



SZPITAL WOJEWÓDZKI

im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**na dostawę owoców i warzyw dla Szpitala Wojewódzkiego
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**

znak sprawy: ZT-SZP-226/01/14/2022

podstępowanie 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 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) w trybie podstawowym (art. 275 pkt 1)

ZATWIERDZAM

DYREKTOR

Szpitala Wojewódzkiego

im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży

Jarosław Pokoleńczuk

Łomża, dnia 23.02.2022 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/>):

32e267d1-ef35-4184-986a-2dfbcd5818ab

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 (Seksja Zamówień Publicznych)

NIP: 718-16-89-321

Adres e-mail: przetargi@szpital-lomza.pl

Adres strony internetowej: 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: <https://www.szpital-lomza.pl/index.php?k=123>

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, 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 owoców i warzyw dla Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy: ZT-SZP-226/01/14/2022,**
 - 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 2021 r. poz. 1129 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 owoców i warzyw dla 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. Wspólny Słownik Zamówień CPV:

03000000-1 – Produkty rolnictwa, hodowli, rybołówstwa, leśnictwa i podobne

03221000-6 – Warzywa

03222000-3 – Owoce i orzechy

4. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
6. 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: **od daty zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy.**
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, 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);
- 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 wezwie Wykonawcę**, którego oferta została najwyżej 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).**
5. 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.
6. 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.
7. 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;
8. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
9. 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).
10. **Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, składa się w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub 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 spełnienia 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 spełnienia 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)
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
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 (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub złożona w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

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

14_2022_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 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 (opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym) 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**
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
4. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego, Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania: **ZT-SZP-226/01/14/2022**.
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 pozycji 50, 51, 52 zestawienia w załączniku nr 6 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia**
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 (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym)_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.
11. Zgodnie z art. 107 ust. 2 ustawy PZP, **jeżeli Wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający wzywa do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.**

- Przepisu, o którym mowa w ust. 11, nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

XIV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

- Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1 do SWZ**.
- 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.**
- Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
- Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
- Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
- 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 miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, Wykonawca ma obowiązek:
 - poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

- Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni, tj. do dnia 1 kwietnia 2022 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 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.

- 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.
- Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.

XVII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- Ofertę należy złożyć **do dnia 3 marca 2022 r. do godziny 10:00.**
- Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 3 marca 2022 r. o godzinie 10:10.**
- Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
- 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.
- 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

- Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Kryterium	Waga kryterium	Max liczba pkt możliwa do uzyskania w kryterium
Cena	60%	60,00 pkt
Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych	40 %	40,00 pkt

- 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 2 godzin od momentu złożenia zamówienia – 0 pkt

Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do 1,5 godziny od momentu złożenia zamówienia – 20 pkt

Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do 1 godziny od momentu złożenia zamówienia – 40 pkt

- a) W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę czasu dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych dłuższego niż 2 godziny od momentu złożenia zamówienia, oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z SWZ.
 - b) W przypadku kiedy Wykonawca nie poda/nie wpisze w Formularzu ofertowym informacji o zaoferowanym czasie dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował wymagany Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych tj. do 2 godzin od momentu złożenia zamówienia i przyzna ofercie 0 pkt w kryterium „Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych”.
 - c) W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę czasu dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych poniżej 1 godziny od momentu złożenia zamówienia, oferta otrzyma max ilość pkt tj. 40 pkt w kryterium „Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych”.
2. Punktacja przyznawana w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie obliczona z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.
 3. Za najkorzystniejszą, zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów łącznie za kryteria oceny ofert. 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,

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:

NIP

REGON

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 owoców i warzyw dla Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży,**
znak sprawy: ZT-SZP-226/01/14/2022

SKŁADAMY OFERTĘ:

za cenę brutto zł (słownie złotych:)

podatek VAT%

netto: zł (słownie złotych:)

Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do godziny od momentu złożenia zamówienia
(maksymalny czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych: do 2 godzin od momentu 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* do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego:
- a) *¹ nazwa towaru lub robót, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego:
- b) *¹ wartość towaru lub robót bez kwoty podatku VAT:

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

- a) mikroprzedsiębiorstwem*
b) małym przedsiębiorstwem*
c) 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)

Mikroprzedsiębiorstwo – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO

Małe przedsiębiorstwo – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EURO

Średnie przedsiębiorstwa: 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. 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). RODO¹⁾ 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*

