S p e c y f i k a c j a   
W a r u n k ó w Z a m ó w i e n i a  
(SWZ)

Dostawa wyrobów z mięsa i mrożonek.

#### 1. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | **Szpital Specjalistyczny w Brzozowie**  **Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny**  **tel./fax: 13 4309552, 13 4309552**  **e-mail:onkologia@szpital-brzozow.pl**  **strona internetowa: www.szpital-brzozow.pl**  **NIP: 6861441430** |
| **Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej**  [**https://ezamowienia.gov.pl**](https://ezamowienia.gov.pl)**,** | |

#### 2. Tryb udzielenia zamówienia.

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.) [zwanej dalej także „ustawa Pzp”].
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

**3. Warunki udziału w postępowaniu.**

O zamówienie mogą się ubiegać wykonawcy, którzy :

1. ***nie podlegają wykluczeniu;***

Zamawiający stwierdzi spełnianie powyższego warunku na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia o niepodleganiu wykluczenia z postępowania zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ.

1. ***spełniają warunki udziału w postepowaniu, dotyczące:***

- **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać.

**-uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej;**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać.

**- sytuacji ekonomicznej lub finansowej;**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać.

**- zdolności technicznej lub zawodowej;**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać.

Zamawiający oceni, czy wykonawcy którzy przez oferowane dostawy spełniają wymogi określone przez zamawiającego, oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania, na podstawie wymaganych przez zamawiającego dokumentów.

**4. Opis przedmiotu zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i wyrobów z mięsa oraz artykułów mrożonych w zakresie 3 zadań stanowiących załącznik nr 1 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

CPV: 15100000-9

Wykaz środków i substancji które nie powinny być zawarte w wędlinach przy żywieniu chorych:

Produkty powinny zawierać:

* min. 60 % mięsa w produkcie
* 12 g białka w 100 g produktu
* 5 g tłuszczu w 100 g produktu

Na produktach obowiązkowo oznaczenie wartości kalorycznej produktu (oraz zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, sodu) oraz GDA produktu.

**PAKIET I:**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywny zakup mięsa drobiowego i wyrobów z mięsa drobiowego.

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia |  |
|  | Pasztet prochowicki.  Wędlina podrobowa wyprodukowana z mięsa drobiowego (indyczego, kurzego) oraz wątroby kurczęcej bez dodatku krwi spożywczej, parzona. Zawartość mięsa drobiowego i skórek drobiowych 6 – 8 %. Pakowany w aluformie 135 g.  Wygląd ogólny – powierzchnia czysta, niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni.  Konsystencja i struktura – smarowna, jędrna, jednolita.  Barwa – na przekroju szara, szaro kremowa do różowej, niedopuszczalna niejednolitość barwy.  Smak i zapach – charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak wątrobowy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Wymagania chemiczne:  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 60 % (wg PN-ISO 1444).  Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 3 % (wg PN-A-82112).  Zawartość skrobi, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 6 % (wg PN-A-82059).  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dniod daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Polędwica z piersi indyka.  Wyrób otrzymany z grubo rozdrobnionych mięśni drobiowych z fileta z piersi indyka (min. 96 %), bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, parzony.  Metody badań wg PN-A-82062.  Wygląd – produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 22-26 cm i średnicy od 95 do 105 mm, powierzchnia czysta.  Struktura i konsystencja – dość ścisła, soczysta i krucha.  Barwa – na przekroju – barwa mięsa typowa dla użytego mięsa drobiowego, jasnokremowożółta.  Smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.  Wymagania chemiczne:  Zawartość białka % nie mniej niż 10 %. (wg PN-A-04018)  Zawartość tłuszczu % nie więcej niż 5 %. (wg PN-ISO 1444)  Zawartość soli % nie więcej niż 3 %. (wg PN-A-82112)  Zawartość skrobi % nie więcej niż 2 %. (wg PN-A-82059)  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie –Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Udka z kurczaka świeże bez kości  Element tuszki kurczęcej obejmujący kości – udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi ją mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach.  Wygląd – noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą.  Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.  Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Udziec trybowany z indyka.  Element tuszki indyczej obejmujący mięśnie otaczające kości – udową, piszczelową i strzałkową. Dwa cięcia wykonuje się w stawach oraz rozcięcia wzdłuż elementu. Element pozbawiony części twardych.  Wygląd – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie nacięcia mięśni przy krawędziach cięcia.  Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.  Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Filet z kurczaka bez kości  Element z tuszki kurczaka, mięsień piersiowo powierzchniowy, w całości lub podzielony na dwie części.  Wygląd – kawałki pozbawione skóry, kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi powierzchnia może być wilgotna.  Barwa – naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych.  Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |

**PAKIET II:**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywny zakup mięsa wieprzowego i wyrobów z mięsa wieprzowego.

