

SZPITAL WOJEWÓDZKI
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego
Al. Piłsudskiego 11, 18 - 404 Łomża
SEKCJA ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
NIP 718-16-89-321 REGON 450665024
fax 86 47 33 210 tel. 86 47 33 266

e - mail: przetargi@szpital-lomza.pl

www.szpital-lomza.pl

Znak sprawy: ZT-SZP-226/01/33/2019

02.10.2019 r.

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

– zwana dalej „SIWZ” –

na
dostawę owoców oraz warzyw
na potrzeby Działu Żywienia Szpitala Wojewódzkiego
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży

TERMIN SKŁADANIA OFERT: do dnia 10.10.2019 r. do godz. 10.00
TERMIN OTWARCIA OFERT: w dniu 10.10.2019 r. o godz. 10.30

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.), prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego.

Postępowanie prowadzone jest w języku polskim i Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty, oświadczeń i dokumentów w języku obcym.

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający: Szpital Wojewódzki
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży
Al. Piłsudskiego 11, 18 - 404 Łomża

Kontakt: Tel. 86 47 33 266
Fax. 86 47 33 210
e-mail: przetargi@szpital-lomza.pl

Strona internetowa: www.szpital-lomza.pl

Udostępnienie SIWZ w wersji elektronicznej: www.szpital-lomza.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) zwanej dalej ustawą PZP – postępowanie o wartości nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości **221.000,00 euro**.
2. Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w języku polskim. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oświadczeń, oferty oraz innych dokumentów w języku obcym.
3. W kwestiach, które nie zostały uregulowane w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej SIWZ, mają zastosowanie przepisy ustawy PZP i akty wykonawcze do ustawy PZP.
4. **Zamawiający w niniejszym postępowaniu stosuje procedurę, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy PZP, tj. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu – tzw. procedura odwrócona.**

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa owoców oraz warzyw na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**, w asortymencie, ilości i o wymaganiach określonych w **Załączniku nr 6 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia**.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w Załączniku nr 6 do SIWZ. Warunki dotyczące realizacji zamówienia zostały określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ.
3. Kody CPV według Wspólnego Słownika Zamówień:
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 możliwości złożenia oferty wariantowej.
6. Wykonawca powinien przedłożyć ofertę zgodnie z zestawieniem asortymentowo-ilościowym (załącznik nr 4 do SIWZ).
7. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców. Powyższe informacje Wykonawca wskaże w formularzu ofertowym.
8. Okoliczności zmiany postanowień umowy zgodnie z art. 144 ustawy PZP w sprawie niniejszego zamówienia publicznego oraz sposób ich dokonania zostały określone w Załączniku nr 5 do SIWZ – wzór umowy.
9. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
10. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
11. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy PZP.
12. Zamawiający nie zamierza ustanawiać dynamicznego systemu zakupów.
13. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztu udziału w postępowaniu.
14. Zamawiający nie przewiduje możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

Termin wykonania zamówienia: **12 miesięcy od daty zawarcia umowy.**

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu zgodnie z **art. 24 ust. 1 oraz ust. 5 pkt 1** ustawy PZP oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,
Zamawiający nie określa warunku.
 - sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
Zamawiający nie określa warunku.
 - zdolności technicznej lub zawodowej,
Zamawiający nie określa warunku.
- Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia publicznego na zasadach określonych w art. 23 ustawy PZP.
- Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- Jeżeli oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający będzie żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

A. Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów i oświadczeń:

- W celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania, Wykonawca zobowiązany jest złożyć **aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy PZP**, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SIWZ.
- Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia, wobec nich, podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 1.
- W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 składa każdy z Wykonawców, wspólnie ubiegających się o zamówienie.
- Ponadto, Wykonawca składa wraz z ofertą:**
 - Formularz oferty (wg załącznika nr 1 do SIWZ),**
 - Zestawienie asortymentowo - ilościowe (wg załącznika nr 4 do SIWZ),**
 - Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy),**

B. Wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekazuje Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności** do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP, stanowi załącznik nr 2 do SIWZ.

C. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została **najwyżej oceniona** do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym **niż 5 dni**, terminie, aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. **25 ust. 1** ustawy PZP **dotyczących:**

1) braku podstaw do wykluczenia z postępowania (art. 25 ust. 1 pkt 3 ustawy PZP), tj.:

a) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy PZP;

2) spełnieniu przez oferowane dostawy wymagań określonych przez Zamawiającego (art. 25 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP), tj.:

- Dokument potwierdzający, że Wykonawca posiada wdrożony system kontroli jakości HACCP;
- Oświadczenie Wykonawcy, że posiada środki transportu, niezbędne do wykonania zamówienia.