*¹ *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 2021 r. poz. 1129 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 owoców i warzyw dla Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy: ZT-SZP-226/01/14/2022

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 owoców i warzyw dla Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży,

znak sprawy: ZT-SZP-226/01/14/2022

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 owoców i warzyw dla Szpitala
Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży,
znak sprawy: ZT-SZP-226/01/14/2022**

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***

Załącznik nr 6 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia

Lp.	Nazwa artykułu	Czas realizacji zamówienia (czaso-okres)	Sposób pakowania, wielkość i rodzaj opakowania	j.m.	Wymagana ilość
1	2	2	3	4	5
1	<p>Pomidor Polski - Malinowy Czerwony, Malinowy Żółty, Pomarańczowo-czerwony, spod osłon (szklarniowy) kl. I</p> <p>Odmiany: Pink Wonder, Pink KING, Malinowy Ożarowski, Malinowy Warszawski, Arkon, Figiel, Goldene Königin, Indigo Rose, Czarny Książę, Pomidory powinny być: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; kształt charakterystyczny dla odmiany, minimalna średnica owocu - 50 mm</p> <p>W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy, jakości i tej samej wielkości, oraz jednolite pod względem dojrzałości i koloru.</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o pojemności 6 kg	kg	3200
2	<p>Pomidor Polski Gruntowy kl. I</p> <p>Odmiany: Malinowy Warszawski, Maliniak, Malinowy BER, Malinowy Retro, Malinowy Faworyt, Malinowy Prezes, Malinowy Ożarowski, Malinowy Kujawski. Kmicic, Jawor, Szach, Sabała, Rumba Ożarowska, Dafne, Pikador, Płomień, Adonis, Czarny Książę, Żółty Ożarowski, Pomidory powinny być: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; kształt charakterystyczny dla danej odmiany, minimalna średnica owocu - 50 mm</p> <p>W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy, jakości i tej samej wielkości, oraz jednolite pod względem dojrzałości i koloru.</p>	Lipiec- Wrzesień	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o pojemności 6 kg	kg	1200
3	<p>Ogórek świeży spod osłon (szklarniowy) kl. I -</p> <p>Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10 mm na każde 10 cm długości ogórka); barwa zielona, typowa dla odmiany; niedopuszczalny smak gorzki; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; długość ogórka spod osłon od 200 do 300 mm, minimalna masa ogórka 200 g.</p>	12 m-cy	worek foliowy perforowany o pojemności do 5 kg	kg	1200
4	<p>Sałata zielona (masłowa) kl. I</p> <p>Sałata powinna być: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; Sałata powinna być prawidłowo rozwinięta, powinna mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 240 – 340 g. W każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy;</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub drewniana o pojemności do 5 kg, dwie warstwy po 10 - 8 szt.(240 – 340 g)	szt.	5500

5	<p>Sałata lodowa kl. I, Sałata powinna być:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dobrze wykształcona, zwarta, – bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia, – powinna mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. – cała, zdrowa; nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia lub zepsucia, – czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści, wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, – niezwiędnięte, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, – bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, – bez obcych zapachów i/lub smaków. <p>Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste. Minimalna waga sałaty 300 g. Sałata powinna być pakowana w folię. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy;</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa lub karton o zawartości do 10 szt.	szt.	100
6	<p>Sałata karbowana kl. I Sałata powinna być: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; Sałata powinna być prawidłowo rozwinięta, powinna mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 240 – 340 g. W każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego o pojemności do 5 kg., dwie warstwy po 12 - 10 szt. (240 – 340 g)	szt.	1500
7	<p>Papryka świeża słodka (czerwona, żółta, zielona) kl. I Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz; z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia; wielkość średnicy 70 – 80 mm; waga 150 – 200 g.</p>	12 m-cy	worek foliowy perforowany o pojemności do 5 kg	kg	600
8	<p>Por kl. I Świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemrożenia), bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy, cebula o średnicy nie mniejszej niż 35 mm, długość niemniejsza niż 500 mm.</p>	12 m-cy	Pęczki 10 szt. lub worek z siatki ażurowej, o pojemności do 5 kg	kg	450
9	<p>Seler korzeń kl. I korzeń selera powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalny z objawami gnicia, śladami pleśni), czysty, o barwie jasno-kremowej bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, opłukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; średnica min 100 mm, waga 100 – 150 g</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej o pojemności 5 kg	kg	2400