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

* PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne
* PN-A-82000 Mięso i podroby zwierząt rzeźnych – Wspólne wymagania i badania
* PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe – Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
* PN-ISO 1442 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości wody (metoda odwoławcza)
* PN-ISO 1841-2 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości chlorków – Część 2. Metoda potencjometryczna
* PN-ISO 1444 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości tłuszczu wolnego
* PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-82059 Przetwory mięsne – Wykrywanie i oznaczanie zawartości skrobi
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotu zamówienia |  |
|  | Szynka wędzona z liściem.  Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z woda dodaną. Produkt w kształcie anatomicznym mięśnia szynki. Skład: mięso wieprzowe – co najmniej 87 %, woda, białko wieprzowe, glukoza, przeciwutleniacze wzmacniacz smaku liść laurowy, pakowane w atmosferze ochronnej.  Produkt bez zawartości surowców genetycznie modyfikowanych. Barwa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, smak umiarkowanie słony zapach charakterystyczny dla użytych przypraw. Struktura zwarta konsystencja jednolita. Opakowanie jednostkowe: woreczek foliowy.  Metody badań wg PN-A-82062.  Wymagania chemiczne:  Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 89 % (wg PN-ISO 1442).  Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 4 % (wg PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2).  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący % nie mniej niż 10,0 % (wg PN-A-04018).  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 45,0 % (wg PN-A-1444).  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie –Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * wykaz składników, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Kiełbasa zwyczajna toruńska.  Kiełbasa wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm), w skład której wchodzi min. 89 % mięsa wieprzowego klasy II, max. 5 % tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skórek i max. 10 % surowców uzupełniających (składników białkowych, tłuszczowych, węglowodanowych i przypraw), nie dopuszcza się składników zwiększających wodochłonność.  Metody badań wg PN-A-82062.  Wygląd ogólny – zwoje w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 35 do 45 cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia zwoju o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi zwojami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.  Wygląd na przekroju – barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, barwa masy wiążącej różowa, rozdrobnienie i układ składników średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane składniki, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galaretki pod osłonką.  Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu.  Smak i zapach – charakterystyczna dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Wymagania chemiczne:  Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 67 % (wg PN-ISO 1442).  Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 2,7 % (wg PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2).  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący % nie mniej niż 11 % (wg PN-A-04018).  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 28 % (wg PN-A-1444).  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie –Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Opakowania jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * wykaz składników, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Kości wieprzowe od schabu.  Zapach – niedopuszczalny, świadczący o nieświeżości lub inny obcy.  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Kiełbasa krakowska wędzona  Kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej.  Skład: Mięso wieprzowe co najmniej 76 %, woda, skórki wieprzowe, hydrolizat białka sojowego, sól, wzmacniacz smaku, cukry, białko wieprzowe, przeciwutleniacze, przyprawy i ich ekstrakty, substancje konserwujące. Pakowane w atmosferze ochronne. Produkt nie zawierający surowców genetycznie modyfikowanych. Kiełbasa w osłonce białkowej. Barwa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej.  Smak umiarkowanie słony, zapach charakterystyczny dla użytych przypraw. Konsystencja związana, soczysta, struktura zwarta.  Metody badań wg PN-A-82062.  Wymagania chemiczne:  Zawartość wody, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 88 % (wg PN-ISO 1442).  Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 4,5 % (wg PN-A-82112 lub PN-ISO 1841-2).  Zawartość białka, ułamek masowy wynoszący % nie mniej niż 8,0 % (wg PN-A-04018).  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący % nie więcej niż 40 % (wg PN-A-1444).  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie – Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Opakowania jednostkowe może stanowić folia przeznaczona do kontaktu z żywnością.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * wykaz składników, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Mięso z szynki wieprzowe.  Płat anatomiczny mięsa  Metody badań wg PN-A-82000.  Powierzchnia – gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.  Czystość – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.  Konsystencja – jędrna i elastyczna.  Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.  Barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.  Zapach – swoisty, Świerzy, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Schab wieprzowy bez kości  Opakowanie, transport: folia, vac lub luzem. Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane. Dostawa w lodzie dostawy asortymentu w wodzie (z rozpuszczonego lodu) nie będą przyjmowane.  Tkanka mięsna: powierzchnia sucha, matowa (sucha skórka), barwa bladoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie.  Przekrój: lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa.  Konsystencja: jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, błon, tłuszczu.  Zapach swoisty dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenie i rozpoczynającego się psucia.  Tłuszcz: barwa biała, z odcieniem kremowym lub lekko różowym.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Polędwica sopocka  Produkt wieprzowy, grubo rozdrobniony, blok wędzony, parzony. Zawiera mięso wieprzowe.  Metody badań wg PN-A-82062.  Wygląd: blok w sztucznej osłonce ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu. Blok prostokątny, zawartość mięsa wieprzowego 60 – 70 %.  Struktura i konsystencja: ścisła, soczysta elastyczna.  Barwa: na przekroju - jasna.  Smak, zapach: charakterystyczny dla mięsa konserwowego.  Wymagania chemiczne:  zawartość wody: nie więcej niż 60 %  zawartość białka: nie mniej niż 19 %  zawartość tłuszczu: nie więcej niż 3 %  zawartość soli: nie więcej niż 2 %  zawartość skrobi: nie więcej niż 2 %  Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.  Wymagania mikrobiologiczne zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.  Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.  Trwałość – okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.  Pakowanie – Opakowanie stanowią pojemniki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą i oplombowane pieczęcią producenta w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomby. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.  Znakowanie – do każdego pojemnika powinna być załączona etykieta zawierająca minimum następujące dane:   * nazwę produktu, * termin przydatności do spożycia, * nazwę dostawcy – producenta, adres, * warunki przechowywania, * oznaczenie partii produkcyjnej   oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |  |
|  | Szynka konserwowa (blok)  Mięso wieprzowe 58 %, woda, mięso z kurczaka 15 %, skórki wieprzowe, skrobia ziemniaczana, sól, izobat białka sojowego, stabilizatory E 451i, E452i, E450i, substancje zagęszczające E407a, E407, błonnik pszenny i bambusowy, dekstroza, glukoza, białko wieprzowe, aromaty (gluten), wzmacniacze smaku E621, E635, przeciwutleniacze E316, E301, substancja konserwująca E250. |  |

**PAKIET III:**

Opis w załączniku nr 1.

Dopuszcza się składanie ofert częściowych w zakresie nie mniejszym niż jeden pakiet.

Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

Jeżeli Wykonawca stwierdzi, że użyte w SWZ i w załącznikach do SWZ normy krajowe lub normy europejskie lub normy międzynarodowe mogą wskazywać na producentów produktów lub źródła ich pochodzenia to Zamawiający dopuszcza w tym zakresie rozwiązania równoważne.

Oznacza to, że parametry techniczne tak wskazanych produktów, określają wymagane przez Zamawiającego minimalne oczekiwania co do jakości produktów, które mają być użyte do wykonania przedmiotu umowy. Ponadto, w każdym przypadku stwierdzenie, że opis czy też cecha opisanego produktu, która może wskazywać na źródło pochodzenia lub producenta to Wykonawca również jest uprawniony do stosowania produktów równoważnych, przez które rozumie się takie, które posiadają parametry techniczne nie gorsze od tych wskazanych w SWZ i/lub w załącznikach do SWZ.

Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.

5. Termin i miejsce wykonania przedmiotu zamówienia.

Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia: 6 miesięcy od daty zawarcia umowy.

**6. Podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty wymagane przez zamawiającego.**

1. Dokumenty, które Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć **wraz z ofertą przetargową:**

1.1. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania- wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ.

