



**SZPITAL WOJEWÓDZKI**

im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**na dostawę wędlin na potrzeby Działu Żywnienia  
Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego  
w Łomży**

**znak sprawy: ZT-SZP-226/01/10/2021**

postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego o wartości poniżej progów unijnych prowadzone na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) w trybie podstawowym (art. 275 pkt 1)

**ZATWIERDZAM**

**DYREKTOR**

**Szpitala Wojewódzkiego  
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**

***Jarosław Pokoleńczuk***

Łomża, dnia 27.05.2021 r.

*Postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.*

*Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy MINIPORTAL oraz ePUAP.*

Identyfikator postępowania (miniportal: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>):

**3690df98-4057-4d5c-a8fd-0e538dbb8cf0**

## I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

---

### SZPITAL WOJEWÓDZKI IM. KARDYNAŁA STEFANA WYSZYŃSKIEGO W ŁOMŻY

Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża

Tel. 86 47 33 900 (centrala)

Tel. 86 47 33 268, 86 47 33 266, 86 47 33 314 (Sekcja Zamówień Publicznych)

NIP: 718-16-89-321

Adres e-mail: [przetargi@szpital-lomza.pl](mailto:przetargi@szpital-lomza.pl)

Adres strony internetowej: [www.szpital-lomza.pl](http://www.szpital-lomza.pl)

**Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą, w tym zmiany i wyjaśnienia treści SWZ:**  
[www.szpital-lomza.pl](http://www.szpital-lomza.pl)

## II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

---

1. 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”, informuję, że:
  - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża,
  - 2) Inspektor ochrony danych osobowych w Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży: **e-mail: [iod@szpital-lomza.pl](mailto:iod@szpital-lomza.pl), telefon 86 47 33 606,**
  - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy PZP ***na dostawę wędlin na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2021,***
  - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy PZP.
  - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 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 Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
  - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
  - 8) posiada Pani/Pan:
    - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);

- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
  - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
  - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

### III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

---

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest **w trybie podstawowym** o jakim stanowi art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.), zwaną dalej ustawą PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy PZP.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy PZP.
8. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy PZP.

### IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

---

1. Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa wędlin na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, w asortymencie, ilości i o wymaganiach określonych w Załączniku nr 6 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia.**
2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w Załączniku nr 6 do SWZ. Warunki dotyczące realizacji zamówienia zostały określone we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ.**
3. **Zamówienie jest podzielone na 2 części, zwane dalej „Pakietami.”**

4. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
  - 15131100-6 – Produkty mięsno-wędliniarskie
  - 15131120-2 – Produkty wędliniarskie
  - 15131130-5 – Wędliny
5. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Za ofertę częściową uznaje się ofertę na jeden Pakiet. Wykonawca może złożyć ofertę na jeden lub dwa Pakiety. Składając ofertę na dany Pakiet, Wykonawca zobowiązany jest zaoferować i dokonać wyceny każdej pozycji w Pakiecie.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8.

## V. PODWYKONAWSTWO

---

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

## VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

---

1. Termin realizacji zamówienia wynosi: **12 miesięcy od daty zawarcia umowy – dotyczy wszystkich Pakietów**
2. Szczegółowe zagadnienia dotyczące terminu realizacji umowy uregulowane są we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 5 do SWZ**.

## VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

---

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VIII SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
  - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**  
**Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że :**
    - 1) **posiada wdrożony system kontroli jakości HACCP**
    - 2) **podlega urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021)**
  - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**  
*Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.*
  - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**  
*Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.*
  - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**  
**Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że dysponuje co najmniej 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu żywności spełniającym warunki określone w Rozdziale IV Załącznika**

**nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30 kwietnia 2004 r.).**

3. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – dopuszcza łączne spełnianie warunku przez Wykonawców.

## **VIII. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

---

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

**1) w art. 108 ust. 1 ustawy PZP;**

**1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:**

- 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
  - a) udziału w 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,
  - d) 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,
  - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 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 (Dz. U. poz. 769),
  - 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;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, współnika 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);
- 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 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;

- 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 5) 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;
- 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, 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.

**2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4 PZP, tj.:**

- a) 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

2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy PZP.

## **IX. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)**

---

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z **Załącznikiem nr 2 do SWZ**;
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. **Zamawiający wzywa Wykonawcę**, którego oferta została najwyższej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień **złożenia podmiotowych środków dowodowych**.
4. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:
  - 1) **Oświadczenie Wykonawcy**, o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP – **załącznik nr 3 do SWZ**;
  - 2) **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP**, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
  - 3) **Wykaz środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności** spełniających warunki określone w Rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L. 139 z 30 kwietnia 2004 r.), wraz z informacją dot. jednostki wydającej decyzję dopuszczającą pojazd do transportu żywności,

terminie ważności decyzji dopuszczającej pojazd do transportu żywności, oraz podstawie do dysponowania tymi środkami transportu – załącznik nr 7 do SWZ.

- 4) **dokument potwierdzający, że Wykonawca posiada wdrożony system kontroli jakości HACCP**
- 5) **dokument potwierdzający, że Wykonawca podlega urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021)**
4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa w ust. 4 pkt 2), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
5. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4 pkt 2), zastępuje się je w całości lub części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy.
6. Zamawiający **nie wzywa** do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
  - 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, **o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP dane umożliwiające dostęp do tych środków;**
  - 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP;
7. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
8. W zakresie nieuregulowanym ustawą PZP lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. *w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy* (Dz.U. poz. 2415) oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. *w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie* (Dz.U. poz. 2452).
9. **Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

## **X. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW**

---

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek**

dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

3. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

**UWAGA:** Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

5. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale IX SWZ.

## **XI. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

---

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Pełnomocnictwo składa się w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem wraz z ofertą.**
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

## **XII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ**

---

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/> ePUAPu, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej (adres: [przetargi@szpital-lomza.pl](mailto:przetargi@szpital-lomza.pl))
2. Wykonawcy występujący wspólnie są zobowiązani do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia publicznego. Wszelka korespondencja będzie prowadzona przez Zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem.



3. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Pani Ewelina Brulińska tel. 86 47 33 266, email [przetargi@szpital-lomza.pl](mailto:przetargi@szpital-lomza.pl)
4. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularza do komunikacji”.
5. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).
6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.
7. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
8. ID postępowania zawarte jest na stronie tytułowej SWZ. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście postępowań udostępnionej na stronie internetowej miniPortalu.

#### **ZŁOŻENIE OFERTY**

1. Wykonawca składa ofertę a pośrednictwem „**Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla Wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
3. Oferta powinna być sporządzona z **wykorzystaniem formatu danych np. .doc, .docx, .odt a następnie zapisana w formacie np. .pdf w formie elektronicznej lub złożona w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

**Zamawiający zaleca, aby Wykonawca zastosował następującą nazwę folderu zawierającego ofertę:**

**10\_2021\_OFERTA\_..... (należy podać nazwę Wykonawcy)”**

4. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>  
Zamawiający informuje, że na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych [www.uzp.gov.pl](http://www.uzp.gov.pl) opublikowana została opinia pt. „*Jak należy podpisać ofertę w postaci elektronicznej*” dotycząca elektronicznego podpisywania ofert.
5. 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „**Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa**” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.
6. **Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, w zakresie wskazanym w SWZ, w formie elektronicznej lub w postaci**

**elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.**

7. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
8. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na miniPortalu.
9. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

**SPOSÓB KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI (NIE DOTYCZY SKŁADANIA OFERT)**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza: „Formularz do komunikacji” dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP lub ID postępowania).
2. **Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, e-mail [przetargi@szpital-lomza.pl](mailto:przetargi@szpital-lomza.pl)**
3. Dokumenty elektroniczne, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt 2 adres e-mail.  
*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. 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. poz. 2415). Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują drogą elektroniczną na adres: [przetargi@szpital-lomza.pl](mailto:przetargi@szpital-lomza.pl)*
4. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego, Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania: **ZT-SZP-226/01/10/2021**
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
6. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
7. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w punkcie 6 powyżej, przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w punkcie 6 powyżej, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
8. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w punkcie 7 powyżej, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

### XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

---

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SWZ.

**Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**

- 1) **zestawienie asortymentowo-ilościowe** – zgodnie z Załącznikiem nr 4 do SWZ
- 2) **oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ** – zgodnie z Załącznikiem nr 2 do SWZ  
- w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
- 3) **zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale X ust. 2 SWZ (jeżeli dotyczy);**
- 4) **dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty** (odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru)
- 5) **odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy).**
- 6) przedmiotowe środki dowodowe, tj. **dokumenty, potwierdzające skład oferowanego produktu (np. specyfikacja, karta produktu, karta charakterystyki produktu) - dotyczy wszystkich pozycji Pakietu 1 i Pakietu 2**

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

4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
6. **Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
8. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
10. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

#### XIV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

---

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1 do SWZ**.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ. **Cena ofertowa zostanie obliczona z wykorzystaniem Załącznika nr 4 do SWZ – Zestawienie asortymentowo-ilościowe.**
3. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, Wykonawca ma obowiązek:
  - 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

#### XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

---

1. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia swojej oferty wadium w wysokości:
  - 1) Pakiet 1 - 2 800,00 zł** (słownie: dwa tysiące osiemset 00/100 złotych),
  - 2) Pakiet 2 - 270,00 zł** (słownie: dwieście siedemdziesiąt 00/100 złotych)
2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
3. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) gwarancjach bankowych;
  - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r. poz. 299).
4. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku **PKO BP – nr 61 1020 1332 0000 1002 1215 6883** z dopiskiem „**Wadium – postępowanie znak ZT-SZP-226/01/10/2021**”.

**UWAGA:** Za termin wniesienia wadium w formie pieniężnej zostanie przyjęty termin uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego.

5. Wadium wnoszone w formie poręczeń lub gwarancji musi być złożone **jako oryginał gwarancji lub poręczenia w postaci elektronicznej** i spełniać co najmniej poniższe wymagania:
  - 1) musi obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę określone w ustawie PZP;
  - 2) z jej treści powinno jednoznacznie wynikać zobowiązanie gwaranta do zapłaty całej kwoty wadium;
  - 3) powinno być nieodwołalne i bezwarunkowe oraz płatne na pierwsze żądanie;
  - 4) termin obowiązywania poręczenia lub gwarancji nie może być krótszy niż termin związania ofertą (z zastrzeżeniem, iż pierwszym dniem związania ofertą jest dzień składania ofert);
  - 5) w treści poręczenia lub gwarancji powinna znaleźć się nazwa oraz numer przedmiotowego postępowania;
  - 6) beneficjentem poręczenia lub gwarancji jest Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży
  - 7) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (art. 58 ustawy PZP), Zamawiający wymaga aby poręczenie lub gwarancja obejmowała swą treścią (tj. zobowiązanych z tytułu poręczenia lub gwarancji) wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub aby z jej treści wynikało, że zabezpiecza ofertę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum);
6. Oferta wykonawcy, który nie wnieśli wadium, wnieśli wadium w sposób nieprawidłowy lub nie utrzyma wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP zostanie odrzucona.
7. Zasady zwrotu oraz okoliczności zatrzymania wadium określa art. 98 ustawy PZP.

## **XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

---

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni, tj. do dnia 06 lipca 2021 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w punkcie 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.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
4. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.

## **XVII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

---

1. Ofertę należy złożyć **do dnia 07 czerwca 2021 r. do godziny 10:00.**
2. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 07 czerwca 2021 r. o godzinie 10:30.**
4. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.

5. W przypadku awarii systemu, przy użyciu którego następuje otwarcie ofert, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
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) cenach zawartych w ofertach.

#### **XVIII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Kryterium	Waga kryterium	Max liczba pkt możliwa do uzyskania w kryterium
<b>CENA</b>	<b>60%</b>	<b>60,00 pkt</b>
<b>Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych</b>	<b>40 %</b>	<b>40,00 pkt</b>

Punktacja przyznawana w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie obliczona z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.

- 1) W kryterium „CENA” oferta może uzyskać **maksymalnie 60,00 punktów**.

Liczba punktów w kryterium „CENA” zostanie obliczona według wzoru:

$$\text{ilość punktów} = \frac{\text{najniższa cena oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \times 60\%$$

*Podstawą przyznania punktów w kryterium „CENA” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.*

- 2) W kryterium „**CZAS DOSTAWY W SYTUACJACH NADZWYCZAJNYCH**” Zamawiający przyzna punkty w oparciu o informacje zawarte w Formularzu ofertowym, według następującej zasady:

**Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do 90 minut od złożenia zamówienia 0 pkt**

**Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do 70 minut od złożeni a zamówienia 20 pkt**

**Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do 45 minut od złożenia zamówienia 40 pkt**

Zamawiający wymaga zaoferowania czasu dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych odrębnie dla każdego Pakietu, w którym Wykonawca składa ofertę.

- a) W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę czasu dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych poniżej 45 minut od złożenia zamówienia, oferta otrzyma max ilość pkt tj. 40 pkt w kryterium „**CZAS DOSTAWY W SYTUACJACH NADZWYCZAJNYCH**”.

- b) W przypadku kiedy Wykonawca nie poda/nie wpisze w Formularzu ofertowym informacji o zaferowanym czasie dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaferował wymagany czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych tj. do 90 minut od złożenia zamówienia i przyzna ofercie 0 pkt w kryterium „**CZAS DOSTAWY W SYTUACJACH NADZWYCZAJNYCH**”.
- c) W przypadku zaferowania przez Wykonawcę czasu dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych dłuższego niż 90 minut od złożenia zamówienia, oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z SWZ.
2. Za najkorzystniejszą, zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów łącznie za kryteria oceny ofert określone w ust. 1. Oferta może uzyskać łącznie maksymalnie 100,00 pkt.

#### **XIX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

---

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w punkcie 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca składa:
  - 1) pełnomocnictwo do zawarcia umowy (jeżeli dotyczy),
  - 2) umowę regulującą współpracę tych Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy),
  - 3) dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia,
  - 4) dokument potwierdzający, że Wykonawca posiada wdrożony system kontroli jakości HACCP,
  - 5) **dokument potwierdzający wpis** do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r., Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)

#### **XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

---

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **XXI. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY**

---

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym **załącznik nr 5 do SWZ**.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.

3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Ustawy PZP oraz wskazanym we Wzorze Umowy, stanowiącym **załącznik nr 5 do SWZ**.
4. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

## **XXII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY**

---

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. 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;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
  - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.



### **XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ**

---

- Załącznik nr 1 Formularz Ofertowy
- Załącznik nr 2 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 3 Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania
- Załącznik nr 4 Zestawienie asortymentowo-ilościowe
- Załącznik nr 5 Wzór umowy
- Załącznik nr 6 Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)
- Załącznik nr 7 Wykaz środków transportu

**DANE WYKONAWCY:**

Nazwa Wykonawcy / Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....

Adres: .....

Tel. ....

Adres poczty elektronicznej Wykonawcy, na który Zamawiający ma przesłać korespondencję:

.....

Adres skrzynki ePUAP Wykonawcy .....

Osoba do kontaktów (imię i nazwisko) : .....

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**

**Al. Piłsudskiego 11**

**18 - 404 Łomża**

Nawiązując do ogłoszenia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP, **na dostawę wędlin na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2021,**

**SKŁADAMY OFERTĘ:**

1) **Pakiet 1 – za cenę brutto .....** zł (słownie złotych: .....)  
**podatek VAT .....**%  
**netto: .....** zł (słownie złotych: .....)  
**Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do .....** minut od złożenia zamówienia

2) **Pakiet 2 – za cenę brutto .....** zł (słownie złotych: .....)  
**podatek VAT .....**%  
**netto: .....** zł (słownie złotych: .....)  
**Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do .....** minut od złożenia zamówienia

**Oświadczenia Wykonawcy:**

1. Zapoznaliśmy się z dokumentami dotyczącymi niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do przygotowania oferty i właściwego wykonania zamówienia publicznego oraz przyjmujemy warunki określone w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) oraz załącznikach do SWZ i nie wnosimy w stosunku do nich żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania w czasie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie ze Wzorem umowy stanowiącym załącznik do SWZ.
2. **Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie określonym przez Zamawiającego w SWZ.**
3. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego. W ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji w myśl ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej

konkurencji (tj. Dz. U. z 2020 poz. 1913).

4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres wymagany przez Zamawiającego w SWZ.
5. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy bez udziału podwykonawców / z udziałem następujących podwykonawców \*

Lp.	Części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy	Firmy (nazwa) podwykonawcy (dotyczy podwykonawców, którzy są znani Wykonawcy na dzień złożenia oferty)
1.		
2.		
3.		

6. \*Oświadczamy, że **polegamy** na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w następującym zakresie:

.....

*(Zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia należy przedstawić w oryginale)*

7. \*Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na termin płatności: **do 60 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT** i akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik do SWZ.

8. \*Oświadczamy, że niniejsza oferta:

a) **\*nie zawiera** informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji ;

b) **\*zawiera** informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji

*(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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”)*

9. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia wykonamy w oparciu o wymagania zawarte w SWZ i wzorze umowy.

10. Oświadczamy, że wybór oferty prowadzi\*/ nie prowadzi\*<sup>1</sup> do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego:

a) \*nazwa towaru lub robót, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego: .....

b) \*wartość towaru lub robót bez kwoty podatku VAT: .....

11. \*Oświadczamy, że Wykonawca **jest** .....

(podać: **mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem**)

zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36)

<b>Mikroprzedsiębiorstwo</b> – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO
<b>Małe przedsiębiorstwo</b> – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EURO
<b>Średnie przedsiębiorstwa:</b> przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorcami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO

12. \*\*Oświadczamy, że Wykonawca **nie jest** mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36)
13. **Wadium w kwocie** ..... **zł** zostało wniesione **dnia** ..... **r.** w formie ..... (wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert, przy czym za termin wniesienia wadium w formie przelewu pieniężnego przyjmuje się termin uznania kwoty na rachunku bankowym Zamawiającego).  
Wadium wniesione w pieniądzu należy zwrócić na rachunek bankowy Wykonawcy: .....
14. 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). RODO<sup>1</sup>) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Integralną część oferty stanowią:

- 1.....  
2.....  
3.....

\* *niepotrzebne skreślić*

<sup>1</sup> *gdy wybór oferty prowadzi do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego, Wykonawca zobligowany jest do wypełnienia pkt 10) lit.a) i lit.b)*

**Wykonawca:**

.....  
.....  
.....

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

reprezentowany przez:

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

### OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

**o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia  
składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych  
(Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą PZP**

#### **I. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

*W związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP na dostawę wędlin na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2021*

**oświadczam, co następuje:**

#### **INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale VII Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz w treści ogłoszenia o zamówieniu.

#### **INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:**

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Rozdziale VII Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz w treści ogłoszenia o zamówieniu, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów: .....

....., w następującym zakresie: .....

*(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

#### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

## **II. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

**W związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP na dostawę wędlin na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2021, oświadczam, co następuje:**

### **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

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 ust. 1 pkt. 4 ustawy PZP

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy PZP (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia*) Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze: .....

### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

.....  
.....  
.....  
nazwa i adres Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE**

**o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP,  
w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP**

**w związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym  
w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP na dostawę wędlin na potrzeby Działu  
Żywności Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży  
znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2021,**

**oświadczam,** że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie  
podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP

**są aktualne / nie są aktualne \***

**\* *niepotrzebne skreślić***

**Pakiet 1**

Lp.	Opis Asortymentu	Wymagana ilość	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum
1.	<p><b>Krakowska parzona.</b> Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona, parzona w osłonce niejadalnej. Składniki: Mięso wieprzowe nie mniej niż 76%, woda, sól, skrobia modyfikowana. Wartość odżywcza dla 100g produktu: Wartość energetyczna 519kJ/124 Kcal, tłuszcz 6,3g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,6g węglowodany 2,8g w tym cukry 0,7g białko 14g sól 2,3g.</p>	520 kg	21 dni
2.	<p><b>Połędwica Sopocka wieprzowa</b> Wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody, wędzona, parzona. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 64,9% , woda, białko sojowe, sól, skrobia modyfikowana ,białko wieprzowe kolagenowe. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 456kJ/109Kcal, tłuszcz 4,5g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,7g, węglowodany 1,0g w tym cukier prosty 0,6 g, białko 16g, sól 2,3g</p>	700 kg.	21 dni
3.	<p><b>Tyrolska.</b> Kielbasa wieprzowo- drobiowa średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 61,5 % , woda, mięso z kurczaka nie mniej niż 2,9%, skrobia, sól, mąka sojowa, błonnik ziemniaczany, aromaty, białko sojowe, Wartość odżywcza dla 100 g produktu: wartość energetyczna 952kJ/230 Kcal, tłuszcz 20,0g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,0g, węglowodany 3,0 g w tym cukry 0,8g, białko 9g sól 2,2g.</p>	420 kg.	21 dni
4.	<p><b>Luncheon meat.</b> Kielbasa wieprzowo-drobiowa średnio rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 61,5 % , woda, mięso z kurczaka nie mniej niż 2,9%, skrobia, sól, mąka sojowa, błonnik ziemniaczany, aromaty, białko sojowe, Wartość odżywcza dla 100 g produktu: wartość energetyczna 939kJ/227 Kcal, tłuszcz 19,0g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,2g, węglowodany 3,3 g w tym cukry 0,8g, białko 10g sól 2,0g.</p>	300 kg.	21 dni



