

ZATWIERDZAM:

*Kamińsk, dnia 2025.04.14*

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)**  
**SUKCESYWNE DOSTAWY DO MAGAZYNU ŻYWNOŚCIOWEGO  
ZAMAWIAJĄCEGO MIĘSA, WĘDLIN, PODROBÓW I KONSERW  
MIESNYCH**

**TRYB DZIELENIA ZAMÓWIENIA: TRYB PODSTAWOWY  
BEZ NEGOCJACJI**

Sprawa numer **D/Kw.2232.3.2025**

## SPIS TREŚCI

NUMER	NAZWA	STRONA
<b>I</b>	Nazwa oraz adres zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania	<b>4</b>
<b>II</b>	Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia	<b>4</b>
<b>III</b>	Tryb udzielenia zamówienia	<b>4</b>
<b>IV</b>	Opis przedmiotu zamówienia	<b>5</b>
	Część 1 – Mięso świeże i podroby wieprzowe	<b>5</b>
	Część 2 – Wędliny wieprzowe	<b>6</b>
	Część 3 – Wędliny drobiowe	<b>8</b>
	Część 4 – Mięso świeże i podroby drobiowe	<b>11</b>
	Część 5 – Konserwy mięsne	<b>12</b>
	Część 6 – Pasztesy	<b>12</b>
<b>V</b>	Informacja, czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji	<b>14</b>
<b>VI</b>	Termin wykonania zamówienia	<b>14</b>
<b>VII</b>	Podstawy wykluczenia wykonawcy	<b>15</b>
<b>VIII</b>	Informacje o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia	<b>17</b>
	Poleganie na zdolnościach innych podmiotów	<b>18</b>
	Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie	<b>18</b>
	Podwykonawstwo	<b>19</b>
<b>IX</b>	Informacje o podmiotowych środkach dowodowych oraz oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu	<b>20</b>
<b>X</b>	Informacje o sposobie komunikowania się zamawiającego z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust 1, art. 66 i art. 69	<b>22</b>
<b>XI</b>	Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji	<b>24</b>

	elektronicznej	
<b>XII</b>	Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami	<b>24</b>
<b>XIII</b>	Termin związania z ofertą	<b>24</b>
<b>XIV</b>	Opis sposobu przygotowania oferty oraz dokumentów	<b>24</b>
<b>XV</b>	Sposób oraz termin składania ofert	<b>27</b>
<b>XVI</b>	Termin otwarcia ofert	<b>28</b>
<b>XVII</b>	Sposób obliczenia ceny	<b>29</b>
<b>XVIII</b>	Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów, i sposobu oceny ofert	<b>30</b>
<b>XIX</b>	Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	<b>21</b>
<b>XX</b>	Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy	<b>31</b>
<b>XXI</b>	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy.	<b>32</b>
<b>XXII</b>	Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych	<b>33</b>
<b>XXIII</b>	Załączniki do SWZ	<b>34</b>

## **I. Nazwa oraz adres zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania**

Zamawiający: **Zakład Karny w Kamińsku,  
Kamińsk, ul. Obrońców Westerplatte 1,  
11- 220 Górowo Iławeckie**

NIP: 743 – 10 – 27 – 467

REGON: 000320124

telefon: (89) 761 74 00

adres poczty elektronicznej: [zk\\_kaminsk@sw.gov.pl](mailto:zk_kaminsk@sw.gov.pl)

adres strony internetowej prowadzonego postępowania:  
<https://platformazakupowa.pl/transakcja/1094666>

## **II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia**

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1094666>

## **III. Tryb udzielenia zamówienia**

1. Podstawa prawna udzielenie zamówienia publicznego: ustawa z dnia 11 września 2019 r- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2024 poz. 1320 ze zm.), dalej jako ustawa wraz z aktami wykonawczymi do ustawy.
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy.
3. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
4. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy.
5. Zgodnie z art. 310 pkt 1 ustawy zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, nie zostały mu przyznane.