10	<p>Pietruszka korzeń kl. I korzeń pietruszki powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalny z objawami gnicia, śladami pleśni), czysty, o barwie białej, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony i praktycznie prosty; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie płukany, Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; średnica min 35 mm, długość korzenia pietruszki od 150 do 180 mm, waga nie mniejsza niż 100 g</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej o pojemności do 5 kg	kg	900
11	<p>Koper zielony kl. I Świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, przemrożenia, zaparzenia, zwiędnięcia), bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, bez innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Koper należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g.</p>	12 m-cy	wiązka 15 pęczków po 30 g	pęczek	2500
12	<p>Natka pietruszki zielona kl. I Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, przemrożenia, zaparzenia, zwiędnięcia), bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, bez innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g</p>	12 m-cy	wiązka 15 pęczków po 30 g	pęczek	2500
13	<p>Szcypior świeży zielony kl. I Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia, zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia), bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, bez innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Szcypior należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g.</p>	12 m-cy	wiązka 10 pęczków po 30 g	pęczek	2000
14	<p>Szpinak świeży liście kl. I Szpinak powinien być: zdrowy, czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, wolny od szkodników i wad spowodowanych przez szkodniki, niemyty, wolny od nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i smaków, jędrny o zielonym zabarwieniu i wyglądzie typowym dla odmiany, bez plam i pędów kwiatostanowych.</p>	czerwiec-wrzesień	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton	kg	150
15	<p>Cebula biała kl. Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemarznięcia), bez plam, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych.</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej, o pojemności 15 kg	kg	3000
16	<p>Ogórek gruntowy kl. I Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste; niedopuszczalny smak gorzki; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; długość ogórka z gruntu od 80 do 100 mm, waga nie mniejsza niż 80 g.</p>	lipiec-wrzesień	worek foliowy perforowany o pojemności 10 kg lub skrzynka z tworzywa sztucznego o pojemności 20 kg	kg	250

17	<p>Pieczarki uprawne kl. I Świeże, jędrne, zdrowe, całe, nieuszkodzone (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kształt – kapelusze okrągłe lub półkoliste, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa; smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (niedopuszczalny obcy smak i zapach); długość trzonu nie większa niż 2/3 średnicy kapelusza; wielkość kapelusza 30-65 mm; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości.</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o pojemności 5 kg	kg	600
18	<p>Cukinia świeża kl. I. Cukinia powinna być cała, z szypułką, zdrowa; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takimi, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrna, bez pustych przestrzeni, bez pęknięć, dostatecznie dojrzała, bez w pełni wykształconych nasion, bez obcych zapachów i smaków. Cukinia powinna mieć szypułkę nie dłuższą niż 20 mm. Dopuszczalna wielkość cukinii, przy sortowaniu według długości od 200 do 240 mm, a przy sortowaniu według masy od 300 do 400 g.</p>	lipiec- październik	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o pojemności 5 kg	kg	200
19	<p>Pomidor koktajlowy Cherry kl. I Pomidory powinny być: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; kształt charakterystyczny dla danej odmiany. W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy jakości i tej samej wielkości, oraz pod względem dojrzałości i koloru.</p>	12 m-cy	pojemnik z tworzywa o pojemności do 250 g/opakowanie zbiorcze skrzynka z tworzywa lub karton	kg	120
20	<p>Marchew korzeń kl. I korzeń powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalny z objawami gnicia, śladami pleśni), czysty, o barwie pomarańczowej, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony i praktycznie prosty; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie pękany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; min średnica 35 mm, długość korzenia marchewki od 150 do 180 mm, waga nie mniej niż 100 g</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej, o pojemności 10 kg	kg	19000
21	<p>Kapusta młoda kl. I kapusta powinna być świeża, jędrna, cała, zdrowa (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni), czysta, barwa liści zewnętrznych od zielonej do seledynowej kolejnych warstw liści, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcona o zwartej budowie, praktycznie okrągła; korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, główki czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści, praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; waga główki 800 – 1000 g</p>	maj-lipiec	skrzynka z tworzywa sztucznego lub worek z siatki ażurowej	szt.	2000
22	<p>Kapusta czerwona głowiasta kl. I kapusta powinna być świeża, jędrna, cała, zdrowa (niedopuszczalne z objawy gnicia, ślady pleśni), o barwie lekkiego fioletu, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcona o zwartej budowie, praktycznie okrągła; korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, główki czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści, wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; waga główki nie mniejsza niż 800 g</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub worek z siatki ażurowej	kg	800

23	<p>Kapusta biała głowiasta kl. I kapusta powinna być świeża, jędrna, cała, zdrowa (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni), czysta, o białej barwie liści, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcona o zwartej budowie, okrągła; korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, główki czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści, wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek innych zanieczyszczeń; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; waga główki nie mniejsza niż 1500 g</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub worek z siatki ażurowej	kg	2000
24	<p>Kapusta pekińska kl. I kapusta powinna być: – pojedyncza, dobrze wykształcona główka, zwarta budowa – bez uszkodzeń lub zmian (niedopuszczalne suche, brązowe, zepsute liście) – cała, zdrowa (bez objawów gnicia lub zepsucia) – czysta i oczyszczona z zewnętrznych liści, wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń – niezwiędnięte liście, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, – bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, – bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, waga główki nie mniejsza niż 300 g. Kapusta powinna być pakowana w folię.</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o zawartości 10 kg	kg	600
25	<p>Cebula czerwona kl. I Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemarznięcia), bez plam, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej, o pojemności 5 kg	kg	50
26	<p>Burak ćwikłowy korzeń kl. I korzeń buraka ćwikłowego powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni), czysty, o barwie zewnętrznej ciemno czerwonej, o jednolitej czerwonej barwie i bez przebarwień w przekroju, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie płukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; min średnica 60 mm, waga nie mniejsza niż 90 g.</p>	12 m-cy	skrzynka drewniana, skrzynka z tworzywa sztucznego lub worek z siatki ażurowej.	kg	12 000
27	<p>Botwina buraka ćwikłowego z małymi buraczkami kl. I Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, poźółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych i zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Botwinkę należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 250 g.</p>	maj-lipiec	wiązka 10 pęczków	szt./pęczek	350
28	<p>Rzodkiewka kl. I Rzodkiewka powinna być: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia; minimalna średnica główki rzodkiewki powinna wynosić 25 mm; waga pęczka min 100 g, okres przydatności do spożycia rzodkiewki powinien wynosić nie mniej</p>	12 m-cy	skrzynce o zawartości 25 pęczków po 10 rzodkiewek	szt./pęczek	2450

	niż 7 dni od daty dostawy;				
29	<p>Jabłko Krajowe kl. I odmiany: Ligol, Gloster, Gala, Champion, Eliza, Prince, Golden, Jonagold.</p> <p>Jabłka powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne jabłka z objawami gnicia, śladami pleśni, zwiędnięte) bez obcych zapachów, o regularnych komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone; wolne od uszkodzeń mechanicznych, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; kolor i barwa charakterystyczna dla danej odmiany jabłek. W zależności od gatunku wielkość (średnica, kaliber) jabłek powinien mieścić się w granicach 70 - 90 mm.</p>	12 m-cy	skrzynka drewniana lub skrzynka z tworzywa sztucznego o pojemności 15 kg	kg	6500
30	<p>Cytryna owoc kl. I</p> <p>owoce cytryny muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie) bez obcych zapachów, dobrze wykształcone, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; charakterystyczny kolor żółty. Średnica owocu 60 - 70 mm, o masie nie mniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	skrzynka o pojemności do 10 kg	kg	280
31	<p>Nektarynka kl. I</p> <p>owoce nektarynki muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie) bez obcych zapachów, dobrze wykształcone, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia-kolor charakterystyczny dla danej odmiany. Średnica owocu 50 - 80 mm, o masie nie mniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	220
32	<p>Brzoskwinia kl. I</p> <p>owoce brzoskwini muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany. Średnica owocu 50 - 80 mm, o masie nie mniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	220
33	<p>Kiwi kl. I</p> <p>owoce kiwi muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, gorzki smak) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; kolor charakterystyczny dla odmiany, zielona barwa po przekrojeniu. Średnica owocu nie mniejsza niż 50 mm.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	100
34	<p>Grejpfrut kl. I</p> <p>owoce grejpfruta muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; żółto-pomarańczowy kolor skórki oraz czerwony kolor miąższu po przekrojeniu. Średnica owocu 90 - 120 mm.</p>	12 m-cy	Luz	kg	60

35	<p>Winogrono stołowe białe kl. I owoce winorośli muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, ślady zaparzenia lub przemrożenia), bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, o zwartej konstrukcji kiści; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; jasnozielony kolor owoców charakterystyczny dla winogron białych. O wyrazistym słodkim smaku.</p>	12 m-cy	Luz	kg	200
36	<p>Winogrono stołowe czerwone kl. I owoce winorośli muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, ślady zaparzenia lub przemrożenia), bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, o zwartej konstrukcji kiści; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; jasno-fioletowy kolor owoców charakterystyczny dla winogron czerwonych. O wyrazistym słodkim smaku.</p>	12 m-cy	Luz	kg	100
37	<p>Czereśnia kl. I owoce czereśni muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, ślady zaparzenia lub przemrożenia), bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone z szypułką; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany. O wyrazistym słodkim smaku. Minimalna średnica owocu 20 mm.</p>	czerwiec-lipiec	Luz	kg	200
38	<p>Mandarynka kl. I owoce mandarynki muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, gorzki smak) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany. Średnica owocu nie mniej niż 40 mm.</p>	listopad-czerwiec	skrzynka o pojemności do 10 kg	kg	400
39	<p>Banan kl. I owoce bananowca powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, bez obcych zapachów, zdrowe (niedopuszczalne banany z objawami gnicia, śladami pleśni), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone z delikatnym łukiem (o maksymalnej wysokości łuku: 60 mm na każde 16 cm długości banana); barwa jasno-zielona po żółtą, typowa dla dostarczanej odmiany; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; wolne od uszkodzeń mechanicznych; banany dostarczane powinny być w kiściach od 4 do 7 szt.; długość pojedynczego banana od 150 do 200 mm, a minimalna masa dla pojedynczego banana wynosi nie mniej niż 140 g.</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o masie do 18 kg	kg	2500
40	<p>Arbuz kl. I owoce arbuza muszą być: dojrzałe, świeże, jędrne, czyste, o soczystym miąższu o czerwonej barwie, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, ślady zaparzenia lub przemrożenia), bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany. Minimalna średnica owocu 150 mm, waga 800 – 1000 g.</p>	czerwiec-wrzesień	Luz	kg	250

41	Truskawka kl. I owoce truskawki muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, ślady zaparzenia lub przemrożenia), bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone i pozbawione szypułki; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany. Minimalna średnica owocu 20 mm.	maj-czerwiec	kobiałka 2 kg	kg	750
42	Śliwka - odmiany krajowe kl. I owoce śliwki muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, ślady zaparzenia lub przemrożenia), bez obcych zapachów, z dobrze odchodzącą pestką po przekrojeniu, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; wolne od uszkodzeń mechanicznych, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa (fioletowa) charakterystyczna dla danej odmiany. Minimalna średnica owocu 30 mm.	sierpień-październik	skrzynka drewniana o pojemności 20 kg	kg	450
43	Guszka - odmiany krajowe kl. I owoce gruszki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne owoce z objawami gnicia, śladami pleśni, zwiędnięte) bez obcych zapachów, o regularnych komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone; wolne od uszkodzeń mechanicznych, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany gruszki. W zależności od gatunku wielkość (średnica, kaliber) gruszek powinien mieścić się w granicach 60 - 80/100 mm nie licząc zakończenia rdzenia nasiennego (ogonka).	lipiec-styczeń	skrzynka drewniana o pojemności 20 kg	kg	500
44	Wiśnia kl. I owoce wiśni muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, ślady zaparzenia lub przemrożenia), bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone i pozbawione szypułki; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany. Minimalna średnica owocu 20 mm.	czerwiec-lipiec	kobiałka 3 kg	kg	100
45	Pomarańcza deserowa kl. I owoce pomarańczy muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, gorzki smak, objawy zaparzenia lub przemarznięcia) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany; Średnica owocu nie mniejsza niż 80 mm. Waga minimalna 300 g.	12 m-cy	Luz	kg	150
46	Czosnek odmiany krajowe kl. I czosnek pochodzenia krajowego, świeży, zdrowy (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemarznięcia), bez plam, czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; o dobrze wykształconych cebulach (główkach) podzielonych na mniejsze cebulki (zębki); oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie	12 m-cy	pęczek 10 szt. wiązka 10 lub 20 pęczków	szt./główka	400

	płukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; Czosnek należy wiązać w pęczki po 10 główek, pęczek o masie nie mniejszej niż 600 g				
47	Rzepa Biała i Czarna kl. I korzeń rzepy powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalny z objawami gnicia, śladami pleśni), czysty, o barwie właściwej dla danego gatunku rzepy, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony, prosty; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie płukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; min średnica 100 mm, waga nie mniejsza niż 150 g	sierpień- czerwiec	pakowane w worek z siatki ażurowej, o pojemności 5 kg	kg	200
48	Ziemniaki młode kl. I dojrzałe, kształtne, suche, wolne od uszkodzeń mechanicznych, nieprzemarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, bez oznak zepsucia, gnicia, średnica min 6 cm.	czerwiec- sierpień	pakowane w worek z siatki ażurowej, o pojemności 20-25 kg	kg	8000
49	Ziemniaki kl. I dojrzałe, kształtne, suche, wolne od uszkodzeń mechanicznych, nieprzemarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, bez oznak zepsucia, gnicia, średnica min 6 cm..	wrzesień- maj	pakowane w worek z siatki ażurowej, o pojemności do 15 kg,	kg	50000
50	Ogórek kiszony Kl. I kiszony naturalnie z gruntowych odmian, smak słono - kwaśny, o zbliżonej wielkości, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni wypełnionych sokiem, wolne od ciał obcych oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcone i proste; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; długość ogórka kiszzonego od 90 do 120 mm, zlewa solankowa, w której kisiły się ogórki o klarownej przejrzystości, bez oznak zmętnienia.	sierpień- maj	wiaderko plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o pojemności 5 lub 7 kg	kg	2200
51	Ogórek małosolny kl. I wytworzone naturalnie z odmian gruntowych o delikatnym smaku słono - kwaśnym, o obniżonej zawartości soli, o zbliżonej wielkości, jędrne, chrupiące, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni wypełnionych sokiem, wolne ciał obcych oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki dobrze wykształcone i praktycznie proste; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; minimalna długość ogórka mało solnego odmiany gruntowej od 90 do 120 mm, zalewa solankowa w której kisiły się ogórki o klarownej przejrzystości, bez oznak zmętnienia.	czerwiec- lipiec	wiaderko plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o pojemności 3 kg, 5 kg	kg	250
52	Kapusta kiszona kl. I kiszona naturalnie z odmian kapusty typowo zimowej o smaku słono – kwaśnym, o obniżonej zawartości soli; jędrna, chrupiąca, soczysta z dużą zawartością soku o klarownej przejrzystości, bez oznak zmętnienia, (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni) czysta, bez zanieczyszczeń, bez ciał obcych i zapachów; z dodatkiem marchwi.	sierpień- maj	wiaderko plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o pojemności 5 kg, 10 kg	kg	3000

UWAGA !

Wymagania dodatkowe:

1. 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.

2. Na opakowaniu zbiorczym zamawianego asortymentu wymagana jest czytelna etykieta w języku Polskim, która zawiera: **Nazwę produktu i odmianę, nr partii, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, masę netto opakowania, wielkość – rozmiar – kaliber produktu, klasyfikację produktu, nazwę i adres dystrybutora.**
3. Sprzedawca zobowiązuje się dostarczać asortyment **przez pięć dni w tygodniu** przez okres obowiązywania Umowy.
 - a) Realizacja zamówienia określonej partii asortymentu następować będzie **dnia następnego po złożeniu zamówienia:** do Magazynu Żywnościowego w godzinach od 8:00 do 10:00
 - b) na zaplecze Kiosku Spożywczo-Przemysłowego w godzinach od 8:00 do 9:00transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
4. Zamawiający przewiduje, w wyjątkowych wypadkach, zamówienia w trybie nadzwyczajnym tj. zamówienia określonej partii asortymentu, którego realizacja nastąpi w terminie do godzin (zgodnie z Ofertą Sprzedawcy), po złożeniu telefonicznego zamówienia. Maksymalny czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych: do 2 godzin od momentu złożenia zamówienia.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie niezgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
6. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

.....

.....

.....

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 owoców i warzyw dla Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy: ZT-SZP-226/01/14/2022.

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.					