Uwaga: W przypadku wątpliwości Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania dodatkowych dokumentów lub oświadczeń potwierdzających spełnianie wymogów, które zostały określone

w załączniku nr 4 do SIWZ oraz w załączniku nr 6 do SIWZ. Dokumenty te zostaną udostępnione przez Wykonawców na każde żądanie Zamawiającego.

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej SIWZ zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016 r. poz. 1126).

VII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW

1. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – *Prawo pocztowe*, osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. *o świadczeniu usług drogą elektroniczną*, z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych poniżej.
2. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Ewelina Brulińska, e-mail: przetargi@szpital-lomza.pl, fax 86 47 33 210,
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. *o świadczeniu usług drogą elektroniczną*, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. W postępowaniu oświadczenia składa się w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Wykonawca w korespondencji kierowanej do Zamawiającego powinien posługiwać się numerem sprawy: **ZT-SZP-226/01/33/2019**.
6. Wszelkie informacje dotyczące niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający będzie dodatkowo zamieszczał na swojej stronie internetowej www.szpital-lomza.pl, zgodnie z przepisami ustawy PZP.
7. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. 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 SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
8. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 7 powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
9. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa pkt 7 powyżej.
10. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli SIWZ jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza na tej stronie.
11. Zamawiający, w uzasadnionych przypadkach, może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę treści SIWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej www.szpital-lomza.pl.
12. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ, oraz zamieszcza informację na stronie internetowej www.szpital-lomza.pl.

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca przedstawi ofertę zgodnie z wymogami określonymi w niniejszej SIWZ. Treść oferty powinna odpowiadać treści SIWZ.
2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty, oferty zostaną odrzucone na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 1) ustawy PZP, mając na uwadze art. 82 ust. 1

ustawy PZP.

3. Oferta musi zawierać cenę wraz z podatkiem VAT podaną cyfrowo i słownie.
4. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności, w języku polskim, na maszynie, komputerze lub czytelnie pismem ręcznym.
5. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty, w tym zapisane strony wszystkich załączników, były kolejno ponumerowane.
6. Zaleca się, aby oferta była zszyta lub trwale połączona w inny sposób.
7. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
8. Wszelkie zmiany i poprawki w treści oferty powinny być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
9. Zaleca się przy sporządzaniu oferty skorzystanie ze wzorów (formularza ofertowego, oświadczeń, zestawień) przygotowanych przez Zamawiającego i stanowiących załączniki do SIWZ. Wykonawca może przedstawić ofertę na swoich formularzach z zastrzeżeniem, że muszą one zawierać wszystkie informacje określone przez Zamawiającego w przygotowanych wzorach.
10. Złożone dokumenty i oświadczenia Wykonawcy muszą być zgodne z wymaganiami SIWZ.
11. Oferta i oświadczenia muszą być podpisane przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest wykazać Zamawiającemu umocowanie do złożenia (podpisania) oferty.
12. W przypadku gdy ofertę podpisuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale lub notarialnie potwierdzonej kopii.
13. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
14. Oferta oraz oświadczenie, o których mowa w art. 25a ustawy PZP, składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej, opatrzone własnoręcznym podpisem.
15. Ofertę należy złożyć w nieprzeźroczystej, zamkniętej kopercie oznaczonej nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowanej w następujący sposób:
Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego
Al. Piłsudskiego 11
18 – 404 Łomża
oraz opisanej w następujący sposób:

**„Oferta na dostawę owoców oraz warzyw na potrzeby Działu Żywnienia
Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży,
znak sprawy: ZT-SZP-226/01/33/2019”**

Nie otwierać przed terminem otwarcia ofert.

16. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Zmiana oferty, wniosek o wycofanie lub wniosek o zwrot oferty muszą być złożone w formie pisemnej przez Wykonawcę. Koperta zawierająca zmianę oferty powinna być opisana w sposób podany w pkt 15 powyżej z oznaczeniem „**ZMIANA OFERTY**”. Wniosek o wycofanie lub wniosek o zwrot oferty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest wykazać Zamawiającemu umocowanie do reprezentowania i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy przedstawiając pełnomocnictwo w oryginale lub notarialnie poświadczoną kopii.
17. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty /opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.
18. Zgodnie z art. 96 ust.3 ustawy PZP oferty składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, za wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.
19. Wykonawca wskazuje w formularzu ofertowym numery stron oferty zawierających informacje zastrzeżone przez Wykonawcę jako tajemnica przedsiębiorstwa. Zaleca się, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były złożone w odrębnej zamkniętej wewnętrznej kopercie oznaczonej „**tajemnica przedsiębiorstwa**” lub spięte (zszyte) odrębnie od jawnej części oferty.
20. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy zaadresować zgodnie z opisem wskazanym w Rozdziale X SIWZ oraz złożyć w kancelarii Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego (pokój 235), Al. Piłsudskiego 11, 18 – 404

Łomża **do dnia 10.10.2019 r. do godz. 10.00.** Godziny pracy kancelarii: od poniedziałku do piątku w godz. 7.30- 15.05.

2. Decydujące znaczenie dla ważności zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego (data i godzina wpływu oferty potwierdzona przez kancelarię Zamawiającego).
3. Oferta złożona po terminie składania ofert określonym w pkt 1 powyżej, zostanie zwrócona Wykonawcy zgodnie z art. 84 ust. 2 ustawy PZP.
4. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi **w dniu 10.10.2019 r. o godz. 10:30 w pokoju 210 c, II piętro Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego, Al. Piłsudskiego 11, 18 – 404 Łomża.**
5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje określone w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej www.szpital-lomza.pl informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, i warunków płatności zawartych w ofertach.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca określi cenę realizacji zamówienia podając w formularzu ofertowym kwotę cyfrowo i słownie.
2. Cena zostanie obliczona z wykorzystaniem formularza zestawienia asortymentowo-ilościowego stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ.
3. **Wartość netto pozycji** jest iloczynem ilości i ceny jednostkowej netto. **Wartość brutto pozycji** jest sumą wartości netto pozycji i podatku VAT.
4. **Wartość pakietu netto** jest sumą pozycji netto. **Wartość pakietu brutto** jest sumą pozycji brutto.
5. Wykazywane kwoty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
6. Wszystkie wartości pieniężne wyrażone w złotych podane są z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
7. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN. Nie przewiduje się rozliczeń w walutach obcych.
8. Cena musi być wyrażona w złotych polskich.
9. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ.
10. Zgodnie z art. 91 ust. 3a ustawy PZP, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

UWAGA - Jeżeli Wykonawca jest zwolniony z podatku VAT prosimy o podanie podstawy prawnej.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

1. Zamawiający oceni oferty oraz dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o następujące kryteria oceny ofert:

KRYTERIUM	WAGA KRYTERIUM	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena	60%	60 pkt
Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych	40%	40 pkt

2. W kryterium „CENA” - maksymalną ilość punktów tj. **60,00 pkt** – otrzyma oferta z najniższą ceną brutto, pozostałym ofertom przyznana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów, określona na podstawie następującego wzoru:

ilość uzyskanych punktów ocenianej oferty =

$$= \frac{\text{najniższa cena brutto spośród wszystkich ofert podlegających ocenie}}{\text{cena brutto oferty ocenianej}} \times 100 \times 60\%$$

Zamawiający będzie zaokrąglał liczbę punktów do dwóch miejsc po przecinku.

3. W kryterium „**CZAS DOSTAWY W SYTUACJACH NADZWYCZAJNYCH**” Zamawiający przyzna punkty w oparciu o informacje zawarte w „Formularzu oferty”:
 - **Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do 60 minut od momentu złożenia zamówienia – 0 pkt**
 - **Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do 45 minut od momentu złożenia zamówienia – 20 pkt**
 - **Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do 30 minut od momentu złożenia zamówienia – 40 pkt**
 - a) W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę czasu dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych poniżej 30 min. od momentu złożenia zamówienia, oferta otrzyma max ilość pkt tj. 40 pkt w kryterium „**CZAS DOSTAWY W SYTUACJACH NADZWYCZAJNYCH**”.
 - b) W przypadku kiedy Wykonawca nie poda / nie wpisze w Formularzu ofertowym informacji o zaoferowanym czasie dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował wymagany czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych tj. do 60 min. 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 dłuższego niż 60 min. od momentu złożenia zamówienia, oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z SIWZ.
4. Zamawiający będzie zaokrąglał liczbę punktów do dwóch miejsc po przecinku.
5. Za najkorzystniejszą, Zamawiający uzna ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów łącznie za kryteria oceny ofert określone w ust. 1.
6. **Oferta Wykonawcy może uzyskać maksymalnie 100,00 pkt.**