Poleganie na zasobach innych podmiotów:

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z wnioskiem o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo odpowiednio wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 3, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
5. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
6. sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
7. czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
8. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 3) i 4), a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
9. Przedmiotowe środki dowodowe, które Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wraz z ofertą przetargową:

Próbki oferowanego asortymentu w zakresie określonym w SWZ.

1. Inne dokumenty, które Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wraz z ofertą przetargową:

3.1. Oświadczenie dotyczące wielkości przedsiębiorstwa- wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ.

3.2. W przypadku realizacji zamówienia przy udziale podwykonawców należy złożyć oświadczenie wskazujące podwykonawcę i część zamówienia, która będzie przez niego realizowana - wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ.

3.3. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia pełnomocnictwo osoby reprezentującej wspólnie działających wykonawców, określające postępowanie do którego się odnosi, precyzujące zakres umocowania oraz określające osobę pełnomocnika i wykonawców udzielających pełnomocnictwa. Pełnomocnictwo powinno być podpisane przez wszystkich wykonawców.

3.4. Oświadczenie dotyczące RODO- wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ

**7. Podstawy wykluczenia.**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wykluczony zostanie Wykonawca, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
   1. będący osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
2. udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
3. handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
4. 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, (Dz.U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2021r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),
5. finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
6. o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
7. pracy małoletnich cudzoziemców, 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 (Dz. U. 2012 poz. 769),
8. 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,
9. o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej lub za odpowiedni czyn zabroniony określony   
   w przepisach prawa obcego;
   1. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
   2. wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzją administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba, że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
   3. wobec którego orzeczono zakaz ubiegania sią o zamówienia publiczne;
   4. jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy 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;
   5. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy 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.
10. Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4, 7 -10 ustawy Prawo zamówień publicznych:
    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 winnej tego rodzaju sytuacji wynikającej zpodobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
    2. który, z przyczyn leżących po jego stronie, wznacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nie-należycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywałistotne 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;
    3. który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest wstanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
    4. który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
    5. który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia
11. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
12. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia**.**
13. Ponadto, zgodnie z przepisem 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 (Dz. U. z 2022 r., poz. 835) z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych wyklucza się:

1) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;

2) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;

3) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) 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.

4) Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w ust. 1 art. 7 ww. ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022r., poz. 835).

5) W przypadku Wykonawcy lub uczestnika konkursu wykluczonego na podstawie ust. 1 art. 7 ww. ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r . o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022r., poz. 835), Zamawiający odrzuca wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielnie zamówienia publicznego lub ofertę takiego wykonawcy lub uczestnika konkursu, nie zaprasza go do złożenia oferty wstępnej, oferty podlegającej negocjacjom, oferty dodatkowej, oferty lub oferty ostatecznej, nie zaprasza go do negocjacji lub dialogu, a także nie prowadzi z takim wykonawcą negocjacji lub dialogu, odrzuca wniosek o dopuszczenie do udziału w konkursie, nie zaprasza do złożenia pracy konkursowej lub nie przeprowadza oceny pracy konkursowej, odpowiednio do trybu stosowanego do udzielenia zamówienia publicznego oraz etapu prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

**8. Konsorcjum.**

* 1. W przypadku wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/spółki cywilne) oferta musi spełniać wymagania określone w art. 58 ustawy Prawo zamówień publicznych, w tym:
     1. w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zgodnie   
        z art. 58 ust. 2 ustawy Pzp Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu Wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.
     2. W celu wykazania niepodlegania wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia wymagane jest załączenie do oferty oświadczenia i przedłożenia dokumentów dla każdego konsorcjanta oddzielnie.

#### 9. Podwykonawcy.

1. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia innej firmie (podwykonawcy) jest zobowiązany do:

1) określenia w złożonej ofercie (w załączniku nr 3 do SWZ) informacji jaka część przedmiotu zamówienia będzie realizowana przez podwykonawców z podaniem jego danych jeżeli są znane.

2) Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może w trakcie realizacji zamówienia zgłosić nowych podwykonawców do realizacji zamówienia.

**10. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.**

Informacje ogólne:

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się w sposób następujący:

- przy użyciu strony internetowej: [**https://ezamowienia.gov.pl**](https://ezamowienia.gov.pl)**,** pełny link znajduje się w ogłoszeniu o zamówieniu - dotyczy złożenia oferty wraz z dokumentami składanymi wraz z oferta przetargową,

- przy użyciu poczty elektronicznej email (nie dotyczy składania ofert przetargowych): **wojciech.majkowski@szpital-brzozow.pl** (np. zadawanie pytań, składanie wyjaśnień, wzywanie do wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, uzupełnienie dokumentów itp.)

Uwaga: nazwa pliku zawierającego w/w dokumenty powinna zawierać nazwę (firmę) wykonawcy.

1. Zamawiający dopuszcza złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej w formacie danych pdf, .doc, .docx,.rtf,.xps,.odt. lub w postaci elektronicznej opatrzonej elektronicznym podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
3. Wzór oferty stanowi załącznik nr 1 do niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia.
4. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP).
5. Do oferty należy dołączyć dokumenty w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).
6. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę.
7. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

**11. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.**

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawach formalnoprawnych jest:

- mgr Wojciech Majkowski, tel. 13 43 09 587, e-mail: wojciech.majkowski@szpital-brzozow.pl

#### 12. Termin związania z ofertą.

#### 1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 15.08.2023 r.

#### 2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

#### 3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

**13. Wymagania dotyczące wniesienia wadium.**

Wadium nie jest wymagane.

**14. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.**

Zabezpieczenie nie jest wymagane.

**15. Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy Pzp.

2. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej elektronicznym podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).

3. Do przygotowania oferty zaleca się wykorzystanie Formularza Oferty, którego wzór stanowi Załącznik nr 1do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu Ofertowym.

4. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.

5. Postanowień ust. 4 nie stosuje się do oferty oraz jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzaniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

**16. Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert.**

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych pdf, .doc, .docx,.rtf,.xps,.odt. lub w formie elektronicznej opatrzona podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
2. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie  wycofać złożonej oferty.
3. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
4. Termin składania ofert ustala się na dzień: **21.07.2023 r. godz.12:00.**
5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **21.07.2023 r. o godzinie 12:15.**
6. Otwarcie ofert jest niejawne.
7. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
8. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
9. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
10. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
11. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
12. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

#### 17. Sposób obliczenia ceny.

1. Oferowaną cenę należy podać w PLN. Przez cenę należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. z 2014 r., poz. 915 z późn. zm.).
2. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Sposób obliczania ceny, jaki wykonawcy powinni przyjąć w ofertach:

Cena jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek VAT = wartość brutto

1. Przez cenę zamówienia zamawiający rozumie łączną cenę za całość przedmiotu zamówieniastanowiący całkowite wynagrodzenie wykonawcy.
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
3. Jeżeli w zaoferowanej cenie są towary których nabycie prowadzi do powstania   
   u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług (VAT) to wykonawca wraz z ofertą składa o tym informację wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku. - **Niezłożenie przez Wykonawcę informacji będzie oznaczało, że taki obowiązek nie powstaje.**
4. W okolicznościach, o których mowa w ust. 6 zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek VAT, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

**18. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami określonymi poniżej.
2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością punktów określonych w kryteriach.
4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertą w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
7. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
8. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca sią o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
9. Kryteria i ich opis:

**Zadanie nr 1 i 2**

Oferowaną cenę należy podać w PLN. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Kryteria oceny ofert:

**1) Cena 60%**

**2) Jakość 40%**

Wzór służący do dokonywania oceny ofert:

On=Amin/Anx60+Bn

On – ilość punktów uzyskana przez badana ofertę,

Amin – cena najniższa podana przez wykonawców którzy złożyli ważne oferty,

An – cena ofertowa podana przez wykonawcę którego oferta jest badana,

Bn – ilość punktów uzyskanych przez ofertę wykonawcy w ramach kryterium jakość

Oceny jakości dokona zespół tzw. „Zespół degustacyjny” – powołany spośród pracowników Kuchni Głównej. Szczegółowy tryb pracy zespołu oraz zasady dokonywania ocen określają poniższe zapisy.

Jakość artykułów żywnościowych rozumiana jest jako zespół cech organoleptycznych obejmujących „podkryteria”: smak, zapach, konsystencję i barwę, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka. Ocena „podkryteriów” jakości dokonana zostanie w skali

od 0 do 40 punktów, przy czym wartość punktowa „podkryteriów” może wynosić:

a) smak – od 0 do 18 pkt,

b) zapach – od 0 do 9 pkt,

c) konsystencja (tekstura) – od 0 do 9 pkt,

d) wygląd zewnętrzny – od 0 do 4 pkt.

**UWAGA !!!**

**W ramach kryterium jakość zostanie oceniona jakość następujących artykułów spożywczych:**

**Pakiet I:**

**- pozycja 1: pasztet prochowicki**

**- pozycja 2: polędwica z piersi indyka**

**- pozycja 6: indyk z pasieki**

**Pakiet II:**

**- pozycja 1: szynka wędzona z liściem**

**- pozycja 2: kiełbasa zwyczajna toruńska**

**- pozycja 4: kiełbasa krakowska wędzona**

**- pozycja 6: polędwica sopocka**

**- pozycja 8: szynka konserwowa**

Suma punktów uzyskanych w kryterium jakość, stanowić będzie ilość punktów uzyskanych przez ofertę badaną w zakresie kryterium jakość.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Zespół degustacyjny dokonuje oceny jakościowej próbek z zachowaniem anonimowości pochodzenia próbek dla członków zespołu degustacyjnego.

Wykonawca zobowiązany jest w dniu składania ofert do godziny składania ofert dostarczyć do siedziby zamawiającego, **budynek administracji pok. nr 12, próbki** produktów będących przedmiotem oceny jakościowej.

Do oceny jakości należy przedłożyć:

**- po 3 szt. próbek poz. nr 1, 2 i 6 - w przypadku ofert składanych na Pakiet I.**

**- po 3 szt. próbek poz. nr 1, 2, 4, 6 i 8 - w przypadku ofert składanych na Pakiet II.**

kompletne, oryginalne opakowania zawierające co najmniej 135 gramów ocenianego artykułu żywnościowego w jednym kawałku.

Do każdego produktu powinna być dołączona metryczka z danymi produktu. Niedostarczenie próbek równoznaczne będzie z odrzuceniem oferty.

Zasady oceny próbek przewidziane dla Zespołu degustacyjnego:

a) Jeżeli w określonym kryterium – parametrze wszystkie przedstawione do oceny produkty są jednakowe i nie można wskazać produktów lepszych i gorszych, to wszystkim wykonawcom przyznawana jest maksymalna liczba punktów,

b) Jeżeli możliwe jest zróżnicowanie przedstawionych do oceny produktów w zakresie określonego kryterium – parametru, wskazuje się produkt najgorszy, któremu przyznaje się „0” punktów, zaś produktom ocenianym jako  lepsze od najgorszego i gorsze od najlepszego, przyznaje się liczbę punktów pośrednią pomiędzy „0” a liczbą maksymalną,

c) Zespół degustacyjny wypracuje wspólną ocenę dla poszczególnych produktów żywnościowych danego wykonawcy w każdym z podkryteriów,

d) Zespół degustacyjny powinien dążyć do wypracowania zgodnego wspólnego stanowiska w prowadzonej ocenie jakości produktów,

e) Jeżeli uzgodnienie stanowiska nie jest możliwe, przewodniczący Zespołu degustacyjnego zarządza jawne głosowanie, w którym każda z osób zespołu ma jeden głos a fakt przeprowadzenia głosowania i jego wynik powinien być odnotowany w dokumentacji z przeprowadzonych czynności,

f) W przypadku, gdy członek Zespołu degustacyjnego nie zgadza się z rozstrzygnięciem jakie zapadło w wyniku głosowania, zobowiązany jest przedstawić swoje stanowisko w formie pisemnej przewodniczącemu komisji przetargowej, które załącza się do dokumentacji prac Zespołu,

g) Zespół degustacyjny sumuje liczbę punktów przyznaną poszczególnym produktom żywnościowym danego wykonawcy w ramach każdego podkryterium oceny a następnie wylicza średnią liczbę punktów danego podkryterium dla wszystkich produktów danego wykonawcy,

h) Suma średnich poszczególnych podkryteriów stanowi liczbę punktów przyznaną danemu wykonawcy za kryterium jakość,

i) Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,

j) Z przeprowadzonej oceny jakości Zespół degustacyjny sporządza protokoły w ilości odpowiadającej liczbie wykonawców, a każdy z protokołów zawiera zestawienie wszystkich produktów przedstawionych do degustacji z podaniem nazwy handlowej, rodzaju i wielkości opakowania oraz nazwy producent,

k) Punktacja przyznana przez Zespół degustacyjny stanowi dla komisji przetargowej podstawę do dokonania oceny ofert**.**

**Zadanie nr 3:**

Oferowaną cenę należy podać w PLN. Przez cenę należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U poz. 915). Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

kryterium waga kryterium

**1) cena 60 pkt.**

**2) termin dostawy 40 pkt.**

Przez cenę zamówienia zamawiający rozumie łączny cenę za całość przedmiotu zamówienia, stanowiącą całkowite wynagrodzenie wykonawcy,

Liczbę punktów, jaką uzyska badana oferta zamawiający obliczy w następujący sposób:

**1) Cena oferty.**

Maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów wg kryterium cena – 60 punktów.

Oferta z najniższą oferowaną ceną brutto „C min” otrzymuje punktów 60.

Każda inna oferta „C” otrzymuje ilość punktów w kryterium cena wynikającą z wyliczenia wg wzoru:

(Cmin/C) x 60 = c

Cmin – najniższa oferowana cena

C - cena badanej oferty

c - liczba punktów uzyskanych przez ofertę z kryterium cena

(przy przeliczaniu liczbę punktów zamawiający zaokrągla w dół do dwóch liczb po przecinku np. liczba punktów 4,543 zostanie zaokrąglona do 4,54)

Sposób obliczania ceny, jaki Wykonawcy powinni przyjąć w ofertach:

cena jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek VAT = wartość brutto.

**2) Termin dostawy.**

Maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów wg kryterium termin dostawy – 40 punktów.

Zamawiający określa maksymalny termin dostawy na 3 dni kalendarzowe od złożenia zamówienia.

W przypadku gdy wykonawca zaoferuje 3-dniowy termin dostawy otrzyma 0 pkt. W kryterium termin dostawy.

W przypadku gdy wykonawca zaoferuje termin dostawy krótszy niż 3 dni (np. 2 dni) otrzyma 40 pkt.

Wykonawca zobowiązany jest zaoferować termin dostawy z dokładnością do pełnych dni (np. 2 dni, 3 dni, itp.).

W przypadku, gdy wykonawca nie określi w ofercie terminu dostawy, zamawiający przyjmie termin dostawy dla tej oferty wynoszący 3 dni.

W postępowaniu zwycięży oferta, która w wyniku oceny otrzyma najwyższą sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i spełni wszystkie wymogi zawarte w ustawie Prawo zamówień publicznych i specyfikacji warunków zamówienia.

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

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnie­niem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiado­mienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało prze­słane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertą.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie po­informowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie za­mówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępo­waniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.
7. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie niezwłocznie powiadomiony przez zamawiającego o miejscu i terminie zawarcia umowy.

**20. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**

Wzór umowy dostawy stanowi załącznik nr 3 do SWZ.

**21. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy.**

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

**22. Informacje dodatkowe dotyczące składania ofert.**

1. Niniejsza SWZ oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
2. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej SWZ.
3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
4. Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej
6. Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień powtarzających.

**23. Klauzula informacyjna dotycząca RODO.**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych Wykonawcy oraz osób, których dane Wykonawca przekazał w niniejszym postępowaniu jest Szpital Specjalistyczny w Brzozowie Podkarpacki Ośrodek Onkologiczny , Im. Ks. B. Markiewicza, 36-200 Brzozów, ul. Ks. J. Bielawskiego 18
2. Z Inspektorem Ochrony Danych można się skontaktować poprzez e-mail [robert.tomza@szpital-](mailto:robert.tomza@szpital-)brzozow.pl, lub pisemnie na adres Administratora.
3. Dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. CRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego,prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
4. Odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp;
5. Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. Obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
7. W odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. Wykonawca posiada:

* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do swoich danych osobowych;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych, o ile ich zmiana nie skutkuje zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego czy też zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie narusza integralności protokołu oraz jego załączników;
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego UE lub państwa członkowskiego;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy RODO;

1. Wykonawcy nie przysługuje:

* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

**UWAGA!**

1. Do obowiązków Wykonawcy należą m.in. obowiązki wynikające z RODO, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał.
2. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4 RODO).
3. Ponadto, Wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.
4. W związku z powyższym Wykonawca składa (o ile dotyczy) stosowne oświadczenie- wzór zawarty jest w załączniku nr 2 do SWZ.

.

**ZATWIERDZAM:**

**…………………………………**

**Załącznik nr 1 do SWZ**

#### 49/2023

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie nr 1** | |  |  |  |  | |  |  | |
| **L.p.** | **Nazwa postać** | | **j.m.** | **Ilość** | | **C.j.netto** | **Wartość  netto** | **Stawka  podatku  VAT %** | **Wartość  brutto (wartość netto + VAT)** | |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | | **5** | **6** | **7** | **8** | |
| 1. | Pasztet prochowicki w foremce | | szt. | 2400 | |  |  |  |  | |
| 2. | Polędwica z piersi indyka | | kg | 800 | |  |  |  |  | |
| 3. | Udka z kurczaka świeże | | kg | 3000 | |  |  |  |  | |
| 4. | Udziec trybowany z indyka bez kości | | kg | 3000 | |  |  |  |  | |
| 5. | Filet z kurczaka bez kości | | kg | 1500 | |  |  |  |  | |
| 6. | Indyk z pasieki | | kg | 800 | |  |  |  |  | |
|  | **Razem** | | **x** | **x** | | **x** |  | **x** |  | |

Nazwa i adres Wykonawcy:

……………………………………

……………………………………

……………………………………

NIP: ………………………………

Osoba/y upoważniona/e do kontaktu:

……………………………………

Nr tel. …………………………….

Nr fax………………….………….

mail …………………..…………..

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu *(wykonawca wykreśla powyższe oświadczenie w przypadku gdy go nie dotyczy).*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Załącznik Nr 1**  **49/2023**  **Zadanie nr 2** | |  |  |  |  | |  |  | |
| **L.p.** | **Nazwa postać** | | **j.m.** | **Ilość** | | **C.j.netto** | **Wartość  netto** | **Stawka  podatku  VAT %** | **Wartość  brutto (wartość netto + VAT)** | |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | | **5** | **6** | **7** | **8** | |
| 1. | Szynka wędzona z liściem | | kg | 800 | |  |  |  |  | |
| 2. | Kiełbasa zwyczajna toruńska | | kg | 300 | |  |  |  |  | |
| 3. | Kości wieprzowe od schabu | | kg | 900 | |  |  |  |  | |
| 4. | Kiełbasa krakowska wędzona | | kg | 800 | |  |  |  |  | |
| 5. | Mięso od szynki wieprzowe (płat) | | kg | 300 | |  |  |  |  | |
| 6. | Polędwica sopocka | | kg | 800 | |  |  |  |  | |
| 7. | Schab (bez kości) | | kg | 1400 | |  |  |  |  | |
| 8. | Szynka konserwowa | | kg | 800 | |  |  |  |  | |
|  | **Razem** | | **x** | **x** | | **x** |  | **x** |  | |

Nazwa i adres Wykonawcy:

……………………………………

……………………………………

……………………………………

NIP ……………………………….

Osoba/y upoważniona/e do kontaktu:

……………………………………

Nr tel. …………………………….

Nr fax………………….………….

mail …………………..…………..

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu *(wykonawca wykreśla powyższe oświadczenie w przypadku gdy go nie dotyczy).*

**Załącznik Nr 1**

**49/2023**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie nr 3** | |  |  |  |  | |  |  | |
| **L.p.** | **Nazwa postać** | | **j.m.** | **Ilość** | | **c. j. netto** | **Wartość  netto** | **Stawka  podatku  VAT %** | **Wartość  brutto (wartość netto + VAT)** | |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | | **5** | **6** | **7** | **8** | |
| 1. | Filet z miruny gat. I, bez lodu | | kg | 1400 | |  |  |  |  | |
| 2. | Fasola szparagowa mrożona (2,50 kg) | | kg | 900 | |  |  |  |  | |
| 3. | Mieszanka jarzynowa 7 – składnikowa mrożona | | kg | 300 | |  |  |  |  | |
| 4. | Brokuł mrożony (2,50 kg) | | kg | 1400 | |  |  |  |  | |
| 5. | Kalafior mrożony (2,50 kg) | | kg | 1400 | |  |  |  |  | |
| 6. | Flaki krojone wołowe mrożone (1 kg) | | kg | 220 | |  |  |  |  | |
| 7. | Truskawka mrożona (2,50 kg) | | kg | 10 | |  |  |  |  | |
| 8. | Brukselka (2,50 kg) | | kg | 500 | |  |  |  |  | |
| 9. | Malina (2,50 kg) | | kg | 15 | |  |  |  |  | |
|  | **Razem** | | **x** | **x** | | **x** |  | **x** |  | |

termin dostawy: …………….. dni

Nazwa i adres Wykonawcy:

………………………………………………………..

………………………………………………………..

………………………………………………………..

NIP ……………………………………………………

Osoba/y upoważniona/e do kontaktu:

……………………………………

Nr tel. …………………………….

Nr fax………………….………….

mail …………………..…………..

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu *(wykonawca wykreśla powyższe oświadczenie w przypadku gdy go nie dotyczy).*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Wykonawca:**

……………………………………………………

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

…………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCEPRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA :**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ustawy Pzp w zakresie jaki Zamawiający wymagał.
3. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania 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*(Dz. U. poz. 835)*.*

Oświadczam, **że zachodzą/ nie zachodzą\*** (nie potrzebne skreślić) w stosunku do mnie podstawy wykluczenia wymienione poniżej z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp*(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 ustawy Pzp lub art. 109 ustawy Pzp).*Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ……………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………

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

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WIELKOŚCI PRZEDSIĘBIORSTWA:**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że:

* jestem mikroprzedsiębiorstwem,\*
* jestem małym przedsiębiorstwem,\*
* jestem średnim przedsiębiorstwem,\*
* prowadzę jednoosobowa działalność gospodarczą,\*
* jestem osobą fizyczną nieprowadząca działalności gospodarczej,\*
* inny rodzaj,\*

**\* właściwe podkreślić**

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODYKONAWSTWA**

Oświadczamy, że zaoferowany przedmiot zamówienia wykonamy :

* samodzielnie,\*
* przy udziale podwykonawców,\*

**\* niepotrzebne skreślić**

**W przypadku, gdyWykonawca zamierza powierzyć realizację części zamówienia podwykonawcy uzupełnia poniższą tabelę.**

**Jeżeli wykonawca zamierza wykonać zamówienie samodzielnie nie wypełnia tabelki lub oznacza zapisem w tabelce - nie dotyczy**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa i adres podwykonawcy | Część zamówienia, którą będzie wykonywał |
|  |  |

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE RODO**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu (wykonawca wykreśla powyższe oświadczenie w przypadku gdy go nie dotyczy).

**Załącznik nr 3**

Wzór umowy zawierający istotne dla zamawiającego postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.

**- W Z Ó R –**

**UMOWA SPRZEDAŻY**

**NR SZPiGM 3810/49/2023**

zawarta w Brzozowie, w dniu ……………………………..r. pomiędzy:

Szpitalem Specjalistycznym w Brzozowie Podkarpackim Ośrodkiem Onkologicznym im. ks. B. Markiewicza, z siedzibą: 36-200 Brzozów, ul. Ks. J. Bielawskiego 18, zarejestrowanym w Krajowym Rejestrze Sądowym pod numerem KRS 0000007954, reprezentowanym przez:

lek. Tomasza Kondraciuka MBA – Dyrektora

zwanym w dalszej części umowy „Kupującym”

a

……………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………………………………………………..reprezentowaną przez:

…………………………………………………………………….

