		Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z indyka minimum 81%).	kg	70						
46.	Polędwica z piersi indyka	Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z kurczaka minimum 55%).	kg	80						
47.	Szynka wieprzowa gotowana CPV 15.13.11.30	Wyrób wieprzowy wędzony parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	130						
48.	Szynka staropolska	Szynka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (szynka wieprzowa minimum 70%).	kg	15						
49.	Schab maślany z pieca	Schab wieprzowy wędzony, parzony w okrywie tłuszczowej (mięso wieprzowe minimum 80%).	Kg	10						
50.	Kielbasa szynkowa wieprzowa	Wędlina grubo rozdrobniona wysokowodna parzona w osłonce niejadalnej, wędzona, parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 60%).	kg	60						
51.	Kielbasa krakowska parzona CPV 15.13.11.30	Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona, wędzona w osłonce niejadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub	kg	185						

		inny obcy (mięso wieprzowe minimum 71 %).							
52.	Kiełbasa krakowska poduszana CPV 15.13.11.30	Kiełbasa grubo rozdrobniona wędzona parzona, poduszana. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe w 100g produktu wyprodukowanego ze 105 g mięsa wieprzowego).	kg	15					
53.	Kiełbasa żywiecka CPV 15.13.11.30	Kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona, parzona, poduszana, osłonka niejadalna (mięso wieprzowe minimum 80%). Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	30					
54.	Schab z kija	Produkt wieprzowy parzony, peklowany Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. (schab wieprzowy minimum 91%).	kg	10					
55.	Szynka wędzarska CPV 15.13.11.30	Wyrób wieprzowy wędzony parzony, w osłonce nie jadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 84%).	kg	10					
56.	Szynka gotowana jak dawniej	Wyrób wieprzowy, grubo rozdrobniony, parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso z szynki wieprzowej minimum 67%).	kg	50					
57.	Pierś z indyka gotowana Bianka	Wędlna średnio rozdrobniona parzona, w osłonce sztucznej barwa blade różowa. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub	kg	200					

		inny obcy (mięso z indyka minimum 64 %).							
58.	Szynka gotowana biała	Wyrób wieprzowy parzony. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (w 100 g produktu - 104 g mięsa).	kg	10					
59.	Szynka cyganska	Szynka wieprzowa z okrywa tłuszczową wędzona. Niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (w 100 g produktu - 104 g mięsa).	kg	10					
60.	Poledwica sopočka	Wędzonka wieprzowa parzona. Niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (100 g produktu wyprodukowanego ze 105 g mięsa wieprzowego).	kg	320					
61.	Poledwica wiśniowa	Wędzonka wieprzowa wędzona parzona. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (mięso wieprzowe minimum 59%).	kg	15					
62.	Pierś gotowana z indyka	Wędlina drobiowa z połączonych kawałków mięsa, gotowana. W ostonce niejadalnej (minimum mięso z fileta z piersi indyka 95%).	kg	60					
63.	Szynka z indyka	Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony parzony, w ostonce niejadalnej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z indyka minimum 81%).	kg	35					
64.	Rolada drobiowa	Wyrób drobiowo -wieprzowy wędzony parzony z farszem. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy (filet z karczaka m	kg	10					

		minimum 47%, z indyka 9%, mięso wieprzowe 5%).							
65.	Poledwica Gazdy	Produkt peklowany, wędzony, parzony. Niedopuszczalne złoży tłuszczu zewnętrznego (mięso wieprzowe minimum 80%).	kg	6					
66	Fantazja drobiowa lub Piersz z kurczaka w galarecie	Produkt drobiowy, dodatkami przypraw, w osłonce nie jadalnej. Mięso drobiowe z kurczaka minimum 27,5 %, warzywa konserwowe minimum 12,8%, żelatyna wieprzowa, przyprawy.	kg	15					
67	Frankfurterki	Produkt surowy wędzony, grubo mielony, w osłonce naturalnej z dodatkami przypraw (100g produktu wyprodukowano z minimum 103g mięsa wieprzowego).	kg	170					
68.	Salami wielkopolskie	Kiełbasa wieprzowa droбно rozdrobniona, surowa, wędzona, suszona, dojrzewająca salami o dosyć pikantnym, lekko kwaśkowym smaku (mięso wieprzowe minimum 93%).	kg	15					
69.	Poledwica drobiowa Ani	Produkt drobiowy z dodatkami wieprzowiny z połączonych kawałków mięsa parzony, produkt blokowy w osłonce sznurkowej (filet z kurczaka minimum 36%, wieprzowina minimum 5%).	kg	160					
70.	Poledwica miodowa	Wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona parzona, w osłonce nie jadalnej (mięso minimum 48%, w tym z kurczaka 21% i z indyka 27%).	kg	110					

	RAZEM:				
--	--------	--	--	--	--

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosizł plus obowiązujący podatek w kwociezł,

tj. bruttozł (słownie:).

Miejscowość, data

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

Załącznik nr IB do SWZ z dnia 24.02.2026 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY

Produkty mleczarskie

Gatunek I

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
Lp.	Nazwa artykułu Kod CPV	Opis	Nazwa nadana przez oferenta (producent)	Jedno stka miary	Prze widy wana ilość	Cena jednostk i netto (kg, szt, litr)	Wartość netto FxG	Stawka podatku Vat	Kwota podatku vat	Wartość brutto H+J
1.	Jogurt naturalny Kubek o poj. 150g	Jogurty te muszą pokrywać 20% dziennego zapotrzebowania na wapń oraz muszą być źródłem łatwo przyswajalnego białka i magnezu. Jogurty te muszą posiadać łagodny kwaśny smak i odpowiednią kremową, gęstą konsystencję. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		szuka	6900					

2.	<p>Jogurt naturalny kubek poj. 400g</p>	<p>Jogurty te muszą pokrywać 20% dziennego zapotrzebowania na wapń oraz muszą być źródłem łatwo przyswajalnego białka i magnezu. Jogurty te muszą posiadać łagodny kwaśny smak i odpowiednią kremową, gęstą konsystencję. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	sztuka	20					
3.	<p>Sery białe twarogowe</p>	<p>Ser twarogowy musi być produkowany na bazie świeżego, najlepszej jakości mleka. Twaróg ten musi w swym składzie zawierać m.in. białko, witaminy i składniki mineralne. Ser ten nie może zawierać konserwantów, musi być lekko strawny. Niedopuszczalny jest kwaśny smak sera. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	Kg	900					
4.	<p>Serki twarogowe kanapkowe (nie mniej poj. 125g)</p>	<p>Serki twarogowo-kanapkowe muszą być o lekkiej puszystej konsystencji, z pełnowartościowym składem do smarowania pieczywa. Powinny mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	kg	180					

<p>Mleko wysokobiałkowe</p>	<p>Mleko musi być bogatym źródłem witamin i ważnych związków mineralnych m.in. wapnia, potasu, fosforu, magnezu, żelaza i cynku. Karton musi być lekki funkcjonalny i bezpieczny. Przeznaczone zarówno dla dzieci i dorosłych. Mleko przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 25°C. Po otwarciu opakowania otwarte nie dłużej niż 48h w warunkach chłodniczych.</p>		1	30					
<p>5.</p> <p>Ser twarogowy puszasty (różny smak) opakowanie nie mniejsze niż 150g.</p>	<p>Serki puszyste muszą być o lekkiej puszystej konsystencji i kremowym smaku. Powinny mieć co najmniej 14dni przydatności do spożycia.</p>		Kg	450					
<p>6.</p> <p>CPV 15545000-0</p>	<p>Sery topione -porcja (pakowane w trójkąty lub kwadraty po 8 -10 szt. w każdym opakowaniu, każdy serek zapakowany osobno)</p>	<p>Sery topione muszą charakteryzować się odpowiednią kremową konsystencją o szerokiej gamie smakowej. Powinny mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	Kg	30					
<p>7.</p>	<p>Sery topione -porcja (pakowane w trójkąty lub kwadraty po 8 -10 szt. w każdym opakowaniu, każdy serek zapakowany osobno)</p>	<p>Sery topione muszą charakteryzować się odpowiednią kremową konsystencją o szerokiej gamie smakowej. Powinny mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	Kg	30					

8.	Sery żółty edamski CPV 15544000-3	Sery typu holenderskiego szwajcarskiego muszą charakteryzować się miękkim miazszem, elastyczną i jednolitą konsystencją. Smak lekko kwaśny, lekko pikantny, przyjemny zapach. Co najmniej miesiąc przydatności do spożycia. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne Wyroby sero-podobne niedopuszczalne. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		kg	310,0					
9.	Sery żółty gouda CPV 15544000-3	Sery typu holenderskiego szwajcarskiego muszą charakteryzować się miękkim miazszem, elastyczną i jednolitą konsystencją. Co najmniej miesiąc przydatności do spożycia, bez konserwantów. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne. Wyroby sero-podobne niedopuszczalne. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		Kg	230,0					

10.	Ser żółty salami CPV 15544000-3	Ser żółty charakteryzujący się bardziej mlecznym smakiem niż pozostałe sery żółte. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne. Nie dopuszczalne są wyroby seropodobne. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		kg	160,0						
11.	Ser żółty gouda z czarnuszką	Sery typu holenderskiego szwajcarskiego muszą charakteryzować się miękkim miąższem, elastyczną i jednolitą konsystencją z czarnuszką. Co najmniej miesiąc przydatności do spożycia, bez konserwantów. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne. Wyroby seropodobne niedopuszczalne. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		kg	80						
12.	Ser rolada ustrzycka	Ser żółty wędzony charakteryzujący się bardziej mlecznym smakiem niż pozostałe sery żółte. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne. Nie dopuszczalne są wyroby seropodobne. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		kg	20						

13	Ser żółty gouda wędzony	Sery typu holenderskiego szwajcarskiego wędzony muszą charakteryzować się miękkim miąższem, elastyczną i jednolitą konsystencją z czarnuszką. Co najmniej miesiąc przydatności do spożycia, bez konserwantów. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne. Wyroby seropodobne niedopuszczalne. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	kg	16							
14	Ser wiejski	Konsystencja ziaren serowych o regularnej wielkości. Serek wiejski powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	Kg	580							
15	Mleko UHT 2% kartonik 1 litr CPV 15511210-8	Mleko musi być bogatym źródłem witamin i ważnych związków mineralnych m.in. wapnia, potasu, fosforu, magnezu, żelaza i cynku. Karton musi być lekki funkcjonalny i bezpieczny. Przeznaczone zarówno dla dzieci i dorosłych. Mleko przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 25°C. Po otwarciu opakowania owarne nie dłużej niż 48h w warunkach chłodniczych.	L	4500,0							