XIV. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający podpisze umowę z wybranym Wykonawcą, w terminie nie krótszym niż określony w art. 94 ust. 1 pkt 2) ustawy PZP od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 ustawy PZP.
2. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, którego oferta została wybrana o konkretnym terminie i miejscu podpisania umowy.
3. W celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, wykonawca, którego ofertę wybrano, jako najkorzystniejszą przed podpisaniem umowy składa:
 - 1) pełnomocnictwo, jeżeli umowę podpisuje pełnomocnik.
 - 2) umowę regulującą współpracę wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, jeżeli oferta tych wykonawców zostanie wybrana (jeśli dotyczy).
 - 3) poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Sprzedawcę polisę potwierdzającą zawarcie umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY.

1. Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowi **Załącznik nr 5 do SIWZ.**

XVII. ZMIANY POSTANOWIEŃ ZAWARTEJ UMOWY W STOSUNKU DO TREŚCI OFERTY, NA PODSTAWIE KTÓREJ DOKONANO WYBORU WYKONAWCY.

1. Zmiana istotnych postanowień umowy w sprawie realizacji zamówienia publicznego jest możliwa tylko w zakresie wynikającym z ustawy Pzp oraz w przypadkach wskazanych we wzorze umowy stanowiącym załącznik **nr 5 do SIWZ.**

XVIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy PZP czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy PZP. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności Zamawiającego:
 - 1) **określenia warunków udziału w postępowaniu;**
 - 2) **wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;**
 - 3) **odrzućcia oferty odwołującego;**
 - 4) **opisu przedmiotu zamówienia;**
 - 5) **wyboru najkorzystniejszej oferty.**
3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
5. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
6. Odwołanie wnosi się **w terminie 5 dni** od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie ustawy PZP albo w terminie 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
7. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się **w terminie 5 dni** od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.
8. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub jest udostępniana specyfikacja, wzywając wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
9. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Krajowej Izby Odwoławczej w postaci papierowej albo elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.
10. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron.
11. Jeżeli koniec terminu do wykonania czynności przypada na sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, termin upływa dnia następnego po dniu lub dniach wolnych od pracy.
12. Szczegółowe informacje nt. środków ochrony prawnej Wykonawców reguluje dział VI ustawy PZP.

XIX. 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:
 - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża,
 - Inspektor Ochrony Danych w Szpitalu udziela informacji telefonicznie, nr tel.: **86 4733 606** lub za pomocą poczty e-mail, adres: **iod@szpital-lomza.pl**;
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **na dostawę owoców oraz warzyw na potrzeby Działu Żywienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy: ZT-SZP-226/01/33/2019**, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
 - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp,
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, **przez okres 4 lat** od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - 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; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

XX. NIŻEJ WYMIENIONE ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ STANOWIĄ JEJ TREŚĆ:

1. Załącznik nr 1 do SIWZ – Formularz ofertowy;
2. Załącznik nr 2 do SIWZ – Wzór oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp;
3. Załącznik nr 3 do SIWZ – Oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp;
4. Załącznik nr 4 do SIWZ – Zestawienie asortymentowo – ilościowe;
5. Załącznik nr 5 do SIWZ – Wzór umowy;
6. Załącznik nr 6 do SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia.

**TREŚĆ SIWZ Z ZAŁĄCZNIKAMI
ZATWIERDZAM**

**DYREKTOR
SZPITALA WOJEWÓDZKIEGO
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży
mgr Mariusz Obrycki**

DANE WYKONAWCY:**

Nazwa Wykonawcy / Wykonawców w przypadku oferty wspólnej*:

.....
Adres:
REGON
NIP
Tel.
FAX, na który Zamawiający ma przesłać korespondencję
e-mail:
Osoba do kontaktów :

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 przetargu nieograniczonego **na dostawę owoców oraz warzyw na potrzeby Działu Żywności Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy: ZT-SZP-226/01/33/2019,**

SKŁADAMY NINIEJSZĄ OFERTĘ ZA CENĘ BRUTTO zł (słownie: złotych)

OFERUJEMY CZAS DOSTAWY W SYTUACJACH NADZWYCZAJNYCH DO: minut od momentu złożenia zamówienia (max czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych: do 60 minut od momentu złożenia zamówienia)

OŚWIADCZENIA:

1. Oświadczamy, że uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty i właściwego wykonania zamówienia oraz przyjmujemy warunki określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z dokumentami przetargowymi, przedmiotem i zakresem dostaw i przedmiot zamówienia wykonamy w oparciu o wymagania zawarte w SIWZ i umowie.
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, zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 3 Pzp. i art. 5-17 ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 419)
4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia tj. przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami umowy, treścią SIWZ i nie wnosimy w stosunku do nich żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty podpiszemy umowę na warunkach Zamawiającego w terminie i miejscu określonym przez Zamawiającego.
6. Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na termin płatności **do 60 dni** od daty otrzymania przez Zamawiającego **prawidłowo wystawionej** przez Wykonawcę faktury VAT. **Na fakturze powinien znajdować się numer umowy, której faktura dotyczy.**
7. *Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy bez udziału podwykonawców.
8. *Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy z udziałem podwykonawcy niebędącego podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji polegamy na zasadach określonych w art. 22a Pzp i wskazujemy części zamówienia, których wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcom i podajemy firmy podwykonawców
(tabelę należy wypełnić, jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom części zamówienia)

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.		

9. Oświadczamy, że niniejsza oferta:
- * **nie zawiera** informacji stanowiących tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji ;
 - * **zawiera** na stronach od do..... informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
10. Oświadczamy, że cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia określonym w niniejszej SIWZ.
11. Oświadczamy, że jesteśmy **ubezpieczeni** od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia i zobowiązujemy się przedłożyć kopię dokumentu ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej do umowy.
12. Oświadczamy, że wybór oferty **prowadzi*/ nie prowadzi*¹** do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego :
- *nazwa towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego:.....
 - *wartość towaru lub usługi bez kwoty podatku VAT:.....
13. *Oświadczamy, że Wykonawca **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)
14. *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)

<i>Mikroprzedsiębiorstwo – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO</i>
<i>Małe przedsiębiorstwo – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EURO</i>
<i>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</i>

15. **Oświadczam/my**, że wypełniłem/am/liśmy 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 – *jeżeli dotyczy*.

Na kolejno ponumerowanych stronach składamy całość oferty, której integralną część stanowią następujące załączniki:

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

.....(miejscowość), dnia 2019 r.

.....
podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

* - niepotrzebne skreślić

** - niepotrzebne skreślić. Gdy wybór oferty prowadzi do powstania obowiązku podatkowego u zamawiającego, wykonawca zobligowany jest do wypełnienia pozycji a i b w pkt 12.

Załącznik nr 2 do SIWZ – wzór oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp,

.....
Pieczęć Wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,
o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę owoców oraz warzyw na potrzeby Działu Żywności Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy: ZT-SZP-226/01/33/2019,

Oświadczamy,

że po zapoznaniu się z firmami oraz adresami wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, zamieszczonymi na stronie internetowej zamawiającego,

a) **należymy do grupy kapitałowej** z następującymi wykonawcami:*

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

.....
(data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

nie należymy do grupy kapitałowej *

.....
(data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

* - niepotrzebne skreślić

UWAGA!

- 1) Wykonawca składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej **w terminie 3 dni** od zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 2) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej składa każdy z Wykonawców.

Wykonawca:

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

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

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/
podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
o braku podstaw wykluczenia składane na podstawie
art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych
(tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), zwanej dalej ustawą PZP

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

W związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego **na dostawę owoców oraz warzyw na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży,**
znak sprawy: ZT-SZP-226/01/33/2019,

OŚWIADCZAM, CO NASTĘPUJE:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

- 1) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy PZP,
- 2) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ust. 1 ustawy PZP

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.
ustawy PZP (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20
lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8
ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:
..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

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.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik nr 6 do SIWZ – 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	Pomidor spod osłon (szklarniowy) kl. I 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 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.	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o pojemności 6 kg	kg	4200
2	Ogórek świeży spod osłon (szklarniowy) kl. I - Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne 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.	12 m-cy	worek foliowy perforowany o pojemności do 5 kg	kg	1200
3	Sałata zielona (masłowa) 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;	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
4	Sałata lodowa kl. I, Sałata powinna być: – 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. 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;	12 m-cy	skrzynka z tworzywa lub karton o zawartości do 10 szt.	szt.	100
5	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.	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego o pojemności do 5 kg., dwie warstwy po 12 - 10 szt. (240 – 340 g)	szt.	1500