5.	<p><b>Kielbasa żywiecka.</b> Kielbasa wieprzowo – drobiowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej. Składniki: mięso ogółem nie mniej niż 52,9%, (wieprzowe nie mniej niż 40,5%, z indyka nie mniej niż 12,4%), mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka nie mniej niż (28,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, przyprawy. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 850kJ/205 Kcal, tłuszcz 15g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,3g, węglowodany 3,8g w tym cukry 0,8g, białko 13g sól 2,2g.</p>	520 kg.	21 dni
6.	<p><b>Szynka konserwowa wieprzowa.</b> Produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 46% , woda, białko sojowe, sól, skrobia ziemniaczana, glukoza, cukier, aromaty, przyprawy. Osłonka niejadalna. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 350kJ/83Kcal, tłuszcz 2,1g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,0g, węglowodany 6,2g w tym cukier prosty&lt; 0,6g, białko 10g, sól 2,4g.</p>	360 kg.	21 dni
7.	<p><b>Kielbasa szynkowa</b> Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona z dodatkiem białka, mleka, parzona w osłonce niejadalnej. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 56,7 % (w tym z szynki nie mniej niż 37,1%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, białko sojowe, białko mleka – laktoza, błonnik roślinny (grochowy, owsiany), przyprawy i ich ekstrakty (zawierają seler), białko wieprzowe, aromaty. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 509kJ/122 Kcal, tłuszcz 6,0g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1 g, węglowodany 3,5g w tym cukry 0,8 g, białko 13g sól 2,2g.</p>	550 kg.	21 dni
8.	<p><b>Połędwica miodowa.</b> Wyrób drobiowy z połączonych kawałków mięsa z dodatkiem białka wieprzowego, parzony. Produkt w osłonce niejadalnej. Składniki: woda, filet z kurczaka nie mniej niż 41,4 % ,skórki wieprzowe, skrobia, sól, białko sojowe, aromaty, przyprawy i ich ekstrakty; miód niemniej niż (0,04%). Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 375kJ/89 Kcal, tłuszcz 3,0g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,8g, węglowodany 3,2g w tym cukry 0,7g, białko 12g</p>	360 kg.	21 dni

	sól 2,2g.		
9.	<p><b>Poładwica z majerankiem.</b> Wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączeniem kawałków mięsa, parzona. Składniki: woda, filet z kurczaka nie mniej niż 40 %, skórki wieprzowe nie mniej niż 5%, mięso wieprzowe nie mniej niż 2%, skrobia, sól, białko sojowe, glukoza, aromaty; majeranek nie mniej niż 0,15%.</p> <p>Wartość odżywcza dla 100 g produktu: wartość energetyczna 343kJ/81 Kcal, tłuszcz 15,0g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7g, węglowodany 4,9 g w tym cukry 0,9g, białko 12g sól 2,2g.</p>	400 kg.	21 dni
10.	<p><b>Szynka z kotła.</b> Produkt wieprzowy, wędzony i parzony z dodatkiem wody. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 79% , woda, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, białko wieprzowe, glukoza, cukier, aromaty. Pakowana w atmosferze ochronnej.</p> <p>Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 445kJ/106 Kcal, tłuszcz 3,1g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,3g), węglowodany 0,5g w tym cukry &lt;0,5 g, białko 19g, sól 3,9g.</p>	360 kg.	21 dni
11.	<p><b>Szynka wieprzowa gotowana.</b> Szynka wieprzowa wysokowydajna z dodatkiem wody, wędzona, parzona z połączonych kawałków mięsa, w osłonce niejadalnej. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 65,8%, woda, białko sojowe, sól, skrobia ziemniaczana, białko wieprzowe kolagenowe, cukry ( cukier, glukoza), błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty.</p> <p>Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 408kJ/97Kcal, tłuszcz 2,5g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,0g, węglowodany 3,3g w tym cukier prosty 0,9g białko 15g, sól 2,1g.</p>	400 kg.	21 dni
12.	<p><b>Szynka Śląska.</b> Szynka wieprzowa, wędzona, parzona z jednego kawałka mięsa. Szynka wieprzowa niemniej niż(88,2%), woda, sól, białko SOJOWE, regulatory kwasowości: octan potasu, mleczan potasu, cytryniany sodu, octany sodu, kwas mlekowy, białko wieprzowe, ekstrakty przypraw.</p> <p>Wartość odżywcza dla 100 g produktu: Wartość energetyczna 720kJ/173kcal, Tłuszcz 12g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,4g, węglowodany 0,9g, w tym cukry &lt;0,5g, białko 15g, sól 1,8g</p>	380 kg	21 dni

13.	<p><b>Salceson włoski.</b> Salceson wieprzowo – drobiowy z dodatkiem białka wołowego parzony w osłonce niejadalnej. Składniki: mięso głów wieprzowych nie mniej niż 65,6%, mięso mechanicznie oddzielone z kurczaka, mięso z indyka nie mniej niż 30,8 %, woda, sól, skrobia ziemniaczana, przyprawy i ich ekstrakty, ocet spirytusowy, hydrolizat białka sojowego, białko wołowe, błonnik roślinny, białko wieprzowe, aromaty. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 855kJ/206 Kcal, tłuszcz 16g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,5g, węglowodany 3g w tym cukry 0,5g, białko 12g sól 2,1g.</p>	250 kg.	21 dni
14.	<p><b>Klops</b> Wyrób garmażeryjny wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony z dodatkiem wody. Produkt pakowany próżniowo. Składniki: Mięso wieprzowe nie mniej niż 86 %, woda, tłuszcz wieprzowy, cebula, sól, błonnik pszenny, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, ocet, glukoza; Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 1474kJ/375 Kcal, tłuszcz 33g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14 g, węglowodany 0,6g w tym cukry &lt; 0,5g, białko 13g, sól 2,9g.</p>	120 kg.	21 dni
15.	<p><b>Pieczeń rzymska.</b> Pakowana w atmosferze ochronnej. Produkt przetworzony pieczony drobiowo-wieprzowy. Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt nie mniej niż 68%, skórki drobiowe; kasza manna (gluten), tłuszcz wieprzowy, sól, koncentrat białka sojowego, cebula, pieprz, czosnek. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 811kJ/227Kcal, tłuszcz 18,8g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,3g, węglowodany 6,0g w tym cukier prosty 0,6g, białko 12g, sól 1,9g.</p>	300 kg.	21 dni
16.	<p><b>Pieczeń drobiowo-wieprzowa.</b> Produkt przetworzony pieczony drobiowo-wieprzowy. Składniki: mięso z kurcząt nie mniej niż 41%, woda, skórki drobiowe, podgardle wieprzowe, skrobia, sól, przyprawy, marchew suszona, natka pietruszki, błonnik bambusowy, aromaty. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 612kJ/147 Kcal, tłuszcz 18,8g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,9g, węglowodany 3,3g w tym cukier prosty 0,0g, białko 10,5g, sól 2,3g.</p>	280 kg.	21 dni