#### IV. Opis przedmiotu zamówienia oraz części zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych.
2. Nazwy i kody zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

CPV	15 11 00 00 – 2	Mięso
CPV	15 13 00 00 – 8	Produkty mięsne
CPV	15 13 10 00 – 5	Konserwy i przetwory z mięsa
3. Opis oraz wymagania zamawiającego:

#### CZĘŚĆ 1 – MIĘSO I PODROBY WIEPRZOWE

- 1) **Karkówka wieprzowa – w ilości 250 kg** - element wieprzowy odcięty z półtuszy, zawierający głównie mięśnie. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwawień, głębszych nacięć.
- 2) **Mięso gulaszowe wieprzowe – w ilości 2 800 kg** - całe skrawki mięsa wieprzowego pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej (kostka – przepuszczona przez sito z otworami owalnymi o średnicy od 2 do 5 cm) bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien oraz tkanki łącznej, niedopuszczalne mięso z głów, nóg, żeberek, płatów słoniny, pachwiny i podrobów wieprzowych. Stosunek mięsa do tłuszczu 70 do 30. Wygląd jednolity w całej masie. Barwa różowa do czerwonej. Powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez opiłków kości.
- 3) **Mięso mielone wieprzowe – w ilości 3 000 kg** - mięso wieprzowe pochodzące z części zasadniczych półtuszy wieprzowej (mięso przepuszczone przez sito z otworami o średnicy 3 mm). Stosunek mięsa do tłuszczu - 70 do 30. Mięso schłodzone, niemrożone. Wygląd – jednolity w całej masie. Barwa jasnoczerwona do ciemnoczerwonej.
- 4) **Serca wieprzowe – w ilości 1 500 kg** - podroby wieprzowe, całe, powinny być właściwie ukształtowane, oczyszczone z błony wewnętrznej i krwi, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza serca, zapach charakterystyczny dla serc wieprzowych świeżych, barwa ciemno- różowa. Waga jednej sztuki powyżej 300 - 400 g.
- 5) **Słonina wieprzowa paski – w ilości 1 400 kg** - element wieprzowy bez kości, odcięty z półtuszy, zawierający głównie tłuszcz, bez ścięgien i tkanki łącznej. Barwa biała. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, bez opiłków kości.

- 6) **Szynka wieprzowa bez kości – w ilości 1 000 kg** - element wieprzowy bez kości, odcięty z części tylnej półtuszy, bez nogi, bez ogona, zawierający głównie mięśnie, bez tłuszczu zewnętrznego, bez ścięgien i tkanki łącznej, tkanka mięśniowa nie przerośnięta tłuszczem. Barwa różowa do czerwonej. Powierzchnia czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwawień, głębszych nacięć.
- 7) **Wątroba wieprzowa – w ilości 1 500 kg** - podroby wieprzowe o wadze przeciętnej od 2 do 3 kg, barwa ciemnoczerwona. Wątroba schłodzona, niemrożona. Kształt i wielkość jednolita pod względem gramatury i wyglądu.
- 8) **Kości wieprzowe karkowe/schabowe – w ilości 600 kg** - Kości pokrzepowe z pozostałościami mięsa, bez kości żebrowych, bez pozostałości rdzenia kręgowego i tchawicy, bez gruczołów i zakrwawień, bez przebarwień długość wyrostków kolczystych różna

## CZĘŚĆ 2 – WĘDLINY WIEPRZOWE

- 1) **Blok kanapkowy – w ilości 2 000 kg** - wędlina drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, do-datków i przypraw, w osłonce poliamidowej. Prostokątny baton o długości 30 - 40 cm. Osłonka ści-śle przylegająca do farszu. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju różowa do jasnoróżowej.
- 2) **Kaszanka wieprzowa jęczmienna – w ilości 2 700 kg** - wyrób wieprzowy, podrobowy parzony w osłonce naturalnej o średnicy 26-30 mm. Pętka o gramaturze 90 – 100 g. Barwa ciemnobrązowa z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej, zapach łagodny z aromatem pieprzu i majeranku.
- 3) **Kielbasa biała parzona – w ilości 300 kg** – kielbasa średnio rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody w osłonce naturalnej o średnicy 26-28 mm, w skład której wchodzi mięso wieprzowe min. 80 %, surowce uzupełniające, przyprawy i substancje dodatkowe charakterystyczne dla tego typu wyrobu. Kawalki mięsa związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju.
- 4) **Kielbasa leśna/codzienna – w ilości 2 300 kg** – kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %. Produkt otrzymany z mięsa i surowców uzupełniających charakterystycznych dla tego typu wyrobu w osłonkach naturalnych wieprzowych o równej średnicy 26 -28 mm.
- 5) **Parówki cienkie/paluszki – w ilości 2 300 kg** – kielbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce

poliamidowej. Wyrób o równej średnicy w przekroju 18 - 20 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa.

- 6) **Kielbasa serdelkowa/serdelka** – w ilości **2 300 kg** – kielbasa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona, homogenizowana o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie, w osłonce naturalnej. Wyrób o średnicy w przekroju 28-32 mm. Barwa w przekroju jasnoróżowa.
- 7) **Kielbasa toruńska** – w ilości **300 kg** – kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 65 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw charakterystycznych dla tego typu wyrobów w osłonkach naturalnych wieprzowych o równej średnicy 26-28 mm. Kawalki mięs związane masą wiążącą, równomiernie rozmieszczone w przekroju.
- 8) **Kielbasa wiejska/ jarmarczna** – w ilości **300 kg** – kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 65 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw charakterystycznych dla tego typu wyrobów, w osłonkach naturalnych wieprzowych o równej średnicy 26-28 mm. Konsystencja soczysta, widoczne kawalki mięsa.
- 9) **Kielbasa zwyczajna** – w ilości **2 200 kg** - kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw charakterystycznych dla tego typu wyrobów, w osłonkach naturalnych o równej średnicy 26-28 mm. Konsystencja soczysta, widoczne kawalki mięsa.
- 10) **Mielonka śniadaniowa** – w ilości **2 000 kg** – wędlina drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 50 %, oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Batony (prostokątne) o długości 30 - 40 cm. Osłonka poliamidowa, ściśle przylegająca do farszu. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju różowa do jasnoróżowej.
- 11) **Mortadela wieprzowa** – w ilości **3 000 kg** – wędlina drobno rozdrobniona, parzona, z dodatkiem wody z mięsa wieprzowego min. 50 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy 60 - 80 mm w osłonce poliamidowej ściśle przylegającej do farszu.

- 12) **Podgardle wędzone** – w ilości **1 300 kg** – element wędzony, wieprzowy, parzony (przednia część), pozbawiony kości, w kształcie nieforemnego bloku; znajduje się w przedniej części półtuszy, stosunek mięsa do tłuszczu 60 do 40. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opiłków kości.
- 13) **Polędwica z pieczarkami** – w ilości **150 kg** – wędlina grubo rozdrobniona, parzona z mięsa wieprzowego chudego i surowców uzupełniających charakterystycznych dla tego typu wyrobu o zawartości od 10 do 20 % pieczarek. Wyrób w osłonce poliamidowej. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i równej średnicy na przekroju 80 - 100 mm . Osłonka poliamidowej ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju kremowo – różowa.
- 14) **Polędwica z warzywami** – w ilości **150 kg** – wędlina grubo rozdrobniona, parzona, z mięsa wieprzowego chudego i surowców uzupełniających charakterystycznych dla tego typu wyrobu o zawartości od 10 do 20 % warzyw. Wyrób w osłonce poliamidowej. Baton okrągły o długości 30-40 cm i równej średnicy na przekroju 80 – 100 mm. Osłonka poliamidowej ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa w przekroju kremowo - różowa.
- 15) **Salceson czarny** – w ilości **2 200 kg** – wyrób wieprzowy, podrobowy, parzony, o zawartości mięsa wieprzowego i podrobów min. 70 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, innych dodatków i przypraw. Baton w osłonce poliamidowej o średnicy na przekroju 60 – 120 mm. Konsystencja ścisła.
- 16) **Salceson włoski** – w ilości **2 200 kg** – wyrób wieprzowy, podrobowy, parzony o zawartości mięsa z głów wieprzowych min. 75 % oraz innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, dodatków i przypraw, w osłonce poliamidowej, długości 30 – 40 cm, równej średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Składniki równomiernie rozmieszczone, konsystencja ścisła.

### **CZĘŚĆ 3 – WĘDLINY DROBIOWE**

- 1) **Kanapkowa drobiowa** – w ilości **1 000 kg** – wędlina drobiowa, wędzona, parzona drobno rozdrobniona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.



- 2) **Kielbasa złota drobiowa – w ilości 1 000 kg** – kielbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 75 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego typu wyrobów drobiowych o średnicy 26 – 28 mm. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 3) **Kielbasa śląska drobiowa – w ilości 1 000 kg** – kielbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 70 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego typu wyrobów drobiowych o średnicy 26 – 28 mm. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 4) **Kielbasa zwyczajna drobiowa – w ilości 1 000 kg** – kielbasa drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 65 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobów drobiowych o średnicy 26 – 28 mm. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 5) **Mielonka drobiowa – w ilości 1 000 kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 50 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 6) **Mortadela drobiowa – w ilości 1 000 kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 40 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy w przekroju 80 – 100 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 7) **Parówki drobiowe (paluszki) – w ilości 1 000 kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 45 %,

surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Wyrób w osłonce poliamidowej o równej średnicy w przekroju 18 – 20 mm, pozostawione w zwojach, powierzchnia barwy różowa do jasnoróżowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.

- 8) **Polędwica drobiowa – w ilości 100 kg** – wędlina drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona otrzymana z tuszek drobiowych min. 70 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Wygląd – grube zwinięte batony o długości 30 – 40 cm i średnicy w przekroju 100 mm (w równych odcinkach). Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Barwa jasnoróżowa do różowej z częścią składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścisła i zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 9) **Przysmak drobiowy – w ilości 1 000 kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 45 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Baton okrągły o długości 30 – 40 cm i średnicy na przekroju 60 – 80 mm. Osłonka ściśle przylegająca do farszu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 10) **Serdelki drobiowe – w ilości 1 000 kg** – wędlina drobiowa drobno rozdrobniona, wędzona i parzona o zawartości mięsa drobiowego min. 45 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Wyrób w osłonkach naturalnych o równej średnicy w przekroju 28 - 32 mm, pozostawione w zwojach. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Barwa, smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.
- 11) **Szynkowa z piersi drobiowej – w ilości 100 kg** – wędlina drobiowa, parzona otrzymana z piersi drobiowych lub fileta z indyka min. 70 %, surowców uzupełniających, przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla tego wyrobu. Dodatkowo dopuszcza się zastosowanie mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie. Wygląd – grube batony w osłonkach niejadalnych o długości 30- 40 cm i średnicy w przekroju 100 mm (w równych odcinkach). Barwa jasnoróżowa do różowej z częścią

składników grubo rozdrobnionych, równomiernie rozłożonych i związanych masą wiążącą, konsystencja ścisła i zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla tego typu wyrobu.

#### **CZEŚĆ 4 – MIĘSO I PODROBY DROBIOWE**

- 1) **Ćwiartka z kurczaka mrożona – w ilości 1 000 kg** – element z kurczaka zawierający podudzie wraz z udem, mięśniami i skórą – bez miednicy i grzbietu, schłodzony. Pałki powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego, waga 1 szt. od 250 do 350 g.
- 2) **Porcja rosolowa z kurczaka schłodzona – w ilości 500 kg** – element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń oraz krwi, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego.
- 3) **Serca drobiowe schłodzone – w ilości 500 kg** – element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych, barwa jasno – różowa.
- 4) **Skrzydółka z kurczaka mrożone – w ilości 1 100 kg** – element stanowiący skrzydło z kurczaka składają się z 3 części: ramienia, przedramienia i lotki, winno być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego, waga 1 szt. od 90 do 130 g.
- 5) **Wątróbka drobiowa schłodzona – w ilości 1 500 kg** – podwójny lub pojedynczy płat bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata. Usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby. Powierzchnia czysta niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni, powierzchnia bryły gładka, sucha, dopuszcza się oszronienie. Wygląd beżowy do brunatno - wiśniowego, dopuszcza się przyciemnienie barwy na powierzchni. Zapach naturalny, słabo wyczuwalny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
- 6) **Żołądki drobiowe schłodzone – w ilości 500 kg** – element podrobowy z kurczaka, cały, winien być właściwie ukształtowane, oczyszczone, zapach świeży i swoisty dla podrobów drobiowych.
- 7) **Mięso gulaszowe drobiowe mrożone – w ilości 1 500 kg** - całe skrawki mięsa drobiowego pochodzące z części zasadniczych tuszek drobiowych pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi. Produkt pakowany próżniowo.

- 8) **Filet z kurczaka mrożony – w ilości 100 kg** – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca, dopuszcza się w opakowaniu niewielkie oblodzenie bezbarwne do jasnoczerwonego oraz oszronienie opakowania. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy.

## CZEŚĆ 5 – KONSERWY MIĘSNE

- 1) **Konserwa mięsna mielonka – w ilości 748,80 kg** – masa netto opakowania 300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość mięsa nie mniej niż 40 %, smak i zapach charakterystyczny dla konserw mięsnych, konsystencja farszu konserwy jednolita.
- 2) **Konserwa mięsna turystyczna – w ilości 748,80 kg** – masa netto opakowania 300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość mięsa minimum 45 %, smak i zapach charakterystyczny dla konserw mięsnych, konsystencja farszu konserwy jednolita.
- 3) **Konserwa mięsna tyrolska – w ilości 748,80 kg** – masa netto opakowania 300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość mięsa minimum 50 %, smak i zapach charakterystyczny dla konserw mięsnych, konsystencja farszu konserwy jednolita.

## CZEŚĆ 6 – PASZTETY

- 1) **Pasztet drobiowy – w ilości 748,80 kg** – masa netto opakowania 290-300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość drobiu minimum 30 %, konsystencja farszu jednolita.
- 2) **Pasztet wieprzowy – w ilości 748,80 kg** – masa netto opakowania 290-300 g, jednorazowe opakowanie aluminiowe lub puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość wieprzowiny minimum 30 %, konsystencja farszu jednolita.
- 3) **Pasztet drobiowy z papryką – w ilości 1 196 kg** – gramatura opakowania netto 100-130 g, zawartość drobiu min. 30%, konsystencja farszu jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetów drobiowych z papryką.
- 4) **Pasztet drobiowy z pomidorami – w ilości 1 196 kg** – gramatura opakowania netto 100-130 g, zawartość drobiu minimum 30%, konsystencja farszu jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetów drobiowych z pomidorami.

4. Przedmiot zamówienia powinien posiadać odpowiednią jakość oraz dokumenty dopuszczające do obrotu i używania na terenie RP.
5. Termin przydatności do spożycia od dnia dostawy:
  - 1) dla wędlin i wyrobów min. 10 dni,
  - 2) dla mięsa i podrobów schłodzonych min. 3 dni,
  - 3) dla mięsa mrożonego min. 60 dni,
  - 4) dla artykułów konserwowych min. 12 miesięcy.
6. Dostawa partii przedmiotu zamówienia pierwszego gatunku, pakowana i przewożona w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP. Musi być zachowana jednolitość dostawy tj. tego samego pochodzenia, tej samej jakości, kształtu i wielkości w ramach jednej dostawy.
7. Mięso wieprzowe, wędliny, wyroby i podroby - schłodzone, pakowane w pojemnikach plastikowych typu Euro, w opakowaniach próżniowych od 1 do 5 kg, wędliny i wyroby ułożone w sposób nie powodujący ich deformacji.
8. Mięso drobiowe mrożone o temperaturze min. – 18<sup>0</sup>C, pakowane w pojemnikach plastikowych typu Euro, w opakowaniach próżniowych od 1 do 5 kg, gotowe do spożycia po rozmrożeniu i przeprowadzeniu obróbki termicznej.
9. Wyroby blokowe lub batonowe po ukrojeniu przez Zamawiającego w plastry o grubości 1 mm, nie mogą się rozpadać.
10. Cechy dyskwalifikujące towar:
  - 1) mięso – zazielenienie mięsa, oślizgłość, zapach świadczący o procesach jego rozkładu
  - 2) wędliny – obcy posmak i zapach, nalot pleśni, oślizgłość, brak oznakowania opakowania bądź jego uszkodzenia mechaniczne
11. Stosowane opakowania i oznakowanie dostawy muszą być zgodny z poniższymi przepisami:

**opakowania** – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością;

**oznakowanie i prezentacja** - środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu

Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004:

W szczególności:

**środki spożywcze w opakowaniach** - powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy, instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli)

**etykietowanie substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji:**

nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...), jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

12. Pozostałe wymagania oraz warunki dostawy przedmiotu zamówienia zostały opisane w **załączniku nr 2 do SWZ.**

#### **V. Informacja czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji**

Wykonawca nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

#### **VI. Termin wykonania zamówienia**

Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia przez okres 12 miesięcy.

## VII. Podstawy wykluczenia wykonawcy

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wykluczy wykonawcę/ów w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy, tj.
  - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
    - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
    - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
    - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2024 r. poz. 1448 ze zm.) lub art. 54 ust. 1- 4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 930 ze zm.),
    - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
    - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
    - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. z 2021 r. poz. 1745),
    - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
    - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
  - lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
  - 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo- akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1,
  - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału

- w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności,
- 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne,
  - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie,
  - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę/ów w przypadkach, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainie oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r., poz. 507 ze zm.).
  3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art.108 ust.1 pkt 1), 2) i 5) jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
    - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
    - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
    - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
      - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
      - b) zreorganizował personel,
      - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,



- d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
  - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
4. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 2 są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 2, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wyklucza Wykonawcę.
  5. Jeżeli wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
  6. Wykonawca może zostać wykluczony przez zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
  7. W przypadku wspólnego ubiegania się wykonawców o udzielenie zamówienia zamawiający bada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych wykonawców.
  8. Zamawiający oceni brak podstaw do wykluczenia na podstawie złożonego z ofertą oświadczenia wykonawcy – Załącznik nr 3 do SWZ.

## **VIII. Informacje o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - 1) nie podlegają wykluczeniu;
  - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
    - a) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym;  
Zamawiający nie określa szczególnych wymagań w tym zakresie.
    - b) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;  
Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, iż posiada uprawnienia do prowadzenia działalności w zakresie obejmującym przedmiot zamówienia.
    - c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej;  
Zamawiający nie określa szczególnych wymagań w tym zakresie.
    - d) zdolności technicznej lub zawodowej;  
Zamawiający nie określa szczególnych wymagań w tym zakresie.

## Poleganie na zdolnościach innych podmiotów

2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
3. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o której mowa w art. 112 ust. 2 pkt. 2 ustawy jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje dostawy, do których realizacji te uprawnienia są wymagane
4. Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu w dyspozycję niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. **Wzór stanowi załącznik nr 4 do SWZ – Zobowiązanie do oddania wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.**

Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:

- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
- 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy oraz wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje dostawy, których wskazane zdolności dotyczą.

## Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie

5. W przypadku oferty wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum):
  - 1) w formularzu oferty należy wskazać firmy (nazwy) wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;

- 2) oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała prawnie wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Osoba podpisująca ofertę musi posiadać umocowanie prawne do reprezentacji. Umocowanie musi wynikać z treści pełnomocnictwa załączonego do oferty – treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania;
- 3) Załącznik nr 3 do SWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu. Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia powinno zostać złożone wraz z ofertą pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej.
- 4) wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia będą ponosić odpowiedzialność solidarną za wykonanie umowy;
- 5) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wyznaczą spośród siebie Wykonawcę kierującego (lidera), upoważnionego do zaciągania zobowiązań, otrzymywania poleceń oraz instrukcji dla i w imieniu każdego, jak też dla wszystkich partnerów;
- 6) Zamawiający może w ramach odpowiedzialności solidarnej żądać wykonania umowy w całości przez lidera lub od wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia łącznie lub każdego z osobna.
6. W przypadku Wykonawców wykonujących działalność w formie spółki cywilnej postanowienia dot. oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) stosuje się odpowiednio.
7. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych aktualnych na dzień ich złożenia.

## Podwykonawstwo

8. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
9. 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.

**IX. Informacje o podmiotowych środkach dowodowych oraz oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu**

1. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca będzie obowiązany przedstawić Zamawiającemu następujące oświadczenia i dokumenty (w terminach wskazanych w niniejszej SWZ):

**1) Formularz oferty cenowej wykonawcy – stanowiący załącznik nr 1 do SWZ** opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem osobistym lub podpisem zaufanym.

**2) co najmniej jeden dokument z niżej wymienionych, t. j.:**

a) aktualną decyzję państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu w zakresie przedmiotu zamówienia, o której mowa w art. 61 i art. 62 lub art. 122 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) - dotyczy Wykonawcy, o którym mowa w art. 61 cyt. ustawy;

lub

b) aktualne zaświadczenie państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przedmiotu zamówienia - dotyczy wykonawcy, który prowadzi działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności na odległość (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet, o której mowa w art. 63 ust.2 pkt. 10 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448).

**3) Oświadczenie stanowiące Załącznik nr 3 do SWZ** o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem osobistym lub podpisem zaufanym, aktualne na dzień składania ofert

**4) Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu w dyspozycję niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. **Wzór****

**stanowi załącznik nr 4 do SWZ – Zobowiązanie do oddania wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.**

- 5) **Pełnomocnictwo** – w przypadku podpisania oferty lub załączników przez osobę, której umocowanie nie wynika z dokumentów rejestrowych, oferta musi zawierać oryginał stosownego pełnomocnictwa w formie lub postaci elektronicznej (tj. podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub osobistym przez osoby, których umocowanie wynika z dokumentów rejestrowych) lub elektroniczną kopię pełnomocnictwa poświadczoną za zgodność z okazanym dokumentem opatrzoną kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez notariusza na podstawie art. 97 § 2 Prawa o notariacie.

**Uwaga!**

Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez uppełnomocnionego.

W przypadku podmiotów występujących wspólnie pełnomocnictwo podpisane przez upoważnionych przedstawicieli każdego z podmiotów występujących wspólnie, do reprezentowania w postępowaniu (zgodnie z art. 58 ustawy)

2. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.
3. Zamawiający nie wezwie wykonawcy 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 17.2.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, 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.
4. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
5. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać wykonawcę lub wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

**X. Informacje o sposobie komunikowania się zamawiającego z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust 1, art. 66 i art. 69**

Zamawiający nie dopuszcza innej formy komunikacji.

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

1. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, tj. Platformy Zakupowej, dalej określanej jako platforma. Wejście na platformę poprzez link: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1094666>
2. Instrukcje korzystania z platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformy znajdują się zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
3. Zamawiający w razie pytań technicznych związanych z działaniem platformy zakupowej prosi o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta w dni pon. - pt. 8:00-17:00, pod nr telefonu +48 22 101 02 02, lub za pomocą e-mail: [cwk@platformazakupowa.pl](mailto:cwk@platformazakupowa.pl).
4. Za datę przekazywania – wpływu wszelkich oświadczeń, wniosków, zawiadomień, wyjaśnień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformy poprzez kliknięcie przycisku „wyślij wiadomość”, po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
5. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy oraz na stronie internetowej Zamawiającego:
  - 1) informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, modyfikacje SWZ, zmiany terminu składania i otwarcia ofert – kierowane do ogółu zainteresowanych Zamawiający będzie zamieszczał w sekcji „komunikaty”;

- 2) korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy do konkretnego Wykonawcy;
6. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 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 zamieszcza wymagania dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych za pośrednictwem platformy zakupowa.pl, tj.:
    - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
    - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
    - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
    - 4) włączona obsługa JavaScript,
    - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
    - 6) Platforma zakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
    - 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
  7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
    - 1) akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
    - 2) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem.
  8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformy zakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta

zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy.

## **XII. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami**

Osobami uprawnionymi przez zamawiającego do kontaktowania się z wykonawcami są:

1. chor. sztab. Anna Kaciuba - w sprawie wyjaśnienia treści SWZ
2. mł. chor. Małgorzata Świerkowska - w sprawie przedmiotu i wymogów związanych z realizacją zamówienia.

## **XIII. Termin związania ofertą**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni** od dnia terminu składania ofert **tj. do dni 22.05.2025 r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 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, o którym mowa w ust. 1 wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

## **XIV. Opis sposobu przygotowania oferty oraz dokumentów**

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim, wobec czego:
  - 1) Oferta, podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty wymagane przez zamawiającego winny być sporządzone w języku polskim,
  - 2) wszelkie dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z poświadczonym przez wykonawcę tłumaczeniem na język polski – podczas oceny ofert zamawiający będzie opierał się na tekście tłumaczonym.



2. Zalecane jest sporządzenie oferty z wykorzystaniem wzoru oferty oraz wzorów załączników do oferty. W przypadku, gdy wykonawca nie będzie korzystał z wzorów przygotowanych przez zamawiającego i zawartych w SWZ, zobowiązany jest w załączniku przygotowanym we własnym zakresie bezwzględnie zamieścić wszystkie informacje wymagane przez zamawiającego.
3. Oferta powinna być:
  - a) złożona w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl ,
  - b) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/ upoważnione.
4. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe składane elektronicznie muszą zostać podpisane **kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym**. W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środkach dowodowych na platformie, **kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty** wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu.
5. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany **kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym** przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
6. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku.
7. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
8. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

9. Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
10. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje podlegać będzie odrzuceniu.
11. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść Wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
12. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ust. 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym, jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, albo przez podwykonawcę.
13. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
14. Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych, zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.
15. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
16. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:
  - 1) .zip
  - 2) .7Z
17. Wśród rozszerzeń powszechnych, a **niewystępujących** w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
18. W przypadku stosowania przez wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
  - 1) ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zamawiający zaleca, w miarę możliwości, **przekonwertowanie plików**

**składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES;**

- 2) pliki w innych formatach niż PDF **zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym**. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- 3) zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
19. Zamawiający zaleca aby w **przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju**. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
20. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
21. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
22. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
23. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
24. Zamawiający zaleca aby **nie** wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.

## **XV. Sposób oraz termin składania oferty**

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem w myśl ustawy na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1079559> **do dnia 23.04.2025 r. do godziny 08:00**.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem **kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym**

**lub podpisem osobistym.** W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl , wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust. 1 oraz ust.2 ustawy, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania **kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.** Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.

5. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

## XVI. Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert. **Otwarcie ofert - 23.04.2025 r. (godz. 08:05).**
2. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia 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 lub kosztach zawartych w ofertach.

Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformazakupowa.pl

w sekcji „Komunikaty”.

## **XVII. Sposób obliczania ceny**

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza ofertowego wykonawcy, 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.
3. Cena podana na Formularzu ofertowym wykonawcy jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności wykonawcy wobec zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2024 r. poz. 361, z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, wykonawca ma obowiązek:
  - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

## XVIII. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Jedynym kryterium przy wyborze najkorzystniejszej oferty, którym będzie kierował się Zamawiający jest najniższa wartość brutto (cena ofertowa z podatkiem VAT) oferty Wykonawcy. Waga oceny 100%. Sposób oceny – minimalizacja.

$$P = \frac{\text{NAJNIŻSZA CENA}}{\text{CENA Z OFERTY BADANEJ}} \times 100 \text{ (waga kryterium)}$$

(wartość brutto za całość zamówienia w grupie spośród badanych ofert)

(wartość brutto za całość zamówienia w grupie)

2. Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę, która będzie niezmienna w czasie trwania realizacji umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest dać możliwość zamawiającemu płatności przelewem w terminie do 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.
4. Oferta, która zawiera najniższą cenę - najniższą wartość brutto za całość zamówienia, a także odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji oraz nie zostanie odrzucona, zostanie uznana za najkorzystniejszą.
5. Punkty zostaną obliczone wg przedstawionego powyżej wzoru, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

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

1. Jeżeli zostanie wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
2. Zamawiający powiadomi wybranego wykonawcę o terminie podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego.
3. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyła się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
4. Przed podpisaniem umowy wybrany wykonawca przekaże zamawiającemu informacje niezbędne do wpisania do treści umowy (np. imiona i nazwiska upoważnionych osób, które będą reprezentować wykonawcę przy podpisaniu umowy)

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

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w załączniku nr 2 do SWZ.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian w umowie na zasadach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 2 SWZ.
3. Podczas obowiązywania umowy ceny nie zostaną podwyższone, z zastrzeżeniem:
  - 1) Zmiany stawki podatku od towarów i usług, przyjętej do określenia wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, która zacznie obowiązywać po dniu zawarcia Umowy, wynagrodzenie Wykonawcy, w ujęciu brutto, ulegnie odpowiedniej zmianie przez zastosowanie zmienionej stawki podatku od towarów i usług – bez sporządzania aneksu do Umowy. Zmianie ulegnie wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy za wykonywanie Umowy w okresie od dnia obowiązywania zmienionej stawki podatku, przy czym zmiana dotyczyć będzie wyłącznie tej części wynagrodzenia Wykonawcy, do której zgodnie z przepisami prawa powinna być stosowana zmieniona stawka podatku.

- 2) Obniżenia cen producenta lub zastosowania promocyjnej obniżki cen, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu asortymentu objętego umową po cenach odpowiednio obniżonych – bez sporządzania aneksu do Umowy.

## **XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy**

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.
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 oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
  - 3) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 4) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby.
6. Odwołujący przekazuje zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
7. Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
8. 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);
9. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
10. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust.8 i 9 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.



11. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
12. 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.
13. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej „sądem zamówień publicznych”.
14. 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, 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.
15. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

## **XXII. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych**

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  
Zakład Karny w Kamińsku,  
ul. Obrońców Westerplatte 1,  
11- 220 Górowo Iławeckie  
NIP 743 – 10 – 27 – 467  
REGON 000320124
2. inspektorem ochrony danych osobowych w *Zakładzie Karnym w Kamińsku* jest chor. Michał Ajewski, kontakt: [iod\\_zk\\_kaminsk@sw.gov.pl](mailto:iod_zk_kaminsk@sw.gov.pl), telefon (89) 761 74 00;
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 *na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, sprawa D/Kw.2232.3.2025* prowadzonym w trybie podstawowym;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy, 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, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
  7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
  8. posiada Pani/Pan:
    - 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
    - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;<sup>1</sup>
    - 3) 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;<sup>2</sup>
    - 4) 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:
    - 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
    - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
    - 3) 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 Panu/Pani 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.

### XXIII. Załączniki do SWZ

- |                |  |
|----------------|--|
| Załącznik Nr 1 | – Formularz oferty cenowej wykonawcy   |
| Załącznik Nr 2 | – Projektowe postanowienia umowy zawarte we wzorze umowy   |
| Załącznik nr 3 | – Oświadczenie wykonawcy   |
| Załącznik Nr 4 | – Zobowiązanie do oddania wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia |

<sup>1</sup> **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

<sup>2</sup> **Wyjaśnienie:** 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.