6	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.	12 m-cy	worek foliowy perforowany o pojemności do 5 kg	kg	600
7	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 nie mniejsza niż 500 mm.	12 m-cy	Pęczki 10 szt. lub worek z siatki ażurowej, o pojemności do 5 kg	kg	450
8	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	12 m-cy	worek z siatki ażurowej o pojemności 5 kg	kg	2400
9	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	12 m-cy	worek z siatki ażurowej o pojemności do 5 kg	kg	900
10	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.	12 m-cy	wiązka 15 pęczków po 30 g	pęczek	2500
11	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	12 m-cy	wiązka 15 pęczków po 30 g	pęczek	2500
12	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.	12 m-cy	wiązka 10 pęczków po 30 g	pęczek	2000
13	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.	czerwiec-wrzesień	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton	kg	150
14	Cebula biała kl. Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemarznienia), bez plam, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych.	12 m-cy	worek z siatki ażurowej, o pojemności 15 kg	kg	3000

15	<p>Ogórek gruntowy kl. I Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne 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
16	<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 półkolisty, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa; smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (nie dopuszczalny 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
17	<p>Cukinia świeża kl. I. Cukinia powinna być cała, z szypułką, zdrowa; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takimi, które czynią ją niezdadną 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
18	<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
19	<p>Marchew korzeń kl. I korzeń powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (nie dopuszczalne objawy 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
20	<p>Kapusta młoda kl. I kapusta powinna być świeża, jędrna, cała, zdrowa (nie dopuszczalne 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
21	<p>Kapusta czerwona głowiasta kl. I kapusta powinna być świeża, jędrna, cała, zdrowa (nie dopuszczalne 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

22	<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
23	<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
24	<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
25	<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 liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie ptukany, 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
26	<p>Botwina buraka ćwikłowego z małymi buraczkami kl. I Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych 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. Botwinę należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 250 g.</p>	maj-lipiec	wiązka 10 pęczków	szt./pęczek	350
27	<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 niż 7 dni od daty dostawy;</p>	12 m-cy	skrzynce o zawartości 25 pęczków po 10 rzodkiewek	szt./pęczek	2450
28	<p>Jabłko Krajowe kl. I odmiany: Ligoł, Gloster, Gala, Champion, Eliza, Prince, Golden, Jonagold. 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

29	<p>Cytryna owoc kl. I 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 niemniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	skrzynka o pojemności do 10 kg	kg	280
30	<p>Nektarynka kl. I 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 niemniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	220
31	<p>Brzoskwinia kl. I 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 niemniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	220
32	<p>Kiwi kl. I 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 niemniejsza niż 50 mm.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	100
33	<p>Grejpfrut kl. I 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 mięszu po przekrojeniu. Średnica owocu 90 - 120 mm.</p>	12 m-cy	luz	kg	60
34	<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
35	<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

36	<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
37	<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
38	<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
39	<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
40	<p>Truskawka kl. I owoce truskawki 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 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.</p>	maj-czerwiec	kobiątka 2 kg	kg	750
41	<p>Śliwka - odmiany krajowe kl. I owoce śliwki muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne 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.</p>	sierpień-październik	skrzynka drewniana o pojemności 20 kg	kg	450

42	Guszka - odmiany krajowe kl. I owoce gruszki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne 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
43	Wiśnia kl. I owoce wiśni 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 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	kobiątka 3 kg	kg	100
44	Pomarańcza deserowa kl. I owoce pomarańczy muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne 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
45	Czosnek odmiany krajowe kl. I czosnek pochodzenia krajowego, świeży, zdrowy (niedopuszczalne 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 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	12 m-cy	pęczek 10 szt. wiązka 10 lub 20 pęczków	szt./główka	400
46	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
47	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
48	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
49	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 zgnięcia.	sierpień- maj	wiaderko plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o pojemności 5 lub 7 kg	kg	2200

50	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
51	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:

- 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.
- Sprzedawca zobowiązuje się dostarczać asortyment przez **pięć dni w tygodniu** przez okres obowiązywania Umowy.
- Realizacja zamówienia określonej partii asortymentu następować będzie dnia następnego po złożeniu zamówienia:
 - do Magazynu Żywnościowego **w godzinach od 8:00 do 10:00**
 - na zaplecze Baru i Kiosku Spożywczo-Przemysłowego **w godzinach od 8:00 do 9:00**
W wyjątkowych wypadkach realizacja nastąpi w terminie do **max 60 minut** od momentu złożenia telefonicznego zamówienia - **zamówienie w trybie nadzwyczajnym**.
- Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ.