



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-226/01/14/2023

podstępowanie o udzielenie zamówienia publicznego o wartości poniżej progów unijnych prowadzone na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) w trybie podstawowym bez negocjacji (art. 275 pkt 1)

ZATWIERDZAM

DYREKTOR

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

Jarosław Pokoleńczuk

Łomża, dnia 01.03.2023 r.

Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: <https://ezamowienia.gov.pl> (zwanej dalej: „Platformą e-Zamówienia”)

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

SZPITAL WOJEWÓDZKI IM. KARDYNAŁA STEFANA WYSZYŃSKIEGO W ŁOMŻY

Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża

Tel. 86 47 33 900 (centrala)

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

NIP: 718-16-89-321

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

Adres strony internetowej Zamawiającego: 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://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-227ac2cc-b7fe-11ed-9236-36fed59ea7dd>

Ponadto, Zamawiający będzie zamieszczał informacje dotyczące niniejszego postępowania na swojej stronie internetowej: <https://www.szpital-lomza.pl/index.php?k=129>

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 lub k.galaj@chron-dane.eu telefon 86 47 33 606 lub 514 747 434,**
 - 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-226/01/14/2023,**

- 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 bez negocjacji**, o jakim stanowi art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze 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,
 - 2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4 PZP,
 - 3) art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).
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) **oświadczenie Wykonawcy, że 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 spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

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

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

XI. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Pełnomocnictwo**

składa się w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem wraz z ofertą.

2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

XII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

A. KOMUNIKACJA W POSTĘPOWANIU

1. W ramach niniejszego postępowania wszelka korespondencja prowadzona jest w języku polskim.
 2. **W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń, odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia.**
 3. Platforma e-Zamówienia dostępna jest pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>
 4. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
 5. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania do Platformy e-Zamówienia.
 6. **Adres strony internetowej prowadzonego postępowania (link prowadzący bezpośrednio do widoku postępowania na Platformie e-Zamówienia):**
<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-227ac2cc-b7fe-11ed-9236-36fed59ea7dd>
Identyfikator postępowania (ID): ocds-148610-227ac2cc-b7fe-11ed-9236-36fed59ea7dd
- Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przełóżaj postępowania/konkursy”).
7. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin

Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy” - <https://ezamowienia.gov.pl>

8. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452), zwanym dalej rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.
9. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. Dopuszczalne są formaty przesyłanych danych zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U. z 2017 r. poz. 570 ze zm.).

Za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia można przesać wiele pojedynczych plików lub plik poddający dane kompresji (ZIP) zawierający wiele pojedynczych plików. W przypadku przekazania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji (np. archiwum .zip), opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
10. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
 - a. w formatach danych określonych powyżej w ust. 9 (i przekazuje się jako załącznik),
lub
 - b. jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
11. 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 (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1233) Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. W przypadku gdy Wykonawca nie wyodrębni i nie zabezpieczy w ten sposób poufności informacji, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za ewentualne ujawnienie ich treści razem z informacjami jawnymi.

12. **Komunikacja** w postępowaniu, **z wyłączeniem składania ofert** odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji” Platformy e-Zamówienia). Dodatkowo Zamawiający dopuszcza komunikację w postępowaniu za pośrednictwem poczty elektronicznej - adres e-mail Zamawiającego: przetargi@szpital-lomza.pl
Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem Wykonawcy/Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
13. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści SWZ wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
14. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez Wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.

15. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi
150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
16. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
17. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (22) 458 77 99 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej w zakładce „Zgłoś problem”. <https://ezamowienia.gov.pl>
18. W korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Wykonawcy powinni posługiwać się następującym znakiem postępowania : **ZT-SZP-226/01/14/2023**.
19. Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami: Ewelina Brulińska tel. 86 47 33 266, e-mail: przetargi@szpital-lomza.pl, w dni robocze od poniedziałku do piątku w godz. 7:30 do 15:05.

B. WYJAŚNIENIA SWZ

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
2. 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. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa zdaniu poprzednim, przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami, niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie wskazanym w pierwszym zdaniu, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
3. **Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.**
4. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść 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 37 i 38 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.**

XIV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1 do SWZ**.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ. **Cena ofertowa zostanie obliczona z wykorzystaniem Załącznika nr 4 do SWZ – Zestawienie asortymentowo-ilościowe.**
3. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wykazywane kwoty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki równe 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.

7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2022 r. poz. 931 ze zm.), 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:
- 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni, tj. do dnia 13.04.2023 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w punkcie 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę **pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.**

XVII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć **do dnia 15.03.2023 r. do godziny 12:00.**
2. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 15.03.2023 r. o godzinie 12:30.**

4. Otwarcie ofert następuje na Platformie e-Zamówienia.
5. W przypadku awarii systemu, przy użyciu którego następuje otwarcie ofert, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach zawartych w ofertach.

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

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

Kryterium	Waga kryterium	Max liczba pkt możliwa do uzyskania w kryterium
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**

UWAGA:

- **Maksymalny czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych: do 2 godzin od momentu złożenia zamówienia.**
 - W przypadku zaferowania przez Wykonawcę czasu dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych dłuższego niż 2 godziny od momentu złożenia zamówienia, oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z SWZ.
 - W przypadku kiedy Wykonawca nie poda/nie wpisze w Formularzu ofertowym informacji o zaferowanym czasie dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaferował maksymalny 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”.
 - W przypadku zaferowania 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:

.....

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-226/01/14/2023,**

SKŁADAMY OFERTĘ:

za cenę brutto zł (słownie złotych:

.....)

podatek VAT%

netto: zł (słownie złotych:

.....)

Czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych do godzin/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. 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.		

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)

<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>

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. Oświadczamy, że jesteśmy ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej

działalności związanej z przedmiotem zamówienia i zobowiązujemy się przedłożyć kopię dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego.

14. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). 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.....

.....

*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub
podpis osobisty*

* *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 / WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCEGO SIĘ O UDZIELENIE
ZAMÓWIENIA**

**uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w
zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa
narodowego**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień
publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 poz. 1710 ze zm.) zwanej dalej ustawą PZP**

W związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym
w trybie podstawowym bez negocjacji, 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-226/01/14/2023,**

oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP,
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy PZP
3. 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. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 ustawy Pzp).*

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze i zapobiegawcze:

.....
.....

4. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835)¹.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

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

[UWAGA: stosuje tylko ten wykonawca/ wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, a jednocześnie samodzielnie w pewnym zakresie wykazuje spełnianie warunków]

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Rozdziale VII SWZ oraz Sekcji V Ogłoszenia o zamówieniu, w następującym zakresie:

.....

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTÓW UDOSTĘPNIAJĄCYCH ZASOBY:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez

¹ Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisaną na listę lub będącą takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Zamawiającego w Rozdziale VII Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz Sekcji V 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.

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

1)

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

2)

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

.....

*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub
podpis osobisty*

.....

.....

.....

nazwa i adres Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 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-226/01/14/2023,**

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

- 1) na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP
- 2) na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835)

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	3	4	5	6
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</p> <p>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>	Październik-Czerwiec	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o pojemności 6 kg	kg	3600
2	<p>Ogórek Polski – świeży spod osłon (szklarniowy) kl. I</p> <p>Ogórkі powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o</p>	Październik-Czerwiec	worek foliowy perforowany o pojemności do 5 kg	kg	900

	<p>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>				
3	<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</p>	marzec-czerwiec	<p>skrzynka z tworzywa sztucznego lub drewniana o pojemności do 5 kg, dwie warstwy po 10 - 8 szt.(240 – 340 g)</p>	szt.	2200

	dostawy;				
4	<p>Sałata lodowa kl. I,</p> <p>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.	144
5	<p>Sałata karbowana 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;</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego o pojemności do 5 kg., dwie warstwy po 12 - 10 szt. (240 – 340 g)	szt.	100

	<p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.</p>				
6	<p>Papryka świeża słodka (czerwona, żółta, zielona) kl. I</p> <p>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	1460
7	<p>Por kl. I</p> <p>Świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemrożenia), bez plam, pożółkłych i zeschniętych części,</p>	12 m-cy	Pęczki 10 szt. lub worek z siatki ażurowej, o	kg	450

	<p>bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych.</p> <p>Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy, cebula o średnicy nie mniejszej niż 35 mm, długość niemniejsza niż 500 mm.</p>		pojemności do 5 kg		
8	<p>Seler korzeń kl. I</p> <p>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	2200
9	<p>Pietruszka korzeń kl. I</p> <p>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</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej o pojemności do 5 kg	kg	900

	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				
10	<p>Koper zielony kl. I</p> <p>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	3000
11	<p>Natka pietruszki zielona kl. I</p> <p>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	3000

12	<p>Szczypior 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. Szczypior należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g.</p>	12 m-cy	wiązka 10 pęczków po 30 g	pęczek	2000
13	<p>Cebula biała 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 15 kg	kg	3000
14	<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 ostionętymi ostonką, barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa; smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (niedopuszczalny obcy</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o pojemności 5 kg	kg	600

	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.				
15	<p>Pomidor koktajlowy Cherry kl. I</p> <p>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
16	<p>Marchew korzeń kl. I</p> <p>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 płukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości;</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej, o pojemności 10 kg	kg	14000

	min średnica 35 mm, długość korzenia marchewki od 150 do 180 mm, waga nie mniej niż 100 g				
17	<p>Kapusta czerwona głowiasta kl. I</p> <p>kapusta powinna być świeża, jędrna, cała, zdrowa (nie dopuszczalne 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
18	<p>Kapusta biała głowiasta kl. I</p> <p>kapusta powinna być świeża, jędrna, cała, zdrowa (nie dopuszczalne 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</p>	Sierpień- Kwiecień	skrzynka z tworzywa sztucznego lub worek z siatki ażurowej	kg	2000

	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				
19	<p>Kapusta pekińska kl. I</p> <p>kapusta powinna być:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>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	1100
20	<p>Cebula czerwona kl. I</p> <p>Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemarznięcia), bez plam, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej, o pojemności 5 kg	kg	80

	uszkodzeń przez nich wyrządzonych;				
21	<p>Burak ćwikłowy korzeń kl. I</p> <p>korzeń buraka ćwikłowego powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni), czysty, o barwie zewnętrznej ciemnoczerwonej, 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	9 600
22	<p>Rzodkiewka kl. I</p> <p>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, sparciąta; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia; minimalna średnica główki rzodkiewki powinna wynosić 25 mm;</p>	12 m-cy	skrzynce o zawartości 25 pęczków po 10 rzodkiewek	szt./pęczek	2450

	waga pęczka min 100 g, okres przydatności do spożycia rzodkiewki powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy;				
23	<p>Jabłko Krajowe kl. I</p> <p>odmiany: Ligol, Gloster, Gala, Champion, Eliza, Prince, Golden, Jonagold, szara Reneta, Złota Reneta.</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	5 000
24	<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,</p>	12 m-cy	skrzynka o pojemności do 10 kg	kg	120

	<p>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>				
25	<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 nie mniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	120
26	<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</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	120

	<p>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>				
27	<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	80
28	<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;</p>	12 m-cy	Luz	kg	40

	<p>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>				
29	<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	100
30	<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</p>	12 m-cy	Luz	kg	50

	<p>pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; jasno-fioletowy kolor owoców charakterystyczny dla winogron czerwonych. O wyrazistym słodkim smaku.</p>				
31	<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	240
32	<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;</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o masie do 18 kg	kg	900

	<p>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>				
33	<p>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 niemniejsza niż 80 mm. Waga minimalna 300 g.</p>	12 m-cy	Luz	kg	80
34	<p>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</p>	12 m-cy	pęczek 10 szt. wiązka 10 lub 20 pęczków	szt./główka	700

	<p>spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; o dobrze wykształconych cebulach (główkach) podzielonych na mniejsze cebulki (ząbki); 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</p>				
35	<p>Rzepa Biała i Czarna kl. I korzeń rzepy powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (nie dopuszczalny 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</p>	<p>sierpień- czerwiec</p>	<p>pakowane w worek z siatki ażurowej, o pojemności 5 kg</p>	<p>kg</p>	<p>120</p>
36	<p>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..</p>	<p>wrzesień- maj</p>	<p>pakowane w worek z siatki ażurowej, o pojemności do 15 kg,</p>	<p>kg</p>	<p>40 000</p>

37	<p>Ogórek Kiszony Kl. I kiszone 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.</p>	sierpień- maj	wiaderko plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o pojemności 5 lub 7 kg	kg	1 800
38	<p>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.</p>	sierpień- maj	wiaderko plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o pojemności 5 kg, 10 kg	kg	2 000

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** (od poniedziałku do piątku) 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) do 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 bez negocjacji, 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.					