…………………………………………….………………………

zwaną w dalszej części umowy „Sprzedającym”

§ 1

1. Sprzedający sprzedaje a Kupujący kupuje artykuły spożywcze w zakresie zadania nr ……. w ilości, asortymencie i cenie, zgodnie z ofertą stanowiącą załącznik nr 1 do niniejszej umowy, zwany w dalszej części umowy przedmiotem sprzedaży.

2. Sprzedający oświadcza, że przedmiot sprzedaży spełnia wszelkie wymagania norm i przepisów odnoszących się do wyrobów tego typu oraz do ich oznaczenia w sposób wymagany przepisami prawa oraz że Kupujący, ewentualnie podmioty z nim związane mogą przenieść na niego roszczenia wynikające z niespełnienia powyższych wymagań co do jakości produktów lub sposobu ich oznaczania.

Termin ważności przedmiotu sprzedaży nie może być krótszy niż 10 dni od daty dostawy.

3. Sprzedający oświadcza, iż posiada wszelkie wymagane prawem uprawnienia do prowadzenia obrotu przedmiotem umowy, i na każde wezwanie Kupującego niezwłocznie przedstawi dokumenty potwierdzające powyższe.

4.Umowa została zawarta na czas określony 6 miesięcy tj. od dnia ………………..…………….. do dnia ………………………………. z możliwością jej przedłużenia za zgodą obu stron umowy, w przypadku niewyczerpania asortymentu objętego przedmiotem umowy, na łączny okres nie dłuższy niż 3 lata. Przedłużenie umowy nie jest dorozumiane i wymaga formy aneksu. W przypadku nie wyrażenia zgody przez Sprzedającego na przedłużenie umowy nie przysługują mu roszczenia odszkodowawcze z tytułu niezrealizowania przedmiotu umowy.

5. Każdej ze stron umowy przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem 2 tygodniowego terminu wypowiedzenia. W przypadku wypowiedzenia umowy, stronom umowy nie przysługują z tego tytułu roszczenia odszkodowawcze.

§ 2

1. Strony ustalają łączną wartość przedmiotu sprzedaży, określonego w § 1, na kwotę : …………………………… PLN brutto.
2. Kwota wymieniona w § 2 ust. 1 niniejszej umowy obejmuje wszelkie koszty związane z zakupem przedmiotów objętych umową, wymienionych w § 1 ust. 1, w szczególności obejmują koszt transportu przedmiotu umowy do miejsca odbioru dokonywanego przez Kupującego.
3. Przedmiot sprzedaży w ilościach i asortymencie określonych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy Sprzedający zobowiązuje się dostarczać Kupującemu partiami, w ilościach uzależnionych od bieżących potrzeb Kupującego, po uprzednim otrzymaniu zamówienia, transportem własnym lub zleconym, na własny koszt i ryzyko, loco Magazyn Spożywczy Kupującego (Bielawskiego 18, Brzozów) w terminie do 2 dni roboczych od dnia złożenia zamówienia (w przypadku zadania nr 3: ……….. dni), przy czym za dzień roboczy zamawiający przyjmuje dni od poniedziałku do soboty.
4. Kupujący odbiera dostawy od poniedziałku do piątku w godzinach od 6:30 do 13:30, a w soboty od 8:00 do 11:00.
5. Poprzez odebranie dostawy strony rozumieją dostarczenie zamówionej partii przedmiotu sprzedaży do miejsca wskazanego w § 2 ust. 3 umowy oraz sprawdzenie przez osobę upoważnioną do odbioru towaru poprawności dostawy tj. co najmniej sprawdzenie ilości dostarczonego przedmiotu sprzedaży, jego poprawności co do jakości, marki, typu itp. cech wyróżniających przedmiot sprzedaży, poprawność oznaczeń przedmiotu sprzedaży, poprawność dokumentacji (finansowo-księgowej lub sanitarnej) dostarczanej w ramach dostawy. Nie dopuszcza się dostaw realizowanych w sposób uniemożliwiający sprawdzenie poprawności dostawy przed dokonaniem jej odbioru. W przypadku niepoprawności któregokolwiek z elementów dostawy Kupujący ma prawo podjąć decyzję czy dostawa zostaje przez niego przyjęta czy nie. W przypadku słusznego nieprzyjęcia dostawy tj. spowodowanego rzeczywistą wadliwością dostawy dostawę traktuje się jak niedostarczoną w terminie. W przypadku niesłusznego nieprzyjęcia dostawy tj. nie spowodowanego rzeczywistą wadliwością dostawy dostawę traktuje się jak dostarczoną w terminie w stosunku do której Kupujący opóźnia się z odbiorem.
6. Strony umowy dopuszczają złożenie zamówienia z określeniem terminu dostawy poprzez oznaczenie dnia w przyszłości. W takiej sytuacji nieistotna dla stron umowy jest liczba dni pomiędzy złożeniem zamówienia a dniem dostawy.
7. Sprzedający zobowiązuje się dostarczać zamówiony asortyment w całości podczas jednej dostawy bez względu na wielkość zamówienia tzn. nie dzielić jednego zamówienia na części. Kupujący zobowiązuje się również do opisu towaru na fakturze w sposób odpowiadający opisowi przedmiotu umowy w treści umowy (Kupujący i Sprzedający uzgodnią treść zapisów).
8. Kupujący zastrzega sobie prawo nabycia u osoby trzeciej, niedostarczonych w terminie lub dostarczonych z wadą, rzeczy będących przedmiotem danego zamówienia, tożsamym co do rodzaju, bez konieczności wzywania wykonawcy do wymiany wadliwych lub niedostarczonych w terminie rzeczy, gdy będzie to niezbędne do zapewnienia prawidłowego działania Kupującego a Sprzedający będzie zobowiązany do zwrotu Kupującemu ewentualnej różnicy pomiędzy ceną z niniejszej umowy a ceną zapłaconą na rzecz podmiotu trzeciego. Powyższe uprawnienie nie zamyka Kupującemu drogi do podjęcia innych przewidzianych prawem oraz zapisami niniejszej umowy, czynności w związku z nienależytym wykonaniem postanowień umowy przez Sprzedającego.
9. Kupujący składa zamówienia w formie:

* email na adres .............................
* fax na numer ..............................