16	Margaryna kostka 250 g	Margaryna musi być wyprodukowana w pełni z naturalnych surowców, bez sztucznych dodatków(konserwantów)z Wit. A,D3E skład musi być oparty na wysokiej jakości olejach. Margaryna musi być idealna do wypieków, sporządzania sosów itp. Termin przydatności minimum 21 dni		kg	170,0				
17	Kefir kubek o poj. 200ml lub 400 ml	Kefir musi zawierać łatwo przyswajalne białko, wapń oraz witaminy. Smak lekko kwaskowy, charakterystyczny dla kefiru. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		L	550,0				
18	Śmietana 30% Karton 250 ml lub 500 ml CPV 15512300-3	Śmietanka UHT powinna mieć szerokie zastosowanie kulinarne jako dodatek do kawy, ciast, kremów, lodów, galaretek, słodkich past twarogowych, słodkich farszów oraz sałatek owocowych. Śmietanka 30% powinna doskonale się ubijać i być gładka o gęstej, kremowej konsystencji. Powinna mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		L	120,0				

19	<p>Śmietana 12% 250 ml lub 500ml Karton</p> <p>CPV 15512000-0</p>	<p>Śmietanka 12% powinna mieć szerokie zastosowanie kulinarne jako dodatek do kawy, ciast, słodkich past twarogowych, słodkich farszów oraz słodkich sałatek warzywnych i owocowych. Śmietana 12% powinna być gładka i posiadać kremową konsystencję. Powinna mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	L	190,0						
20	<p>Kwaśna śmietana 18% kubek o poj. od 390 ml do 400 ml</p>	<p>Kwaśna śmietana powinna mieć gęstą, kremową konsystencję i lekko kwaśny, delikatny smak. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	L	60,0						
21	<p>Masłanka naturalna karton lub butelka - 1 l</p> <p>CPV 15512000-0</p>	<p>Masłanka powinna mieć odpowiednią konsystencję oraz charakterystyczny zapach. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	L	420,0						
22	<p>Mleko skondensowane – „krowka” lub czyste mleko skondensowane (puszka)</p> <p>CPV 15511600-9</p>	<p>Dodatek do deserów, lodów, ciast. Nie powinien zawierać grudek nierozpuszczonego cukru.</p>	kg	2,0						

23	<p>Margaryna typu „delma” lub produkt równoważny do kanapek (bez dodatku masła) CPV 1543 1100-9</p>	<p>Miękka margaryna do smarowania pieczywa, charakteryzująca się lekką konsystencją i kremowym kolorem. Niedopuszczalne jest rozwarstwienie margaryny. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	Kg	1,0					
24	<p>Masło śmietankowe 60% tłuszczu (kostka 200 g lub 250g)</p>	<p>Masło powinno zawierać odpowiedni smak i zapach charakterystyczny dla masła śmietankowego oraz zawartość tłuszczu 60%. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	kg	1600,0					
25	<p>Masło roślinne 100% roślinne</p>	<p>Powinno zawierać oleje roślinne minimum 39 % rzepakowego, witamina A i D, kwasy tłuszczowe Omega 3. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	kg	10					
26	<p>Masło roślinne do smarowania pieczywa (kostka 200-250g)</p>	<p>Masło roślinne powinno posiadać świeży zapach, dobrze smarować się na pieczywie, powinno zawierać tłuszcz do smarowania do 65%. Witaminy A, D, dopuszczalne inne witaminy. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.</p>	Kg	5					

27	Jogurt owocowy (opakowanie 150g)	Extra duże kawałki owoców, wysoka jakość jogurtu, bez konserwantów. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	Szt.	4500					
28	Serek twarogowy typu <i>fromage</i> (różne smaki, 80 g)	Serki o twarogowym smaku i kremowej konsystencji. Istny do smarowania	Szt.	250					
29	Ser biały bez laktazy (230g)	Ser twarogowy musi być produkowany na bazie świeżego, najlepszej jakości mleka. Twaróg ten musi w swym składzie zawierać m.in. białko, witaminy i składniki mineralne. Ser ten nie może zawierać konserwantów, musi być lekko strawny. Niedopuszczalny jest kwaśny smak sera. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	Szt.	130					
30	Ser wiejski bez laktazy (180-200 g)	Konsystencja ziaren serowych o regularnej wielkości. Serek wiejski powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	Szt.	135					

31	Mleko bez laktozy UHT 1,5% kartonik 1litr	Mleko musi być bogatym źródłem witamin i ważnych związków mineralnych m.in. wapnia, potasu, fosforu, magnezu, żelaza i cynku. Karton musi być lekki funkcjonalny i bezpieczny. Przeznaczone zarówno dla dzieci i dorosłych. Mleko przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 25°C. Po otwarciu opakowania otwarte nie dłużej niż 48h w warunkach chłodniczych. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		1	150				
32	Ser twarogowy puszysty bez laktozy (różny smak) opakowanie nie mniejsze niż 150g.	Serki puszyste muszą być o lekkiej puszystej konsystencji i kremowym smaku. Powinny mieć co najmniej 14dni przydatności do spożycia.		kg	2				
33	Jogurt naturalny bez laktozy (150g)	Jogurty te muszą pokrywać 20% dziennego zapotrzebowania na wapń oraz muszą być źródłem łatwo przyswajalnego białka i magnezu. Jogurty te muszą posiadać łagodny kwaśny smak i odpowiednią kremową, gęstą konsystencję, bez laktozy. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		sztuka	150				

34	Jogurt owocowy bez laktozy (150g)	extra duże kawałki owoców, wysoka jakość jogurtu, bez konserwantów, bez laktozy. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	sztuka	30					
35.	Ser żółty Bez laktozy (plasty) Opakowanie 100 lub 150 g.	Ser żółty charakteryzujący się bardziej mlecznym smakiem niż pozostałe sery żółte. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne. Nie dopuszczalne są wyroby seropodobne. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	kg	1					
36	Jogurt grecki naturalny Kuchmistrza 1litr	Jogurty te muszą posiadać łagodny kwaśny smak i odpowiednią kremową, gęstą konsystencję. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	L	1010					
37	Ser twarogowy plastry (różne smaki) 150g	Ser typu śródziemnomorskiego w plasterkach. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	kg	260					
38	Wegański deser Poj. 150g różne smaki	Roślinna przekąska o aksaminowej konsystencji na bazie mleka kokosowego o różnych smakach. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	szt.	150		8%			
39	Masło klarowane 200g lub 500g lub 1 kg	Tłuszcz mleczny (99,8%) o bursztynowej barwie, przyjemnym aromacie oraz delikatnym smaku. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	kg	13					

40	Ser mascarpone 250g lub 500g	Ser śmietankowo- kremowy typu włoskiego, gęsty, kremowy wyrobiony ze śmietanki pasteryzowanej, termin przydatności minimum 14 dni	kg	100					
41	Ser mozzarella lub ser mozzarella mini w zalewie 125g	ser siałkowy w zalewie o łagodnym, kremowym smaku oraz miękkiej, gładkiej konsystencji. Termin przydatności minimum 14 dni	kg	10					
42	Ser siałkowo - kanapkowy typu „feta” Poj. od 200g do 300g	ser siałkowo-kanapkowy o charakterystycznym słonym smaku. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	kg	1					
43	Ser pleśniowy camembert 120g	Kremowy ser pleśniowy, aksarmitna skórka ze szlachetnego gatunku pleśni	kg	110					
44	Ser pleśniowy z niebieską szlachetną pleśnią 150g	Pleśniowy ser dojrzewający z porostem białej i przerosłem niebieskiej szlachetnej pleśni. Wilgotne wnętrze o wyrazistym, masłanym, lekko słonym smaku. Termin przydatności minimum 14 dni	kg	70					
45	Ser wiejski wysokobiałkowy 200g	Świeży ziarnisty twaróg w delikatnej, pasteryzowanej śmietance o naturalnym smaku i zapachu, gotowy do bezpośredniego spożycia	Szt.	100					

46	Jogurt naturalny skyr typu islandzkiego (140g)	Gęsty jogurt typu islandzkiego o kremowej konsystencji. Produkt wysokobiałkowy i niskokaloryczny o 0% zawartości tłuszczu. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	Szt.	1600					
47	Jogurt owocowy skyr typu islandzkiego (140g)	Gęsty jogurt typu islandzkiego o kremowej konsystencji, z zawartością owoców. Produkt wysokobiałkowy i niskokaloryczny o 0% zawartości tłuszczu. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	Szt.	2600					
48	Jogurt pitny owocowy bez zawartości cukru 250g	Jogurt z zawartością minimum 39 % owoców, bez laktozy. Powinien mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.	Szt.	1500					
49	Jogurt pitny owocowy 250g	Produktowany z najwyższej jakości mleka, z dodatkiem wsadu smakowego, wzbogacony wyselkcjonowanymi szczepami bakterii: <i>Bifidobacterium</i> i <i>Lactobacillus acidophilus</i> .	Szt.	3400					
50	Jogurt owocowy z owsianką 180g	Delikatny jogurt z płatkami owsianymi i ziarnami owsa oraz kawałkami owoców, bez konserwantów, sztucznych aromatów i barwników	Szt.	1000					

51	Serek homogenizowany Różne smaki (150g)	Puszyska, delikatnie kremowa konsystencja. Bez sztucznych barwników i konserwantów. Termin przydatności minimum 14 dni.	Szt.	2000						
52	Serek homogenizowany bez laktozy Różne smaki (150g)	Puszyska, delikatnie kremowa konsystencja, bez laktozy, bez sztucznych barwników i konserwantów. Termin przydatności minimum 14 dni.	Szt.	50						
53	Deser mleczny z ryżem i owocami 150g	Mleczna przekąska z ryżem i owocami. Termin przydatności minimum 14 dni.	Szt.	400						
54.	Ser pleśniowy brie	Kremowy ser pleśniowy, aksaminna skórka ze szlachetnego gatunku pleśni	Szt.	40						

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosizł plus obowiązujący podatek w kwociezł,

fj. bruttozł (słownie:).

Miejscowość, data

.....
(Podpis i pieczęć upoważnionego Wykonawcy)

Załącznik nr 1C do SWZ z dnia 24.02.2026 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY

Warzywa i owoce

Gatunek I

P.	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.	Ziemiaki jadalne	Zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez uszkodzeń mechanicznych, termin przydatności od dostawy min. 7 dni. Opakowanie jednostkowe 15 kg.		Kg.	10 300,0					
2.	Ziemiaki 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. Opakowanie jednostkowe 15 kg.		Kg.	5000,0					
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.	3000,0					
4.	Pietruszka – korzeń	zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, termin przydatności od daty dostawy min. 7 dni. Opakowanie jednostkowe 5 kg.		kg	1300,0					
5.	Seler korzeń	zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, termin przydatności od daty dostawy min. 7 dni. Opakowanie jednostkowe 5 kg.		Kg.	1400,0					

6.	Por	Świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności od dostawy min. 7 dni.	Szt.	800						
7.	Cebula	Zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności od dostawy min. 7 dni.	kg	310,0						
8.	Buraki Cwikłowe	Świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	1400,0						
9.	Ogórek świeży szklarniowy	Zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	780,0						
10.	Kalańfor	Sztuka 1,5 -2 kg. Zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	310,0						
11.	Brokuły	Sztuka 500g. Zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	1000						
12.	Kapusta biała	Zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Sztuka 1,5-2 kg. Termin przydatności od dostawy min. 7 dni.	kg	500,0						
13.	Kapusta biała młoda	Kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wyształcona, liście w kolorze od ciemnozielonych na wierzchu do jasnozielonych w środku, jednolita odmianowo, nie popękana główka, masa główki min 700g.	Szt.	100,0						

14.	Kapusta pekińska	Zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	500,0					
15.	Kapusta włoska	Zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	300,0					
16.	Kapusta czerwona	Zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Sztuka 1,5-2 kg	kg	330,0					
17.	Salata masłowa	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.	990					
18.	Salata rukola	Świeża czysta, gotowa do spożycia, opakowanie 100g, bez oznak zgnicia.	Op.	630					
19.	Salata rozponka	Świeża czysta, gotowa do spożycia, opakowanie 100g, bez oznak zgnicia.	Op.	400					
20.	Salata lodowa	Świeża zdrowa czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	20					
21.	Salata rzymska mini	Świeża zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	Op.	320					
21.	Dynia Hokaido	Bez uszkodzeń mechanicznych, kolor ciemno pomarańczowy, waga do 3 kg.	Kg	250,0					
22.	Kalarapa	O świeżym i zdrowym wyglądzie, kształt korzenia kolisty, nieprzerośnięty i łukowaty, odpowiednio dojrzała, twarda, nie popękana, bez uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	55					
23.	botwinka	liście o zdrowym i świeżym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia, bez pozostałości i suchych liści, peczekok: 300g	Szt.	15					
24.	brukselka	Jędrna, nie zwiędnięta, o świeżym wyglądzie nie uszkodzona, nie popękana, jednolita odmianowo.	Kg.	5					
25.	 cukinia	Zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń chemicznych.	Kg	380					

26.	Czosnek świeży	Polski, zdrowy, świeży, duży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nie nadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	530						
27.	Fasolka szparagowa świeża (żółta lub zielona)	Zdrowa, świeża, bez uszkodzeń mechanicznych, nie zwiędnięta bez tyłka, gat. I.	Kg	20						
28.	Imbir świeży	Świeży, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych,	Kg	2						
29.	Kapusta kiszona	O dobrym smaku i zapachu, nienadmarznięta, dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg w wiaderkach. Termin przydatności minimum 7 dni.	kg	400,0						
30.	Kapusta kiszona młoda	O dobrym smaku i zapachu, nienadmarznięta, dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg w wiaderkach. Termin przydatności minimum 7 dni	kg	120,0						
31.	Ogórek kiszony	Bez środków zakwaszających i konserwujących o dobrym smaku, zapachu, Nienadmarznięte, dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg w wiaderkach. Termin przydatności minimum 7 dni.	Kg	500,0						
32.	Ogórek małosolny	Bez środków zakwaszających i konserwujących o dobrym smaku, zapachu, Nienadmarznięte, dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg w wiaderkach. Termin przydatności minimum 7 dni.	Kg	55						
33.	Kielki świeże (różne)	Świeże, czyste, bez śladów zgnicia, opakowanie 50g.	Szt.	300						
34.	Koperek	Świeży, czysty, zdrowy, w pęczkach małych.	pęczek	1500						
35.	Pietruszka nać	Świeża, czysta, zdrowa, w pęczkach małych.	pęczek	1500						
36.	Łubczyk świeży	Świeży, czysty, zdrowy, w pęczkach.	Pęczek	80						
37.	Papryka świeża czerwona	Świeża, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	600,0						

38.	Papryka świeża zielona	Świeża, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, nienadmarzięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	250,0					
39.	Papryka świeża żółta	Świeża, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, nienadmarzięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	250,0					
40.	Pieczarki	Zdrowe, czyste, świeże, nienadmarzięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	230,0					
41.	Seler naciowy	Świeży, zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie.	Szt.	10					
42.	Szparagi świeże (sezonowo)	Świeże, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, nie zwiędnięte gat. I, peczek 500g.	Peczek	10					
43.	szczypiorek	Świeży, czysty, zdrowy, w peczkach.	Peczek	600					
44.	Szpinak baby	Świeży, zdrowy, gotowy do spożycia, bez śladów zgnicia, opakowanie 125g do 200g.	Op.	150					
45.	Rzodkiewki (peczek)	Zdrowe, czyste, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń mechanicznych.	Szt.	600					
46.	Melon- galia lub miódowy	Zdrowy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych, waga do 1,6 kg	Szt.	120					
46.	nektaryna	Owoce zdrowe, świeże, nieuszkodzone, dojrzale.	Kg	430					
47.	brzoskwinia	Owoce zdrowe, świeże, nieuszkodzone, dojrzale.	Kg	340,0					
48.	Ananas świeży	Owoce zdrowe, świeże, nieuszkodzone, dojrzale.	Szt.	80					
49.	arbuz	Dobrej jakości, jędrny i dostatecznie dojrzaly, bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo - czerwonej barwie, waga nie mniej niż 1,5 kg.	Kg	570					
50.	Awokado - hasko	Świeże, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, dojrzale.	Szt.	240					
51.	banan	Świeży, zdrowy, nienadmarzięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	Kg.	2300,0					
52.	borówki	Owoce zdrowe, Świeże, bez śladów zgnicia.	Kg	350					

53.	cytryny	Zdrowe, świeże, bez uszkodzeń mechanicznych.			Kg.	140,0												
54.	Grejfrut czerwony	Zdrowe, świeże bez uszkodzeń mechanicznych.			Kg	1600												
55.	Gruszka	Świeże zdrowe bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, pakowane luzem.			Kg	400												
56.	Jabłka gat. I	Świeże zdrowe bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, pakowane luzem.			Kg	2700,0												
57.	kiwi	Zdrowe, świeże bez uszkodzeń mechanicznych o dobrym smaku, odpowiednio dojrzałe.			Kg	200,0												
58.	Maliny świeże (W sezonie)	Zdrowe, świeże, bez oznak zgnicia i pleśni, gat. I opakowanie 125g.			Op.	50												
59.	mandarynki	Bez pestkowa, słodka, luzem, klasa jakości I.			kg	710												
60.	pomarańcza	Bez pestkowe, słodkie, klasa jakości I.			Kg	1000												
61.	Pomidory polskie	Dostępność w sezonie, zdrowe, świeże, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe.			kg	100,0												
62.	Pomidory polskie	Dostępność poza sezonem, zdrowe, świeże, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe.			kg	1000,0												
63.	Pomidory koktajlowe	Zdrowe świeże, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe.			Kg	250												
64.	Sliwki	Świeża, soczysta, o dobrym smaku, nienadmarnięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.			kg	300,0												
65.	Rabarbar (sezonowo)	Świeży, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni.			Kg	10,0												
66.	Truskawki (sezonowo)	Świeże, zdrowe, bez objawów pleśni i gnicia, odpowiednio dojrzałe.			kg	50,0												
67.	Wino grona zielone	Zdrowe, świeże, bez pestkowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe.			kg	150,0												
68.	Wino grono czerwone	Zdrowe, świeże, bez pestkowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i pleśni, odpowiednio dojrzałe.			kg	150,0												

69.	Bazylija świeża	Doniczka.		Szl.	20					
70.	Melisa świeża	Doniczka.		Szl.	20					
71.	Mięta świeża	Doniczka.		Szl.	20					
RAZEM:										

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosizł plus obowiązujący podatek w kwociezł,

tj. bruttozł (słownie:).

Miejscowość, data

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

Załącznik nr 1D do SWZ z dnia 24.02.2026 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY

MROŻONKI

Gatunek I

LP.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto	Aktualna stawka Vat	Wartość netto	Wartość brutto	Termin przydatności od producenta
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	10.
1.	Brokuł mrożony – opakowanie 2,5 kg bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla brokułów bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie	kg	300					
2.	Kalafior mrożony – 2,5 kg, różę z obciętymi końcami, jednolite odmianowo, sypkie, nie polamane, nie zlepione, nieoblodzone	kg	300					
3.	Kalarepa mrożona- opakowanie 2,5 kg, sypkie, nie zbrylone, nieoblodzone, jednolite odmianowo, w postaci kostki lub pasków	kg	50					
4.	Dyńia mrożona – opakowanie 2,5 kg, sypkie, nie zbrylone, nie oblodzone, jednolite odmianowo, w postaci kostki	kg	50					

5.	Groszek zielony mrożony - opakowanie 2,5 kg, tuskane, młode ziarna, zachowując intensywną barwę, słodki smak	kg	70						
6.	Marchew mini mrożona – opakowanie 2,5 kg, małe całe marchewki „baby”, nie zbrzytane, nieoblodzone, jednolite odmianowo, nieuszkodzone mechanicznie	kg	120						
7.	Bruszelka mrożona - opakowanie 2,5 kg, sypkie, nie zbrzytane, nieoblodzone, jednolite odmianowo, nieuszkodzone mechanicznie	kg	25						
8.	Mieszanka chińska – opakowanie 2,5 kg skład: grzyby mun, pędy bambusa, kietki fasoli marchewka, papryka, cebula, sypkie, nieoblodzone, nie zbrzytane,	kg	60						
9.	Bukiet jarzyn 3 składnikowa (marchew, brokuł, kalafior) mrożona – opakowanie 2,5 kg, sypkie, nie zbrzytane, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie	kg	210						
10.	Maliny mrożone - opakowanie 2,5 kg, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, nie zbrzytana, całe owoce	kg	80						
11.	Jagoda mrożona - opakowanie 2,5 kg, sypka, nieoblodzona, niezlepiona, całe owoce,	kg	80						
12.	Wiśnie mrożone bez pestki - opakowanie 2,5 kg, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zlepiona, całe owoce	kg	290						
13.	Truskawki mrożone – opakowanie 2,5 kg, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zbrzytane, całe owoce, bez szypulek,	kg	230						
14.	Śliwki mrożone bez pestki – opakowanie 2,5 kg, sypkie, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nie zbrzytane,	kg	370						

15.	Mieszanka kompotowa z pestką – opakowanie 2,5 kg, skład: wiśnie, agrest, porzeczka czarna, śliwka, truskawka, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, nie rozdrobniona, nie zlepiona, nieuszkodzona mechanicznie	kg	310						
16.	Czerwona porzeczka mrożona – opakowanie 2,5 kg, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, nie zlepiona, całe owoce, nieuszkodzone mechanicznie	kg	370						
17.	Czarna porzeczka mrożona - opakowanie 2,5 kg, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, nie zlepiona, całe owoce, nieuszkodzone mechanicznie	kg	230						
18.	Rabarbar mrożony - opakowane 2,5 kg, cięty w plastry, bez obcych posmaków, sypki, nieoblodzony, nie zbrylony,	Kg	80						
19.	Pierogi ruskie – opakowanie 2,5 kg, sypkie, nieoblodzone, nie zbrylone, nieuszkodzone,	kg	15						

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

tj. brutto zł (słownie:

Miejscowość, data

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY

JAJA

Gatunek I

LP.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto	Aktualna stawka Vat	Wartość netto	Wartość brutto	Termin przydatności od producenta
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	10.
1.	Jaja kurze świeże (CPV 03142500-3) klasa A, Kategoria wagowa M- średnie (53-63g) z chowu ściółkowego (kod 2) Jaja muszą być czyste, nienadtłuczone, oznakowane kodem producenta dostarczane w opakowaniach zbiorczych (wytlaczankach) po 30 sztuk	Szt.	38 000					

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosizł plus obowiązujący podatek w kwociezł,

tj. bruttozł (słownie:).

Miejscowość, data

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY

Ryby i przetwory rybne

Gatunek I

LP.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto	Aktualna stawka Vat	Wartość netto	Wartość brutto	Termin przydatności od producenta
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	10.
1.	Miruna mrożona, filet ze skórą - filety o gramaturze 170-230 g. (przekładane folią) klasa I mięso białe lub jasno kremowe, zwarte, nie połamane o naturalnym zapachu (bez obcych zapachów), pozbawiony ości, maksymalna zawartość glazury do 5 %, produkt głęboko mrożony, opakowania muszą być oryginalne, szczelne, nieuszkodzone. Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, gatunek, kraj pochodzenia, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, masę netto bez glazury	kg	350					
2.	Łosoś mrożony filet, głęboko mrożony - filet ze skórą bez ości, trymowana, klasa I, naturalna dla danego gatunku (pomarańczowo – różowa) tkanka mięsna jasna, bez plam, przebarwień i oznak rozmrożenia, zawartość glazury od 3% maksymalnie do 5% wagi ryby, zapach charakterystyczny dla ryby mrożonej, bez zapachów obcych, ryby pakowane w foliowe opakowanie jednostkowe	kg	290					

3.	Łosoś wędzony na zimno, plasterowany - plastry o jednakowej grubości, pakowane hermetycznie, barwa jednolita bez brązowych mięśni i nadmiaru tłuszczu, wyraźny aromat dymu wędzarniczego, brak obcych zapachów, mięso zwięźle elastyczne, nieuszkodzone mechanicznie, bez zbędnych dodatków chemicznych, data przydatności co najmniej 14-21 dni od daty dostawy	kg	24					
4.	Makrele wędzona tusza - bez głowy, z pasem barkowym, wypatroszona, waga tuszki 200-300 g, skóra czysta, złocista bez zanieczyszczeń, wędzona na ciepło dymem, bez sztucznych konserwantów, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zapaleń, mięso jasne, zwarte, nie mażyste o typowym smaku i zapachu wędzonej ryby, bez obcych zapachów, posmaków jełkich. Produkt pakowany w kartony 2 lub 3 kg	kg	110					
5.	Salatka pikantna z makreli – minimalna zawartość ryby rozdrobnionej makreli 35- 40% masy netto, ogórek, cebula, papryka, marchew, pikantny sos pomidorowy, przyprawy naturalne, puszka metalowa lub aluminiowa hermetycznie zamknięta, produkt bez substancji zagęszczających. Waga opakowania minimum 170g	Szt.	210					
6.	Paprykarz – konserwa rybna - rozdrobnione mięso ryb (nie mniej 40%) z dodatkiem ryżu, koncentratu pomidorowego oraz przypraw. Barwa czerwona. Ostro i wyraźny smak charakterystyczny dla produktu oraz użytych przypraw. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki. Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa lub blaszana z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia. Opakowanie jednostkowe 250 g lub 310 g	Szt.	370					
7.	Tuńczyk w sosie własnym (w kawałkach) – konserwa rybna, mięso o barwie od jasnokremowej do jasno różowej bez ciemnych przebarwień niedopuszczalna struktura mażista lub nadmierne rozdrobniona, puszka metalowa hermetycznie zamknięta z powłoką	Szt.	1400					

	wewnętrzną dopuszczoną do kontaktu z żywnością, wyposażoną w system łatwego otwierania typu „easy-open”. Gramatura puszki 160/170 g							
8.	Śledź w śmietanie, gotowy do spożycia – filet ze śledzia (min. 50-60 % produktu, solony lub a”la matias, krojony w kawałki, gęsty sos śmietanowy na bazie kwaśnej śmietany lub jogurtu z dodatkiem cebuli, jabłka, opakowanie 500 g, 1 kg lub 2,5 kg	Kg	10					
9.	Dorsz mrożony filet – chuda ryba o białym delikatnym mięsie, filet bez skóry i bez ości, zawartość glazury 5- 10 % , wielkość fileta od 200-400 g	Kg	50					
10.	Tuńczyk w pomidorach (w kawałkach) – konserwa rybna, mięso o barwie od jasnokremowej do jasno różowej bez ciemnych przebarwień niedopuszczalna struktura mazista lub nadmiernie rozdrobniona, puszka metalowa hermetycznie zamknięta z powłoką wewnętrzną dopuszczoną do kontaktu z żywnością, wyposażona w system łatwego otwierania typu „easy-open”. Gramatura puszki 160/170 g	Szt.	160					

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosizł plus obowiązujący podatek w kwociezł,

tj. bruttozł (słownie:).

Miejscowość, data

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

Załącznik nr 1G do SWZ z dnia 24.02.2026 r.

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 nieuzupełnienie kolumny będzie skutkowało odrzuceniem oferty	Termin przydatności od producenta
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Miód - rodzaj pszczeli naturalny, wielokwiatowy, polski, opakowanie- stoik min. 900g	Szt.	25						
2.	Olivera z oliwek – ekstrakt virgin z pierwszego tłoczenia uzyskana bezpośrednio z oliwek, zawierające tłuszcze w tym kwasy nasycone, opakowanie jednostkowe 750ml-1l.	l.	12						
3.	Musztarda stołowa - uniwersalna, w składzie nasiona gorczycy białej i sarepskiej	Szt.	300						

	min. 18%, kurkuma, kolendra, ekstrakt ziela angielskiego, cukier, woda; bez dodatku substancji konserwujących, opakowanie – słoik szklany 190g - 200 g,								
4.	Koncentrat pomidorowy 28-30% - opakowanie jednostkowe 950 g	Szt.	355						
5.	Keczup tagodny - przecier pomidorowy minimum 62% 480g - tuba	Szt.	130						
6.	Brzoskwinia w syropie – puszka, opakowanie min. 850g	Szt.	320						
7.	Fasola czerwona - konserwowa, opakowanie puszka metalowa 400 g	Szt.	140						
8.	Pomidory krojone bez skóry - 65% -75%, pomidory bez skóry, zagęszczony sok, puszka 400g	Szt.	60						
9.	Groszek konserwowy – ziarna młodego groszku w puszcze – opakowanie 400 g	Szt.	270						
10.	Kukurudza konserwowa – ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej,	Szt.	350						
11.	Majonez – dekoracyjny lub sałatkowy lub stołowy, olej roślinny, żółtka jaj kurzych 6-7%, produkt bez substancji konserwujących, bez sztucznych barwników, ulepszczy smaku i zagęstników, barwa o prawie białej do jasno żółtej, konsystencja kremowa jednolita, bez wydzielającego się oleju, słoik 700g,	Szt.	420						
12.	Dżem truskawkowy 280g - niskosłodzony. Na 100g dżemu 100g owocu	kg	28						
13.	Dżem brzoskwininowy 280g – niskosłodzony, Na 100g dżemu 100g owocu	kg	22,4						
14.	Dżem wiśniowy 280 g - niskosłodzony. Na 100g dżemu 100g owocu	kg	22,4						

15.	Dżem z czarnej porzeczki 280g - niskosłodzony. Na 100g dżemu 100g owocu	kg	22,4						
16.	Konfitura wiśniowa niskosłodzona ,100% owocu, opakowanie jednostkowe 240 -260 g	Szt.	20						
17.	Ananas w lekkim syropie, plastry - puszka 565 g	Szt.	60						
18.	Barszcz czerwony koncentrat- koncentrat 300ml, bez zawartości chemicznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników, zagęszczony sok z buraków minimum 59,2 %	l.	34						
19.	Buraki konserwowe – buraki ćwikłowe marynowane, wiórki opakowanie jednostkowe 900g	Szt.	170						
20.	Chrzan tarty - chrzan 75%	Szt.	150						
21.	Fasolka szparagowa zielona cięta konserwowa – słoik 900ml	Szt.	650						
22.	Ogórek konserwowy – słoik 900ml	Szt.	400						
23.	Papryka konserwowa czerwona – słoik 900ml	Szt.	16						
24.	Przecier jabłkowy – słoik 900ml	Szt.	80						
25.	Jabłka prażone – słoik 900ml	Szt.	80						
26.	Sok marchewkowo – owocowy – sok 100%, butelka szklana 300ml, bez konserwantów, bez dodatku cukru	Szt.	4000						
27.	Sok pomidorowy – butelka 300ml, 100% sok, z dodatkiem soli morskiej,	Szt.	4000						
28.	Pomidory suszone w oleju – słoik 280g,	Szt.	320						
29.	Sok jabłkowy -kartonik ze słomką 200ml	Szt.	100						
30.	Sok wieloowocowy – kartonik ze słomką 200ml	Szt.	100						

31.	Sok pomarańczowy – kartonik ze słomką 200ml	Szt.	200						
32.	Mus owocowy – 100% z owoców, bez dodatku cukru, bez konserwantów, sztucznych barwników, aromatów i substancji słodzących	Szt.	2000						
33.	Passata pomidorowa – butelka 690 ml, 190 g pomidorów na 100 g produktu, sól morską,	Szt.	400						
34.	Oliwki zielone drylowane z papryką -słoik 340 g	Szt.	50						
35.	Sok wieloowocowo - warzywny – butelka szklana 250ml,	Szt.	4000						
36.	Sok marchewkowo – owocowy – sok 100%, butelka szklana 850ml, bez konserwantów, bez dodatku cukru	Szt.	8						
37.	Smootherie owocowe – butelka szklana 220-260 ml, bez dodatku cukru, różne smaki	Szt.	4000						
38.	Sok owocowy naturalnie mętny - sok owocowy 100%, naturalnie mętny, otrzymywany w wyniku tłoczenia miazgi owocowej, pasteryzowany, bez dodatku jakichkolwiek substancji dodatkowych, butelka szklana 250ml	Szt.	4000						
39.	Mango plastry w leklim syropie – puszka 425g	Szt.	300						
40.	Olej uniwersalny - rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, nadający się do smażenia i sałatek, typu „Kujawski” lub równoważny, opakowania butelki plastikowe 1l, zawartość tłuszczu w 10g: kwasy tłuszczowe nasycone- 0,7g, kwasy	l	420						

	tłuszczowe jednonienasycone 6,5g, kwasy wielonienasycone 2,8g, cholesterol 0mg.								
41.	Masa makowa – puszka 850- 900g	Szt.	4						
42.	Pieprz zielony w zalewie - słoik 110g	Szt.	15						
43.	Pasztecik drobiowy -opakowanie jednostkowe 130g puszka,	Szt.	150						
44.	Pesto zielone – opakowanie jednostkowe 175-200g	Szt.	15						
45.	Musztarda francuska – słoik szklany 175-200g	Szt.	15						
46.	Ocet jabłkowy – opakowanie jednostkowe 250ml	Szt.	30						
47.	Powidła śliwkowe – opakowanie jednostkowe 1,10kg	Szt.	10						
48.	Powidła śliwkowe – opakowanie jednostkowe 300 g	Szt.	200						
49.	Pomidory krojone bez skóry- 65% -75%, pomidory bez skóry, zagęszczony sok, puszka 2500g	Szt.	20						

K łączna wartość wynagrodzenia netto wynosizł plus obowiązujący podatek w kwociezł,

tj. bruttozł (słownie:).

Miejscowość, data

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

Załącznik nr 1H do SWZ z dnia 24.02.2026 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY

Artykuły sypkie i przyprawy

Gatunek I

LP.	Nazwa	j.m	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa netto	Aktualna stawka Vat	Wartość netto	Wartość brutto	Nazwa oferowanego Producenta- należy uzupełnić obowiązkowo nieuzupełnienie kolumny będzie skutkowało odrzuceniem oferty	Termin przydatności od producenta
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	
1.	Mąka tortowa – typ 450, opakowanie jednostkowe 1kg,, torebki papierowe.	kg.	1400						
2.	Mąka ziemniaczana - opak. jednostkowe 1kg.	kg.	120						
3.	Mąka pszenna graham- opakowanie jednostkowe 1 kg, typ 1850 lub typ 2000	kg.	10						

4.	Cukier wanilinowy - w składzie cukier i aromat etylwanilina i wanilina, opakowanie 32 g	Szt.	600						
5.	Prosek do pieczenia - sypka mieszanka do spulchniania produktów piekarniczych, bez zbryleń, opakowanie 36 g	Szt.	300						
6.	Makaron biały (różne kształty) – skład: mąka 100% z semoliny z pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opak: jednostk. 1kg-5kg	kg	680						
7.	Makaron świderki lub penne razowy – mąka pełnoziarnista z pszenicy durum 100%, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opak. jednostk. 0,4 kg	kg	80,0						
8.	Kasza jęczmienna – wiejska - średnia lub gruba, perłowa - mazurska, po ugotowaniu powinna być sypka inie powinna się sklejać, w opakowaniach 1-5 kg.	kg	150						
9.	Kasza gryczana prażona - produkt sypki, pakowany 1- 5 kg.	Kg	20						
10.	Kasza manna – produkt sypki, opakowanie jednostkowe 1 kg	Kg	55						
11.	Kasza pęczak – produkt sypki, pakowany 1- 5 kg.	Kg	130						
12.	Groch tuskany - suszony, połówki, jednorodne odmiany zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 5kg	Kg	110						
13.	Fasola „Jas” - suszona, ziarna w całości, jednorodne odmiany,	Kg	110						

	zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych, pakowana 5 kg								
14.	Ryż biały - produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowany 1kg	kg	500						
15.	Ryż brązowy - produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie, pakowany 1kg.	kg	40						
16.	Pieprz naturalny mielony – wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowanie jednostkowe - 250g	kg	5						
17.	Pieprz naturalny w ziarnkach – wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowanie jednostkowe- torebki 20g	Szt.	50						
18.	Pieprz ziółowy mielony – wyrazisty aromat i smak, opak. Jednostkowe - torebki 20g	Szt.	40						
19.	Papryka ostra w proszku –smak ostry, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 100g, 250g,	kg	2,0						
20.	Papryka słodka w proszku –smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe - 100g, 250 g	kg	2,0						
21.	Oregano – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 20 g.	kg	1						

22.	Tymianek - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20g	Szt.	25						
23.	Bazylia – sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20g	kg	1						
24.	Majeranek - aromatyczny, gorzki smak, opakowanie jednostkowe 50g, 100g,	Kg	7						
25.	Liść laurowy - bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 20g, 50g	Kg	1						
26.	Cukier biały kryształ - opakowanie jednostkowe: torbki papierowe 1kg.	Kg.	1100						
27.	Ziela prowansalskie – sypkie bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe - 20g	Szt.	25						
28.	Cukier puder – opakowanie jednostkowe 400g, 500g	Kg	55						
29.	Jałowiec – całe ziarnka bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20g	Szt.	20						
30.	Gałka muskatowa - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20g	Szt.	250						
31.	Cynamon mielony - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20g	Szt.	60						
32.	Czosnek granulowany - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 250g, 500g	Kg	7						
33.	Herbata granulowana opakowanie jednostkowe 100g	Kg	130						

34.	Lubczyk suszony - sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 100g	Szt.	50						
35.	Przyprawa gyros - sypka bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20 g	Szt.	90						
36.	Przyprawa do ryb - sypka bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20 g	Szt.	80						
37.	Kakao ciemne – 100 % ziarna kakaowca, w proszku, opakowanie 150 g	Szt.	120						
38.	Kawa zbożowa – naturalna, opakowanie 500 g	Kg	25						
39.	Przyprawa uniwersalna – sól, suszone warzywa (marchew, cebula, seler, por, pietruszka), cukier, lubczyk, kurkuma (dla barwy), bez konserwantów i bez wzmacniaczy smaku (benzoesan sodu) opakowanie jednostkowe 1 kg	Kg	90						
40.	Ziele angielskie – całe ziarenka, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 20g	Szt.	140						
41.	Kminek cały - całe ziarenka bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 20g	Szt.	30						
42.	Kminek mielony – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 20g	Szt.	40						
43.	Kurkuma mielona – sypki, bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 20g	Szt.	60						
44.	Przyprawa curry - opakowanie jednostkowe 20g	Szt.	50						

58.	Czarnuszka - opakowanie jednostkowe 20g	Szt.	60							
59.	Płatki kukurydziane - bez glutenu Opakowanie jednostkowe 250 g,	Kg	5							
60.	Daktylę suszone – opakowanie jednostkowe 150 g	Szt.	20							
61.	Ciastka Biszkoptowe z galaretką oblane czekoladą opakowanie jednostkowe 147g	kg	2,3							
62.	Goździki – aromatyczna przyprawa ziarenka całe opakowanie jednostkowe 20g	Szt.	15							
63.	Orzechy włoskie tuskane - opakowanie jednostkowe 100g	Kg	8							
64.	śonecznik tuskany – opakowanie jednostkowe 100g	Kg	10							
65.	Orzechy nerkowca - opakowanie jednostkowe 100-200g	Kg	5							
66.	Makaron kolorowy – (różne kształty) opakowanie jednostkowe 400g,	Kg	20							
67.	Pestki dyni bez tupy – opakowanie jednostkowe 100 g	Kg.	2							
68.	Ksylitol – opakowanie jednostkowe 250g	Szt.	110							
69.	Nasiona chia - opakowanie jednostkowe 250g	Szt.	100							
70.	Mąka żytnia typ 720	Kg	10							
71.	Herbatniki klasyczne, kruche ciastka maślane o charakterystycznym prostokątnym kształcie, ząbkowanych brzegach i subtelnym, maślano-waniliowym aromacie. Opakowanie jednostkowe 100g	Kg	5							

72.	Rodzynki – opakowanie jednostkowe 100g	Szt.	150						
73.	Śmietan-fix – opakowanie jednostkowe 9g	Szt.	55						
74.	Żelatyna spożywcza bez przypraw – opakowanie jednostkowe 1000g	Kg	20						
75.	Śliwki suszone bez pestek – opakowanie jednostkowe 150g	Kg	8						
76.	Mąka orkiszowa pełnoziarnista	kg	5						
77.	Mąka orkiszowa jasna typ 650	kg	5						
78.	Żurek śląski w proszku - mąka żytnia (często powyżej 55% składu), która nadaje zupie charakterystyczną gęstość i lekko kwaśny smak. zawiera suszone warzywa (cebula, czosnek), majeranek oraz aromaty dymu wędzarniczego, które imitują aromat tradycyjnej wędzonki, opakowanie jednostkowe 46g, 49 g	Kg	10						
79.	Soda oczyszczona – opakowanie jednostkowe 50 g	Kg	2						
80.	Migdały płaki opakowanie jednostkowe 100g	Szt.	60						
81.	Wafle ryżowe naturalne - lekkie chrupiące przekąski wytwarzane z ryżu, opakowanie jednostkowe, 120g	Szt.	15						
82.	Orzechy nerkowca – opakowanie jednostkowe 100g,	Kg.	3						
83.	Żurek w płynie – naturalny zakwas, opakowanie jednostkowe 500ml, opakowanie szklane	Szt.	140						

84.	Groszek ptysiowy – drobny wyplik w kształcie małych kuleczek z ciasta parzonego opakowanie jednostkowe 1 kg	Kg	2						
85.	Zurawina suszona- owoce o intensywnym rubinowym kolorze słodko kwaśnym smaku, opakowanie jednostkowe 500g	Kg	2						

Łączna wartość wynagrodzenia netto wynosizł plus obowiązujący podatek w kwociezł,

tj. bruttozł (słownie:).

Miejscowość, data

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

Załącznik nr 2 do SWZ z dnia 24.02.2026 r. (Formularz ofertowy)

....., dnia r.

(miejsowość)

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

OFERTA

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, mrożonek, jaj, ryb i przetworów rybnych, 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.

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.

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.

d) **Pakiet nr 4:** Dostawa mrożonek 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” – mrożonki.

Oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji:

Termin rozpatrzenia reklamacji musi być wskazany w sposób określony w pkt. 17 SWZ.

e) **Pakiet nr 5:** Dostawa jaj 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” – jaja.

Oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji:

Termin rozpatrzenia reklamacji musi być wskazany w sposób określony w pkt. 17 SWZ.

f) **Pakiet nr 6:** Dostawa ryb i przetworów rybnych 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 1F 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.

g) **Pakiet nr 7:** 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 1G do SWZ – „Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory.

Oferujemy termin rozpatrzenia reklamacji:

.....

Termin rozpatrzenia reklamacji musi być wskazany w sposób określony w pkt. 17 SWZ.

h) **Pakiet nr 8:** 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 1H 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.

2. Termin rozpatrzenia reklamacji podany w ofercie 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
3. Oświadczamy, że zapewniamy realizację zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego zawartymi w SWZ i załącznikach do SWZ.
4. 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.
5. W składanej ofercie uwzględnione zostały wszystkie wyjaśnienia i zmiany SWZ opublikowane przez Zamawiającego do terminu składania ofert.
6. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
7. Oświadczamy, że wynagrodzenie obejmuje całość zamówienia zgodnie z Projektowanymi Postanowieniami Umowy.
8. Oświadczamy, że akceptujemy warunki płatności, określone w przez Zamawiającego w Projektowanych Postanowieniach Umowy.
9. 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.

10. Oświadczamy, że zamierzamy / nie zamierzamy* powierzyć następujące części zamówienia do realizacji podwykonawcom:

Lp.	Nazwa i adres podwykonawcy	Zakres powierzonego zamówienia

11. 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.

12. 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:

.....
.....

13. 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 2025 r. poz. 1480 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” – mrożonki stanowiący Załącznik nr 1D do SWZ (pakiet nr 4) *,
5. Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – jaja stanowiący Załącznik nr 1E do SWZ (pakiet nr 5) *,

6. Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – ryby i przetwory rybne stanowiący Załącznik nr 1F do SWZ (pakiet nr 6) *,
7. Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory stanowiący Załącznik nr 1G do SWZ (pakiet nr 7) *,
8. Wypełniony „Wykaz asortymentowy i cenowy” – artykuły sypkie i przyprawy stanowiący Załącznik nr 1H do SWZ (pakiet nr 8) *,
9. Jednolity Elektroniczny Dokument Zamówienia (JEDZ),
10. Oświadczenie wykonawcy,
11. Karty specyfikacji produktów potwierdzające spełnianie wymagań określonych w Opisie Przedmiotu Zamówienia (vide: załączniki nr 1A, 1B, 1C, 1D i 1E do SWZ),
12. Zaświadczenie lekarsko-weterynaryjne (dot. oferty na dostawę jaj – pakiet nr 5),
13.

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, mrożonek, jaj, ryb i przetworów rybnych, 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.

Lp	Przedmiot dostawy (produkty żywnościowe)	Data wykonania (od - do)	Wartość (brutto)	Odbiorca (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 _____ 2026 r.

(Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Jednolity europejski dokument zamówienia (ESPD)

Część I: Informacje dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia oraz instytucji zamawiającej lub podmiotu zamawiającego

Informacje na temat publikacji

Numer ogłoszenia w Dz.U. S:

2026/S 42_-145017

Krajowy dziennik urzędowy

-

W przypadku gdy zaproszenie do ubiegania się o zamówienie nie zostało opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej bądź gdy jego publikacja w Dzienniku Urzędowym nie jest wymagana, wówczas instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający musi podać informacje umożliwiające jednoznaczne zidentyfikowanie postępowania o udzielenie zamówienia (np. adres publikacyjny na poziomie krajowym).

Tożsamość zamawiającego

Oficjalna nazwa:

SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie

Państwo:

Polska

Informacje na temat postępowania o udzielenie zamówienia

Rodzaj procedury

Procedura otwarta

Tytuł:

Dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, mrożonek, jaj, ryb i przetworów rybnych, przetworów oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie

Krótki opis:

Sukcesywna dostawa mięs czerwonych, drobiu i wędlin, produktów mleczarskich, świeżych warzyw i owoców, mrożonek, jaj, ryb i przetworów rybnych, przetworów

oraz artykułów sypkich i przypraw dla SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górzniie

Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający (jeżeli dotyczy):

-

Część II: Informacje dotyczące wykonawcy

A: Informacje na temat wykonawcy

Nazwa:

-

Ulica i numer:

-

Kod pocztowy:

-

Miejscowość:

-

Państwo:

Adres internetowy (adres www) (jeżeli dotyczy):

-

E-mail:

-

Telefon:

-

Osoba(-y) wyznaczona(-e) do kontaktów:

-

Numer VAT (jeżeli dotyczy):

-

Jeżeli numer VAT nie ma zastosowania, proszę podać inny krajowy numer identyfikacyjny, jeżeli jest wymagany i ma zastosowanie.

-

Czy wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem?

Tak

Nie

Jedynie w przypadku, gdy zamówienie jest zastrzeżone: Czy wykonawca jest zakładem pracy chronionej, „przedsiębiorstwem społecznym” lub czy będzie realizował zamówienie w ramach programów zatrudnienia chronionego?

Tak

Nie

Jaki jest odpowiedni odsetek pracowników niepełnosprawnych lub defaworyzowanych?

-

Jeżeli jest to wymagane, proszę określić, do której kategorii lub których kategorii pracowników niepełnosprawnych lub defaworyzowanych należą dani pracownicy.

-

W stosownych przypadkach, czy wykonawca jest wpisany do urzędowego wykazu zatwierdzonych wykonawców lub posiada równoważne zaświadczenie (np. w ramach krajowego systemu (wstępnego) kwalifikowania)?

Tak

Nie

- Proszę udzielić odpowiedzi w pozostałych fragmentach niniejszej sekcji, w sekcji B oraz (w odpowiednich przypadkach) w sekcji C niniejszej części, uzupełnić część V (w stosownych przypadkach) oraz w każdym przypadku wypełnić i podpisać część VI.

a) Proszę podać odpowiedni numer rejestracyjny lub numer zaświadczenia, jeżeli dotyczy:

-

b) Jeżeli poświadczenie wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia jest dostępne w formie elektronicznej, proszę podać:

-

c) Proszę podać dane referencyjne stanowiące podstawę wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia oraz, w stosownych przypadkach, klasyfikację nadaną w urzędowym wykazie:

-

d) Czy wpis do wykazu lub wydane zaświadczenie obejmują wszystkie wymagane kryteria kwalifikacji?

Tak

Nie

- Proszę dodatkowo uzupełnić brakujące informacje w części IV w sekcjach A, B, C lub D, w zależności od przypadku, WYŁĄCZNIE jeżeli jest to wymagane w danym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia

e) Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić zaświadczenie odnoszące się do płatności składek na ubezpieczenie społeczne i podatków lub przedstawić informacje, które umożliwią instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu uzyskanie tego zaświadczenia bezpośrednio za pomocą bezpłatnej krajowej bazy danych w dowolnym państwie członkowskim?

Tak

Nie

Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:

-

Czy wykonawca bierze udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia wspólnie z innymi wykonawcami?

Tak

Nie

- Proszę dopilnować, aby pozostali uczestnicy przedstawili odrębne jednolite europejskie dokumenty zamówienia.

a) Proszę wskazać rolę wykonawcy w grupie (lider, odpowiedzialny za określone zadania itd.):

-

b) Proszę wskazać pozostałych wykonawców biorących wspólnie udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia:

-

c) W stosownych przypadkach, nazwa grupy biorącej udział:

-

W stosownych przypadkach, wskazanie części zamówienia, w odniesieniu do której (których) wykonawca zamierza złożyć ofertę:

-

B: Informacje na temat przedstawicieli wykonawcy #1

- W stosownych przypadkach proszę podać imię i nazwisko (imiona i nazwiska) oraz adres(-y) osoby (osób) upoważnionej(-ych) do reprezentowania wykonawcy na potrzeby niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia:

Imię

-

Nazwisko

-

Data urodzenia

-

Miejsce urodzenia

-

Ulica i numer:

-

Kod pocztowy:

-

Miejscowość:

-

Państwo:

E-mail:

-

Telefon:

-

Stanowisko/Działający(-a) jako:

-

W razie potrzeby proszę podać szczegółowe informacje dotyczące przedstawicielstwa (jego form, zakresu, celu itd.):

-

C: Informacje na temat polegania na zdolności innych podmiotów

Czy wykonawca polega na zdolności innych podmiotów w celu spełnienia kryteriów kwalifikacji określonych poniżej w części IV oraz (ewentualnych) kryteriów i zasad określonych poniżej w części V?

- Tak
- Nie

- Proszę przedstawić odrębne formularze ESPD zawierające informacje wymagane zgodnie z sekcjami A i B niniejszej części oraz częścią III dla każdego z podmiotów, których to dotyczy, należycie wypełnione i podpisane przez dane podmioty.

Należy zauważyć, że dotyczy to również wszystkich pracowników technicznych lub służb technicznych, nienależących bezpośrednio do przedsiębiorstwa danego wykonawcy, w szczególności tych odpowiedzialnych za kontrolę jakości, a w przypadku zamówień publicznych na roboty budowlane – tych, do których wykonawca będzie mógł się zwrócić o wykonanie robót budowlanych. O ile ma to znaczenie dla określonych zdolności, na których polega wykonawca, proszę dołączyć – dla każdego z podmiotów, których to dotyczy – informacje wymagane zgodnie z częściami IV i V.

D: Informacje dotyczące podwykonawców, na których zdolności wykonawca nie polega

- (Sekcja, którą należy wypełnić jedynie w przypadku, gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wprost tego zażąda.)

Czy wykonawca zamierza zlecić osobom trzecim podwykonawstwo jakiegokolwiek części zamówienia?

- Tak
- Nie

Jeżeli tak i o ile jest to wiadome, proszę podać wykaz proponowanych podwykonawców:

-

- Jeżeli instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wyraźnie żąda przedstawienia tych informacji, dodatkowo oprócz informacji wymaganych w części I, proszę przedstawić – dla każdego podwykonawcy (każdej kategorii podwykonawców), których to dotyczy – informacje wymagane w niniejszej części sekcja A i B oraz w części III.

Część III: Podstawy wykluczenia

A: Podstawy związane z wyrokami skazującymi za przestępstwo

W art. 57 ust. 1 dyrektywy 2014/24/UE określono następujące powody wykluczenia

udział w organizacji przestępczej

Czy w stosunku do samego wykonawcy bądź jakiegokolwiek osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych wykonawcy, lub posiadającej w przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, wydany został prawomocny wyrok za udział w organizacji przestępczej, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje? Zgodnie z definicją zawartą w art. 2 decyzji ramowej Rady 2008/841/WSiSW z dnia 24 października 2008 r. w sprawie zwalczania przestępczości zorganizowanej (Dz.U. L 300 z 11.11.2008, s. 42).

Proszę podać odpowiedź

- Tak
- Nie

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

- Tak
- Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

korupcja

Czy w stosunku do samego wykonawcy bądź jakiegokolwiek osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych wykonawcy, lub posiadającej w przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, wydany został prawomocny wyrok za korupcję, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje? Zgodnie z definicją zawartą w art. 3 Konwencji w sprawie zwalczania korupcji

urzędników Wspólnot Europejskich i urzędników państw członkowskich Unii Europejskiej (Dz.U. C 195 z 25.6.1997, s. 1) i w art. 2 ust. 1 decyzji ramowej Rady 2003/568/WSiSW z dnia 22 lipca 2003 r. w sprawie zwalczania korupcji w sektorze prywatnym (Dz.U. L 192 z 31.7.2003, s. 54). Ta podstawa wykluczenia obejmuje również korupcję zdefiniowaną w prawie krajowym instytucji zamawiającej (podmiotu zamawiającego) lub wykonawcy.

Proszę podać odpowiedź

- Tak
- Nie

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

- Tak
- Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

nadużycie finansowe

Czy w stosunku do samego wykonawcy bądź jakiegokolwiek osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych wykonawcy, lub posiadającej w przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, wydany został prawomocny wyrok za nadużycie finansowe, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje? W rozumieniu art. 1 Konwencji w sprawie ochrony interesów finansowych Wspólnot Europejskich (Dz.U. C 316 z 27.11.1995, s. 48).

Proszę podać odpowiedź

- Tak
- Nie

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

- Tak
- Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

przestępstwa terrorystyczne lub przestępstwa związane z działalnością terrorystyczną

Czy w stosunku do samego wykonawcy bądź jakiegokolwiek osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych wykonawcy, lub posiadającej w przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, wydany został prawomocny wyrok za przestępstwa terrorystyczne lub przestępstwa związane z działalnością terrorystyczną, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje? Zgodnie z definicją zawartą w art. 1 i 3 decyzji ramowej Rady z dnia 13 czerwca 2002 r. w sprawie zwalczania terroryzmu (Dz.U. L 164 z 22.6.2002, s. 3). Ta podstawa wykluczenia obejmuje również podżeganie do popełnienia przestępstwa, pomocnictwo, współsprawstwo lub usiłowanie popełnienia przestępstwa, o których to czynach mowa w art. 4 tejże decyzji ramowej.

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

Tak

Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

pranie pieniędzy lub finansowanie terroryzmu

Czy w stosunku do samego wykonawcy bądź jakiegokolwiek osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych

wykonawcy, lub posiadającej w przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, wydany został prawomocny wyrok za pranie pieniędzy lub finansowanie terroryzmu, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje? Zgodnie z definicją zawartą w art. 1 dyrektywy 2005/60/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 października 2005 r. w sprawie przeciwdziałania korzystaniu z systemu finansowego w celu prania pieniędzy oraz finansowania terroryzmu (Dz.U. L 309 z 25.11.2005, s. 15).

Proszę podać odpowiedź

- Tak
- Nie

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

- Tak
- Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

praca dzieci i inne formy handlu ludźmi

Czy w stosunku do samego wykonawcy bądź jakiegokolwiek osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych wykonawcy, lub posiadającej w przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, wydany został prawomocny wyrok za pracę dzieci i inne formy handlu ludźmi, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje? Zgodnie z definicją zawartą w art. 2 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/36/UE z dnia 5 kwietnia 2011 r. w sprawie zapobiegania handlowi ludźmi i zwalczania tego procederu oraz ochrony ofiar, zastępującej decyzję ramową Rady 2002/629/WSiSW (Dz.U. L 101 z 15.4.2011, s. 1).

Proszę podać odpowiedź

- Tak
- Nie

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

Tak

Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

B: Podstawy związane z płatnością podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne

W art. 57 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE określono następujące powody wykluczenia

płatność podatków

Czy wykonawca dopuścił się naruszenia swoich obowiązków dotyczących płatności podatków, zarówno w państwie, w którym ma siedzibę, jak i w państwie członkowskim instytucji zamawiającej lub podmiotu zamawiającego, jeżeli jest ono inne niż państwo siedziby?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

państwo lub państwo członkowskie, którego to dotyczy

kwota, której to dotyczy

-

Czy to naruszenie obowiązków zostało ustalone za pomocą środków innych niż decyzja sądowa lub administracyjna?

Tak

Nie

Jeżeli naruszenie obowiązków zostało ustalone w trybie decyzji sądowej lub administracyjnej, czy decyzja ta była ostateczna i wiążąca?

Tak

Nie

Proszę podać datę wyroku lub decyzji

-
W przypadku wyroku, o ile została w nim bezpośrednio określona, długość okresu wykluczenia:

-
Proszę opisać, jakie środki zostały wykorzystane

-
Czy wykonawca spełnił swoje obowiązki, dokonując płatności należnych podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne, lub też zawierając wiążące porozumienia w celu spłaty tych należności, obejmujące w stosownych przypadkach narosłe odsetki lub grzywny?

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

Tak

Nie

URL

-
kod

-
Wydający

-
płatność składek na ubezpieczenie społeczne

Czy wykonawca dopuścił się naruszenia swoich obowiązków dotyczących płatności składek na ubezpieczenie społeczne, zarówno w państwie, w którym ma siedzibę, jak i w państwie członkowskim instytucji zamawiającej lub podmiotu zamawiającego, jeżeli jest ono inne niż państwo siedziby?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

państwo lub państwo członkowskie, którego to dotyczy

kwota, której to dotyczy

-

Czy to naruszenie obowiązków zostało ustalone za pomocą środków innych niż decyzja sądowa lub administracyjna?

- Tak
- Nie

Jeżeli naruszenie obowiązków zostało ustalone w trybie decyzji sądowej lub administracyjnej, czy decyzja ta była ostateczna i wiążąca?

- Tak
- Nie

Proszę podać datę wyroku lub decyzji

-

W przypadku wyroku, o ile została w nim bezpośrednio określona, długość okresu wykluczenia:

-

Proszę opisać, jakie środki zostały wykorzystane

-

Czy wykonawca spełnił swoje obowiązki, dokonując płatności należnych podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne, lub też zawierając wiążące porozumienia w celu spłaty tych należności, obejmujące w stosownych przypadkach narosłe odsetki lub grzywny?

- Tak
- Nie

Proszę je opisać

-

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

- Tak
- Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

C: Podstawy związane z niewypłacalnością, konfliktem interesów lub wykroczeniami zawodowymi

W art. 57 ust. 4 dyrektywy 2014/24/UE określono następujące powody wykluczenia

naruszenie obowiązków w dziedzinie prawa ochrony środowiska

Czy wykonawca, wedle własnej wiedzy, naruszył swoje obowiązki w dziedzinie prawa ochrony środowiska? O których mowa, do celów niniejszego zamówienia, w prawie krajowym, w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia bądź w art. 18 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE.

Proszę podać odpowiedź

- Tak
- Nie

Proszę je opisać

-

Czy przedsięwzięto środki w celu wykazania Państwa rzetelności („samooczyszczenie”)?

- Tak
- Nie

Proszę je opisać

-

naruszenie obowiązków w dziedzinie prawa socjalnego

Czy wykonawca, wedle własnej wiedzy, naruszył swoje obowiązki w dziedzinie prawa socjalnego? O których mowa, do celów niniejszego zamówienia, w prawie krajowym, w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia bądź w art. 18 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE.

Proszę podać odpowiedź

- Tak
- Nie

Proszę je opisać

-

Czy przedsięwzięto środki w celu wykazania Państwa rzetelności („samooczyszczenie”)?

- Tak
- Nie

Proszę je opisać

-

naruszenie obowiązków w dziedzinie prawa pracy

Czy wykonawca, wedle własnej wiedzy, naruszył swoje obowiązki w dziedzinie prawa pracy? O których mowa, do celów niniejszego zamówienia, w prawie krajowym, w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia bądź w art. 18 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE.

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

Czy przedsiębiorstwo środki w celu wykazania Państwa rzetelności („samooczyszczenie”)?

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

upadłość

Czy wykonawca znajduje się w stanie upadłości?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

Proszę podać powody, które pomimo powyższej sytuacji umożliwiają realizację zamówienia. Nie trzeba podawać tych informacji, jeżeli wykluczenie wykonawców w tym przypadku stało się obowiązkowe na mocy obowiązującego prawa krajowego bez żadnej możliwości odstąpienia w sytuacji, gdy wykonawcy są pomimo to w stanie zrealizować zamówienie.

-

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

Tak

Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

niewypłacalność

Czy wykonawca jest objęty postępowaniem upadłościowym lub likwidacyjnym?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

Proszę podać powody, które pomimo powyższej sytuacji umożliwiają realizację zamówienia. Nie trzeba podawać tych informacji, jeżeli wykluczenie wykonawców w tym przypadku stało się obowiązkowe na mocy obowiązującego prawa krajowego bez żadnej możliwości odstępstwa w sytuacji, gdy wykonawcy są pomimo to w stanie zrealizować zamówienie.

-

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

Tak

Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

układ z wierzycielami

Czy wykonawca zawarł układ z wierzycielami?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

Proszę podać powody, które pomimo powyższej sytuacji umożliwiają realizację zamówienia. Nie trzeba podawać tych informacji, jeżeli

wykluczenie wykonawców w tym przypadku stało się obowiązkowe na mocy obowiązującego prawa krajowego bez żadnej możliwości odstępstwa w sytuacji, gdy wykonawcy są pomimo to w stanie zrealizować zamówienie.

-

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

Tak

Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

inna sytuacja podobna do upadłości wynikająca z prawa krajowego

Czy wykonawca znajduje się w innej sytuacji podobnej do upadłości wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

Proszę podać powody, które pomimo powyższej sytuacji umożliwiają realizację zamówienia. Nie trzeba podawać tych informacji, jeżeli wykluczenie wykonawców w tym przypadku stało się obowiązkowe na mocy obowiązującego prawa krajowego bez żadnej możliwości odstępstwa w sytuacji, gdy wykonawcy są pomimo to w stanie zrealizować zamówienie.

-

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

Tak

Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

aktywami zarządza likwidator

Czy aktywami wykonawcy zarządza likwidator lub sąd?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

Proszę podać powody, które pomimo powyższej sytuacji umożliwiają realizację zamówienia. Nie trzeba podawać tych informacji, jeżeli wykluczenie wykonawców w tym przypadku stało się obowiązkowe na mocy obowiązującego prawa krajowego bez żadnej możliwości odstępstwa w sytuacji, gdy wykonawcy są pomimo to w stanie zrealizować zamówienie.

-

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

Tak

Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

działalność gospodarcza jest zawieszona

Czy działalność gospodarcza wykonawcy jest zawieszona?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-
Proszę podać powody, które pomimo powyższej sytuacji umożliwiają realizację zamówienia. Nie trzeba podawać tych informacji, jeżeli wykluczenie wykonawców w tym przypadku stało się obowiązkowe na mocy obowiązującego prawa krajowego bez żadnej możliwości odstępstwa w sytuacji, gdy wykonawcy są pomimo to w stanie zrealizować zamówienie.
-

Czy informacje te mogą zostać bezpłatnie uzyskane przez instytucje z bazy danych państwa członkowskiego UE?

- Tak
 Nie

URL

-

kod

-

Wydający

-

porozumienia z innymi wykonawcami mające na celu zakłócenie konkurencji

Czy wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienia mające na celu zakłócenie konkurencji?

Proszę podać odpowiedź

- Tak
 Nie

Proszę je opisać

-

Czy przedsięwzięto środki w celu wykazania Państwa rzetelności („samooczyszczenie”)?

- Tak
 Nie

Proszę je opisać

-

winien poważnego wykroczenia zawodowego

Czy wykonawca jest winien poważnego wykroczenia zawodowego? W stosownych przypadkach zob. definicje w prawie krajowym, stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia.

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

Czy przedsięwzięto środki w celu wykazania Państwa rzetelności („samooczyszczenie”)?

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

konflikt interesów spowodowany udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia

Czy wykonawca wie o jakimkolwiek konflikcie interesów – jak wskazano w prawie krajowym, stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia – spowodowanym jego udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

bezpośrednie lub pośrednie zaangażowanie w przygotowanie przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia

Czy wykonawca lub przedsiębiorstwo związane z wykonawcą doradzał(-o) instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu bądź był(-o) w inny sposób zaangażowany(-e) w przygotowanie postępowania o udzielenie zamówienia?

Proszę podać odpowiedź

Tak

Nie

Proszę je opisać

-

rozwiązanie umowy przed czasem, odszkodowania lub inne porównywalne sankcje

Czy wykonawca znajdował się w sytuacji, w której wcześniejsza umowa w sprawie zamówienia publicznego, wcześniejsza umowa z podmiotem zamawiającym lub wcześniejsza umowa w sprawie koncesji została rozwiązana przed czasem, lub w której nałożone zostało odszkodowanie bądź inne porównywalne sankcje w związku z tą wcześniejszą umową?

Proszę podać odpowiedź

- Tak
- Nie

Proszę je opisać

-

Czy przedsięwzięto środki w celu wykazania Państwa rzetelności („samooczyszczenie”)?

- Tak
- Nie

Proszę je opisać

-

winien wprowadzenia w błąd, zatajenia informacji lub niemożności przedstawienia wymaganych dokumentów lub uzyskania poufnych informacji na temat przedmiotowego postępowania

Czy wykonawca znalazł się w jednej z poniższych sytuacji:

- a) był winny poważnego wprowadzenia w błąd przy dostarczaniu informacji wymaganych do weryfikacji braku podstaw wykluczenia lub do weryfikacji spełnienia kryteriów kwalifikacji;
- b) zataił te informacje;
- c) nie był w stanie niezwłocznie przedstawić dokumentów potwierdzających wymaganych przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający; oraz
- d) przedsięwziął kroki, aby w bezprawny sposób wpłynąć na proces podejmowania decyzji przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający, pozyskać informacje poufne, które mogą dać mu nienależną przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub wskutek zaniedbania przedstawić wprowadzające w błąd informacje, które mogą mieć istotny wpływ na decyzje w sprawie wykluczenia, kwalifikacji lub udzielenia zamówienia?

Proszę podać odpowiedź

- Tak
- Nie

Część IV: Kryteria kwalifikacji

Zakończ

Część VI: Oświadczenia końcowe

Wykonawca oficjalnie oświadcza, że informacje podane powyżej w częściach II-V są dokładne i prawidłowe oraz że zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji poważnego wprowadzenia w błąd.

Wykonawca oficjalnie oświadcza, że jest w stanie, na żądanie i bez zwłoki, przedstawić zaświadczenia i inne rodzaje dowodów w formie dokumentów, z wyjątkiem przypadków, w których:

- a) instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający ma możliwość uzyskania odpowiednich dokumentów potwierdzających bezpośrednio za pomocą bezpłatnej krajowej bazy danych w dowolnym państwie członkowskim (pod warunkiem że wykonawca przekazał niezbędne informacje (adres internetowy, dane wydającego urzędu lub organu, dokładne dane referencyjne dokumentacji) umożliwiające instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu tę czynność; w razie potrzeby musi temu towarzyszyć odpowiednia zgoda na uzyskanie takiego dostępu), lub
- b) najpóźniej od dnia 18 października 2018 r. (w zależności od wdrożenia w danym kraju artykułu 59 ust. 5 akapit drugi dyrektywy 2014/24/UE), instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający już posiada odpowiednią dokumentację.

Wykonawca oficjalnie wyraża zgodę na to, aby instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający określone w części I uzyskał(-a)(-o) dostęp do dokumentów potwierdzających informacje, które zostały przedstawione w części III i IV niniejszego jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia na potrzeby postępowanie o udzielenie zamówienia określonego w części I.

Data, miejscowość oraz – jeżeli jest to wymagane lub konieczne – podpis(-y):

data

-

Miejsce

-

Podpis

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, mrożonek, jaj, ryb i przetworów rybnych, 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)¹
- 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 2025 r. poz. 514)².

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.

¹ 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:

- a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- b) 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
- c) 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.

² 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.

.....

(miejsowość, 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, mrożonek, jaj, ryb i przetworów rybnych 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 ze zm.), 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

Załącznik nr 7 do SWZ z dnia 24.02.2026 r.

....., 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, mrożonek, jaj, ryb i przetworów rybnych, 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 2025 r. poz. 1714),*
- 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 2025 r. poz. 1714) 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 ze zm.).

*niewłaściwe skreślić

Załącznik nr 8 do SWZ z dnia 24.02.2026 r.

Projektowane postanowienia umowne

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 ze zm., dalej: Pzp), oraz zapisami SWZ z dnia 24.02.2026 r. i złożoną ofertą z dnia 2026 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” – mrożonki) /

załączniku nr 1E do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – jaja) / załączniku nr 1F do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – ryby i przetwory rybne) / załączniku nr 1G do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory) / załączniku nr 1H 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 / 1F / 1G / 1H 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 mrożonek – raz w tygodniu,
 - dostawy jaj, ryb i przetworów rybnych, 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 **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 nettozł, plus obowiązujący podatek VAT w wysokości: stanowiący kwotę zł, bruttozł, 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:
 - a) załączniku nr 1A do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – mięsa czerwone, drób i wędliny),
 - b) załączniku nr 1B do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – produkty mleczarskie),

- c) załączniku nr 1C do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – warzywa i owoce),
- d) załączniku nr 1D do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – mrożonki),
- e) załączniku nr 1E do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – jaja),
- f) załączniku nr 1F do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – ryby o przetwory rybne),
- g) załączniku nr 1G do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory),
- h) załączniku nr 1H 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” – mrożonki) / załączniku nr 1E do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – jaja) / załączniku nr 1F do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – ryby i przetwory rybne) / załączniku nr 1G do SWZ („Wykaz asortymentowy i cenowy” – przetwory) / załączniku nr 1H 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. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktur do każdej przyjętej przez Zamawiającego dostawy w ramach Krajowego Systemu eFaktur (KSEF), zgodnie z przepisami prawa, w tym z art. 106ga i nast. ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
3. W przypadku braku dostępności KSEF, Zamawiający wyraża zgodę na przyjmowanie faktur (wizualizacji faktur) pod adresem kontakt@rehabilitacjamsw.pl Zamawiający będzie potwierdzać Wykonawcy otrzymanie faktury (wizualizacji faktury) drogą elektroniczną. Potwierdzenie może być wysłane automatycznie.
4. Zapłata należności za towary następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy ujawniony na tzw. „białej liście podatników VAT”, zgodnie z fakturą VAT w terminie **30 dni** licząc od daty jej otrzymania.
5. Za termin zapłaty Strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 4

Termin wykonania

Termin wykonania zamówienia: od dnia **01.04.2026 r.** do dnia **31.03.2027 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:

.....