17.	<p><b>Paszтет z Kurczaka</b>  Paszтет drobiowy z dodatkiem białka wieprzowego, pieczony.  Składniki: Mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka nie mniej niż 63%, woda, skórki z kurczaka, olej rzepakowy, bułka pszenna, kasza manna ( z pszenicy), cebula, sól, białko sojowe, błonnik pszenny, białko wieprzowe, skrobia ziemniaczana, laktoza, aromaty, przyprawy.  Wartość odżywcza dla 100 g produktu:  wartość energetyczna 805kJ/193 Kcal,  tłuszcz 12,0g  w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,9g,  węglowodany 8,5 g  w tym cukry 1,1g,  białko 12g  sól 2,0g.</p>	280 kg.	21 dni
18.	<p><b>Mortadela.</b>  Kielbasa drobiowo- wieprzowa, homogenizowana, parzona osłonce niejadalnej.  Składniki: woda, skórki z kurczaka, mięso wieprzowe nie mniej niż 14,9%, mięso z indyka nie mniej niż 9,7%, tłuszcz wieprzowy, skrobia, skórki wieprzowe, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, sól, skórki z indyka, tłuszcz z indyka, błonnik roślinny (sojowy, ziemniaczany), mąka sojowa, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy, aromaty.  Wartość odżywcza dla 100 g produktu:  wartość energetyczna 1054kJ/255 Kcal,  tłuszcz 22,0g  w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,6g,  węglowodany 4,5 g  w tym cukry 0,8g,  białko 9g  sól 2,1g.</p>	260 kg.	21 dni
19.	<p><b>Kaszanka Gryczana</b>  Wędlina wieprzowa, podrobowa, parzona: kiszka.  Składniki: mięso surowce wieprzowe nie mniej niż 48% (mięso z głów wieprzowych, skórki wieprzowe, wątroba wieprzowa, tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe nie mniej niż 5,2%), woda, kasza gryczana nie mniej niż 15,7%, sól, krew wieprzowa suszona, przyprawy i ich ekstrakty (zawierają seler), olej rzepakowy, jelito wieprzowe osłonka.  Wartość odżywcza dla 100 g produktu:  wartość energetyczna 893kJ/215 Kcal,  tłuszcz 14,0g  w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,4g,  węglowodany 12g  w tym cukry &lt; 0,5g,  białko 9g  sól 1,9g.</p>	500 kg.	21 dni
20.	<p><b>Kabanosy</b>  Kielbasa drobiowo – wieprzowa, drobno rozdrobniona, wędzona, parzona.  Składniki: mięso oddzielone mechanicznie kurczaka nie mniej niż (50,4%), tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, skrobia ziemniaczana, mięso oddzielone mechanicznie wieprzowe, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, aromaty.  Wartość odżywcza dla 100g produktu:  wartość energetyczna 1123kJ/271 Kcal,  tłuszcz 22g</p>	500 kg.	21 dni

	w tym kwasy tłuszczowe nasycone 8,5g, węglowodany 5,4g w tym cukry 0,1g, białko 12g sól 2,1g.		
21.	<b>Kielbasa biała rusztowa.</b> Kielbasa wieprzowo – drobiowa, drobno rozdrobniona, parzona. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 34,4 % , mięso z kurczaka nie mniej niż 23,6%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik roślinny (pszenny, sojowy, owsiany), przyprawy i ich ekstrakty, białko sojowe, aromaty; białko wieprzowe, jelito wieprzowe osłonka. Wartość odżywcza dla 100 g produktu: wartość energetyczna 971kJ/235 Kcal, tłuszcz 20,0g kwasy tłuszczowe nasycone 6,8g, węglowodany 3,0g w tym cukry 0,8g, białko 10g sól 2,2g.	750 kg.	21 dni
22.	<b>Kielbasa biała parzona wieprzowa</b> Produkt wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony. Składniki: mięso wieprzowe niemniej niż (95%), woda, sól, przyprawy, cukier, osłonka jadalna: jelito wieprzowe. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 1120kJ/270 Kcal, tłuszcz 23g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,2g, węglowodany <0,5g w tym cukry <0,5g, białko 16g sól 1,7g.	360kg	21 dni
23.	<b>Serdelki</b> Kielbasa wieprzowo – drobiowa homogenizowana, wędzona, parzona. Składniki: Mięso wieprzowe nie mniej niż 36,1%, woda, mięso, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, skrobia, sól, mąka sojowa, błonnik ziemniaczany, przyprawy i ich ekstrakty, białko sojowe. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 855kJ/206 Kcal, tłuszcz 16g kwasy tłuszczowe nasycone 5,2 g, węglowodany 24,9g w tym cukry 0,8g, białko 0,8g sól 2,3g.	2600 kg.	21 dni
24.	<b>Kielbasa podwawelska</b> Kielbasa wieprzowa, drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 74%, woda, tłuszcz wieprzowy, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny, glukoza, aromaty, cukier. Osłonka: jelito wieprzowe. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 1182kJ/272 Kcal, tłuszcz 2,3g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 8,5g, węglowodany 3,2g w tym cukier prosty 0,6g, białko 12,2 g,	480 kg.	21 dni