1. Osobą kontaktową i upoważnioną ze strony Kupującego w sprawie realizacji niniejszej umowy jest Pan Robert Federkiewicz tel. 134309641
2. Osobą kontaktową i upoważnioną ze strony Kupującego w sprawie realizacji niniejszej umowy jest ... tel./fax. ....
3. Wiążąca strony korespondencja w ramach umowy prowadzona będzie w formie pisemnej (adresy siedzib traktuje się jako adresy korespondencyjne), w formie fax. (ze strony Kupującego nr (13) 4309578, ze strony Sprzedającego nr (…) …) lub w formie email (ze strony Kupującego spożywczy@szpital-brzozow.pl, ze strony Sprzedającego …). Wszelkie uzgodnienia w formie telefonicznej są niewiążące dla stron, strony wykluczają je jako wiążącą formę komunikacji w ramach realizacji umowy.

§ 3

1. Kupujący zobowiązuje się zapłacić za dostarczony przedmiot sprzedaży kwotę ustaloną na podstawie § 2 umowy, przelewem bankowym w terminie do 60 dni od daty dostarczenia do siedziby Kupującego faktury, przy czym podstawą do przyjęcia faktury jest równoczesne potwierdzenie przyjęcia dostawy przez Kupującego.
2. Strony umowy postanawiają, że zapłata należności za dostarczony przedmiot sprzedaży nastąpi z chwilą obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
3. Strony umowy postanawiają, że należności wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem przelewu wierzytelności (przez przelew wierzytelności należy rozumieć również wszelkie formy ubezpieczenia lub przejęcia płatności przez podmiot trzeci).
4. Sprzedający oświadcza, że przyjął do wiadomości, iż w trakcie realizacji umowy mogą wystąpić opóźnienia w realizacji zobowiązań ze strony Kupującego, do 90 dni po terminie płatności faktur.
5. W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmiany cen wyłącznie w przypadku:
6. Obniżenia cen przedmiotu umowy (zmiana następuje z chwilą podpisania aneksu do umowy).
7. Zmiany stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulega wyłącznie cena brutto, cena netto pozostaje bez zmian (zmiana następuje z chwilą wejścia w życie odpowiednich przepisów i nie wymaga formy aneksu).
8. Uzasadnionego wzrostu kosztów wytworzenia i dostawy przedmiotu sprzedaży (zmiana następuje z chwilą podpisania aneksu do umowy).
9. W przypadku szczególnych okoliczności, takich jak wstrzymanie lub zakończenie produkcji przedmiotu sprzedaży, Sprzedający, za zgodą Kupującego może zaoferować jego zamiennik/równoważnik pod warunkiem, że jego cena nie będzie wyższa niż cena produktu oryginalnego. Zmiany umowy w takiej sytuacji uzależniona jest od zgody Kupującego.
10. Sprzedający zobowiązuje się nie korzystać z prawa do wstrzymania dostaw na podstawie art. 552 k.c. lub jakiegokolwiek innego tytułu prawnego.

§ 4

1. Sprzedający zapłaci na rzecz Kupującego kary umowne w wypadku:

* zwłoki w realizacji zobowiązań Sprzedawcy – w wysokości 0,5 % wartości przedmiotu sprzedaży określonej w § 2 ust. 1 umowy, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki,
* odmowy przyjęcia zamówienia na dostawę części przedmiotu umowy - w wysokości 100 PLN brutto.

1. Kupujący zapłaci Sprzedającemu karę umowną w przypadku:

● zwłoki w odbiorze przedmiotu sprzedaży – w wysokości 0,5 % wartości przedmiotu umowy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w przypadku dostarczenia w pełni kompletnego przedmiotu sprzedaży,

1. Jeżeli szkoda rzeczywista będzie wyższa niż kara umowna, strony mogą być zobowiązane do zapłaty odszkodowania przekraczającego karę umowną na zasadach ogólnych.
2. Strony mogą odstąpić od naliczania kar umownych na podstawie pisemnego, uzasadnionego wniosku strony obciążonej karą.
3. Strony zobowiązane są do zapłaty kwot wynikających z § 4 umowy w terminie 30 dni od dnia wezwania do zapłaty. Opóźnienie upoważnia strony do naliczenia odsetek ustawowych. W przypadku niedotrzymania terminu określonego w wezwaniu do zapłaty strony mają prawo potrącić należną kwotę wraz z odsetkami z wzajemnych bieżących należności.
4. Realizacja kar umownych nie wyklucza podejmowania innych działań przez strony umowy, przewidzianych w umowie lub przepisach Kodeksu cywilnego, zmierzających do usunięcia uciążliwości związanych z niewykonywaniem zobowiązań wynikających z umowy.
5. Strony mogą dochodzić kar umownych do kwoty stanowiącej maksymalnie 20% wartości brutto niniejszej umowy.

§ 5

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgodnego oświadczenia stron umowy i formy pisemnej pod rygorem nieważności, chyba że umowa stanowi inaczej.
2. W razie zwłoki w wykonaniu zamówienia Kupujący ma prawo odstąpić od umowy bez potrzeby udzielania dodatkowego terminu. Wyznaczenie przez Kupującego nowego terminu nie zwalnia Sprzedającego od obowiązku zapłaty kar umownych.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Kupujący może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Sprzedający może jedynie żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części umowy.
4. Kupujący zastrzega sobie prawo rezygnacji z zakupu części przedmiotu sprzedaży.

Zamawiający ma prawo do dokonywania przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi stanowiącymi przedmiot umowy w przypadku gdy przesunięcia wynikają z potrzeb zamawiającego których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

Przesunięcia będą dokonywane w oparciu o ceny jednostkowe zawarte w załączniku nr 1 do umowy (formularz ofertowy Sprzedającego) i nie mogą przekroczyć 100 % danej pozycji asortymentowej.

Przesunięcia nie mogą spowodować przekroczenia łącznej wartości brutto umowy.

1. Kupujący zobowiązuje się do zamówienia co najmniej 50 % przedmiotu sprzedaży
2. W sprawach nie unormowanych w umowie będą miały zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.
3. Ewentualne spory powstałe w związku z realizacją umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Kupującego.
4. Umowa została spisana w dwóch egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

***Sprzedający Kupujący***