	sól 1,9g.		
25.	<p><b>Kielbasa szlachecka</b>  Produkt wieprzowo – wołowy, wędzony, parzony, średnio rozdrobniony.  Składniki: mięso nie mniej niż 56%: w tym mięso wieprzowe nie mniej niż 50%, mięso wołowe nie mniej niż 6 %, mięso oddzielone mechanicznie wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, woda, sól, skrobia ziemniaczana, przyprawy, ekstrakty przypraw, osłonka jadalna: jelito wieprzowe.  Wartość odżywcza dla 100g produktu:  wartość energetyczna 1097kJ/289 Kcal,  tłuszcz 26g  w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10,0g,  węglowodany 2,8 g  w tym cukry 0,4g,  białko 11g  sól 2,5g.</p>	320 kg.	21 dni
26.	<p><b>Kielbasa śląska</b>  Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona.  Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 75%, woda, skrobia ziemniaczana, sól spożywcza, białko sojowe, cukier, przyprawy. Osłonka jadalna – jelito wieprzowe.  Wartość odżywcza dla 100g produktu:  wartość energetyczna 1172kJ/283 Kcal,  tłuszcz 26g  w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10g,  węglowodany 1,5g  w tym cukier prosty 0,8g,  białko 11g,  sól 2,0g.</p>	420 kg.	21 dni
27.	<p><b>Kielbasa zwyczajna.</b>  Produkt wieprzowo – drobiowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony.  Składniki: mięso nie mniej niż 63 %: w tym mięso wieprzowe nie mniej niż 46%, mięso z kurczaka nie mniej niż 17%, mięso oddzielone mechanicznie z indyka, woda, sól, skrobia ziemniaczana, białko sojowe, przyprawy i ekstrakty przypraw, osłonka jadalna: jelito wieprzowe.  Wartość odżywcza dla 100g produktu:  wartość energetyczna 1115kJ/269 Kcal,  tłuszcz 23g  w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,90g,  węglowodany 1,5g  w tym cukry 0,4g,  białko 14g  sól 2,0g.</p>	380 kg.	21 dni
28.	<p><b>Kielbasa z cielęcina</b>  Produkt wieprzowy z dodatkiem cielęciny, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony.  Składniki: 100g produktu wyprodukowano (uzyskano) ze z niemniej niż 122,3g mięsa (wieprzowego 119,9. Cielęciny 2,4g), sól, przyprawy, cukier, substancje konserwujące, osłonka jadalna: jelito wieprzowe.  Wartość odżywcza dla 100g produktu:  wartość energetyczna 1264kJ/305 Kcal,  tłuszcz 25g  w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,0g,  węglowodany &lt;0,5g  w tym cukry &lt;0,5g,</p>	120 kg.	21 dni

	białko 19g sól 2,2g.		
29	<p><b>Poledwica Miodowa</b> Produkt drobiowy z połączonych kawałków mięsa drobiowego z dodatkiem białka wieprzowego, parzony. W osłonce niejadalnej. Produkt pakowany próżniowo. Składniki: mięso drobiowe (filet z kurczaka) nie mniej niż 41,4 %, skórki wieprzowe, sól spożywcza, białko sojowe. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 375kJ/89 Kcal, tłuszcz 3,0 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,8 g, węglowodany 3,2 g w tym cukry 0,7 g, białko 12g, sól 2,2 g.</p>	420 kg.	21 dni
30	<p><b>Szynka Biała</b> Produkt drobiowy homogenizowany, parzony z dodatkiem białek mlek, w formie bloku o wadze do 2 kg.. Osłona produktu niejadalna. Składniki: mięso z indyka nie mniej niż 46 %, woda, skóry z indyka, skrobia, sól spożywcza, białko sojowe, substancja zagęszczająca, glukoza. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 441kJ/106Kcal, tłuszcz 5,4g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1g, węglowodany 2,6g w tym cukier prosty 0,3g białko 8,4g, sól 2,1g.</p>	300 kg	21 dni
31	<p><b>Szynka Wyborowa.</b> Wędzonka wieprzowa, szynka: wędzona, parzona z połączonych kawałków mięsa. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej. Składniki: mięso wieprzowe nie mniej niż 67%, woda, białko sojowe, białko wieprzowe kolagenowe, cukier, glukoza, błonnik pszenny, sól, przyprawy naturalne. Osłonka niejadalna. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 501kJ/120 Kcal, tłuszcz 4g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,6g, węglowodany 0,0g w tym cukier prosty 0g, białko 19g, sól 2,3g.</p>	240 kg.	21 dni
32	<p><b>Baleron Wieprzowy.</b> Wędzonka wieprzowa, karczek, wędzony, parzony. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej. Składniki: mięso wieprzowe z karkówki nie mniej niż 73%, sól, przyprawy naturalne, cukier. Osłonka niejadalna. Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 709kJ/171 Kcal, tłuszcz 13,0g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,2g,</p>	240 kg.	21 dni

	węglowodany 0,5g w tym cukier prosty 0,5g, białko 13g, sól 2,7g.		
33.	<b>Boczek Wędzony Parzony Paski</b> Produkt wieprzowy, wędzony, parzony z jednego kawałka mięsa. Paski o szerokości 7-8cm, Składniki: Mięso wieprzowe nie mniej niż 100%, woda, przyprawy. Składniki: 100g produktu wyprodukowano (uzyskano) ze z niemniej niż 113g mięsa (boczkowi wieprzowego) bez żeberk i chrząstek, sól, przyprawy, cukier, substancje konserwujące, Wartość odżywcza dla 100g produktu: wartość energetyczna 1089 kJ / 303, tłuszcz 26g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10,0g, węglowodany <0,5g w tym cukry <0,5g, białko 17g sól 2,0g	360 kg	21 dni

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie asortymentu o innych wartościach odżywczych i energetycznych dla 100 g. produktu – tolerancja +/- 20%.**

Wymagania dodatkowe:

1. Oferent poda nazwę produktu oraz nazwę producenta oferowanego asortymentu (kolumna nr 9 Załącznika nr 4 do SWZ - Zestawienia asortymentowo-ilościowego)
2. Zamawiający zastrzega, iż w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać **minimum 21 dniowy** termin przydatności do spożycia
3. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
4. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ

**Ponadto, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca:**

- 1) posiadał wdrożony system kontroli jakości HACCP
- 2) podlegał urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021)
- 3) dysponował co najmniej 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu żywności spełniającym warunki określone w Rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L. 139 z 30 kwietnia 2004 r.).

**Pakiet 2**

Lp	Opis Asortymentu	Wymagana ilość	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum
1.	<b>Szynka konserwowa opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne – plastry). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Produkt blokowy wieprzowy z połączonych kawałków mięsa, parzony w osłonce niejadalnej.	300 szt.	21 dni
2.	<b>Kielbasa sucha krakowska opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne – plastry). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Kielbasa wieprzowo – wołowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona	300 szt.	21 dni
3.	<b>Salami Delikatesowe opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne – plastry). Kielbasa wieprzowo – wołowa drobno rozdrobniona, surowa, suszona,	300 szt.	21 dni



	wędzona..		
4.	<b>Berlinki CLASSIC opakowanie 250g</b> (opakowanie hermetycznie zamknięte). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Kielbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej.	500 szt.	21 dni
5.	<b>Berlinki CLASSIC z Serem opakowanie 250g</b> (opakowanie hermetycznie zamknięte). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Kielbasa wieprzowa homogenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej.	100 szt.	21 dni
6.	<b>Berlinki drobiowe opakowanie 250g</b> (opakowanie hermetycznie zamknięte). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Kielbasa drobiowa homogenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej.	100 szt.	21 dni
7.	<b>Berlinki z indyka opakowanie 250g</b> (opakowanie hermetycznie zamknięte). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Kielbasa z indyka homogenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej.	100 szt.	21 dni
8.	<b>Szynka BOHUNA opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne - plastry). Szynka wieprzowa parzona z połączonych kawałków mięsa z dodaną wodą.	500 szt.	21 dni
9.	<b>Salami dojrzewające opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne – plastry). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Kielbasa wieprzowa z dodatkiem mięsa wołowego, drobno rozdrobniona, surowo – wędzona, dojrzewająca, podsuszana, plastry.	450 szt.	21 dni
10.	<b>Parówki jedynki CLASSIC opakowanie 4 x 50g.</b> (opakowanie hermetycznie zamknięte). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Kielbasa drobiowa z dodatkiem wieprzowiny drobno rozdrobniona, wędzona, parzona. Produkt bez osłonki.	200 szt.	21 dni
11.	<b>Kielbasa sucha opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne – plastry). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona sucha.	350 szt.	21 dni
12.	<b>Schab pieczony opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne - plastry). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Polędwica wieprzowa pieczona, parzona z dodaną wodą.	400 szt.	21 dni
13.	<b>Baleron opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne - plastry). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Wędzonka wieprzowa, wysokowydajna z dodatkiem wody, wędzona, parzona.	300 szt.	21 dni
14.	<b>Polędwica sopocka opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne - plastry). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody, wędzona, parzona.	500 szt.	21 dni
15.	<b>Boczek wędzony opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne - plastry). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Wędzonka bekonowa, wieprzowa, wędzona parzona. 100g produktu wyprodukowano ze 105,7g boczku wieprzowego.	200 szt.	21 dni
16.	<b>Szynka wieprzowa gotowana opakowanie 100g.</b> (opakowanie hermetyczne - plastry). <b>Produkt bezglutenowy.</b> Szynka wieprzowa wysokowydajna, wędzona, parzona z połączonych kawałków mięsa.	800 szt.	21 dni
17.	<b>Parówki Hot – Dog opakowanie hermetycznie zamknięte.</b> Kielbasa drobiowo-wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzone w osłonce niejadalnej.	200 kg.	21 dni

**Zamawiający dopuszcza zaoferowanie asortymentu o innych wartościach odżywczych i energetycznych dla 100 g. produktu – tolerancja +/- 20%.**

Wymagania dodatkowe:

1. Oferent poda nazwę produktu oraz nazwę producenta oferowanego asortymentu (kolumna nr 9 Załącznika nr 4 do SWZ - Zestawienia asortymentowo-ilościowego)
2. Zamawiający zastrzega, iż w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać **minimum 21 dniowy** termin przydatności do spożycia
3. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
4. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ

**Ponadto, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca:**

- 1) posiadał wdrożony system kontroli jakości HACCP
- 2) podlegał urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021)
- 3) dysponował co najmniej 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu żywności spełniającym warunki określone w Rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L. 139 z 30 kwietnia 2004 r.).

.....

.....

.....

nazwa i adres Wykonawcy

## WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP na dostawę wędlin na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży  
znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2021,

W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu wykazujemy następujące środki transportu dopuszczone do transportu żywności:

Lp.	Rodzaj środka transportu	Numer rejestracyjny	Data ważności decyzji dopuszczającej pojazd do transportu żywności	Nazwa i adres jednostki wydającej decyzję dopuszczającą pojazd do transportu żywności	Podstawa dysponowania środkiem transportu
1.					
2.					