

DKW.2232.1.1.2021.DB

Żytkowice, dn. 30 czerwca 2021 r.

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

- dalej zwana „SWZ”

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego - dalej zwane „postępowaniem” - jest prowadzone zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) - dalej zwanej „Pzp”

Nazwa nadana zamówieniu:

„Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych, mięsa, wędlin, oraz konserw
do Zakładu Karnego w Żytkowicach”

Oznaczenie sprawy:

DKw.2232.1.1.2021.DB

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

ZAKŁAD KARNY W ŻYTKOWICACH

26-930 Garbatka-Letnisko, Żytkowice 1,

tel. 48 666 10 00; FAX 48 61 46 030

www.zp.sw.gov.pl

e-mail: zk_zytkowice@sw.gov.pl

adres strony internetowej postępowania:

https://platformazakupowa.pl/pn/zk_zytkowice

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

https://platformazakupowa.pl/pn/zk_zytkowice

- III. **Tryb udzielenie zamówienia oraz informacja, czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.**

1. Zamawiający udziela zamówienia w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 Pzp, w którym w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu oferty mogą składać wszyscy zainteresowani wykonawcy, a następnie zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę bez przeprowadzenia negocjacji.
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
3. Szacowana wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o których mowa w art. 3 Ustawy.
4. Zgodnie z art. 310 pkt 1 Ustawy Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki publiczne, które Zamawiający zamierzył przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.
5. Zamawiający przewiduje składanie ofert częściowych zgodnie z podziałem, przedstawionym w części IV niniejszej SWZ. Zamawiający może składać ofertę na wybrane części, bądź na wszystkie części.
6. Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający nie wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.
9. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z informacjami, o których mowa w art. 230 ustawy pzp.

10. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy pzp.

IV. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów spożywczych, mięsa, oraz wędlin wyszczególnionych w tabelach:

CZĘŚĆ I: Dostawy artykułów spożywczych

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Ilość opcjonalna	Kod CPV	Opis
1	2	3	4	5	6	7
1	barszcz biały w proszku	kg	28	12	15891900-0	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
2	bulion w kostce drobiowy	kg	17,5	7,5	15891500-5	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
3	chrzan tarty	kg	52,5	22,5	15871000-4	opakowanie jednostkowe: słoiki szklane maks. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
4	cukier	kg	770	330	15831000-2	opakowanie jednostkowe maks. 5 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
5	cynamon	kg	3,5	1,5	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
6	czosnek granulowany	kg	7	3	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
7	fasola biała	Kg	420	180	15331131-4	opakowanie jednostkowe maks. 5 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
8	filet śledziowy w zalewie	Kg	42	18	15241200-1	w zalewie octowej, opakowanie jednostkowe maks. 5 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
9	groch łupany	kg	420	180	15331133-8	opakowanie jednostkowe maks. 5 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
10	grostek konserwowy	kg	105	45	15331400-1	opakowanie jednostkowe maks. 3 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
11	herbata granulowana	kg	42	18	15863200-7	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
12	kasza gryczana	kg	175	75	15613300-1	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
13	kasza jęczmienna	kg	1400	600	15613300-1	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
14	kasza manna	kg	210	90	15613300-1	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
15	kawa zbożowa	kg	210	90	15862000-8	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
16	ketchup	kg	52,50	22,50	15871230-5	opakowanie jednostkowe: butelki z tworzywa sztucznego maks. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
17	koncentrat pomidorowy	kg	560	240	15331427-6	opakowanie jednostkowe maks. 2 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia

						dostawy
18	kotlet rybny mrożony	kg	490	210	15229000-9	termin przydatności do spożycia min. 60 dni od dnia dostawy,
19	kotlety sojowe	kg	140	60	15800000-6	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
20	kukurydza konserwowa	kg	105	45	15331400-1	opakowanie jednostkowe maks. 3 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
21	leczo pieczarkowe	kg	315	135	15894300-4	opakowanie jednostkowe 1 kg: słoiki szklane, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
22	liść laurowy	kg	14	6	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
23	majeranek	kg	14	6	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
24	majonez	kg	91	39	15871273-8	opakowanie jednostkowe maks. 2 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
25	makaron	kg	1890	810	15851100-9	opakowanie jednostkowe maks. 5 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
26	marmolada wieloowocowa	kg	1050	450	15332230-5	opakowanie jednostkowe maksymalnie 15 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
27	mąka pszenna typ 550	kg	490	210	15612100-2	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
28	mąka ziemniaczana	kg	245	105	15623000-1	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
29	musztarda	kg	105	45	15871250-1	opakowanie jednostkowe: butelki z tworzywa sztucznego maks. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
30	ocet	l	70	30	15871100-5	ocet spirytusowy, opakowanie jednostkowe maks. 1 l, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
31	olej roślinny	l	175	75	15411200-4	opakowanie jednostkowe maks. 5 l, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
32	papryka konserwowa	kg	140	60	15331400-1	opakowanie jednostkowe: słoik szklany maks. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
33	papryka ostra (przyprawa)	kg	14	6	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
34	pieprz czarny mielony	kg	14	6	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
35	pieprz ziołowy	kg	14	6	15870000-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
36	płatki kukurydziane	kg	56	24	15613311-1	opakowanie jednostkowe maks. 5 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
37	płatki owsiane	kg	210	90	15613380-5	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
38	przyprawa do bigosu	kg	7	3	15871270-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
39	przyprawa do kurczaka	Kg	7	3	15871270-7	termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
40	przyprawa do zup w płynie	l	122,50	52,50	15871270-7	opakowanie jednostkowe: butelka z tworzywa sztucznego o pojemności maks. 2 litry, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy

41	przyprawa warzywna sypka	kg	122,50	52,50	15871270-7	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
42	ryż długoziarnisty	kg	1750	750	15611000-4	opakowanie jednostkowe worek maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
43	sałatka z kapusty konserwowej	Kg	210	90	15331400-1	opakowanie jednostkowe maks. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
44	Sól	Kg	350	150	15872400-5	opakowanie jednostkowe maks. 25 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
45	suchary	Kg	17,50	7,50	15821150-5	opakowanie jednostkowe maks. 0,5 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
46	woda butelkowana op. 0,5 l	l	280	120	15981000-8	mineralna bądź źródlana, opakowanie jednostkowe: 0,5 l. termin przydatności do spożycia min. 60 dni od dnia dostawy
47	ziele angielskie	kg	14	6	15870000-7	całe ziarna, nie zmielone, suszone, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
48	zupa w proszku pieczarkowa	kg	56	24	15891900-0	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
49	zupa w proszku porowa	kg	21	9	15891900-0	opakowanie jednostkowe maks. 10 kg, termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy
50	woda butelkowana op. 1,5 l	l	560	240	15981000-8	mineralna, opakowanie jednostkowe: 1,5 l. termin przydatności do spożycia min. 60 dni od dnia dostawy
51	wafle ryżowe bezglutenowe	kg	35	15	15614000-5	Opakowanie jednostkowe 100-130 g

CZĘŚĆ NR II: Dostawy konserw

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Ilość opcjonalna	Kod CPV	Opis
1	2	3	4	5	6	7
1	konserwa wieprzowa	kg	770	330	15131000-5	opakowanie jednostkowe 300-330g; puszka stalowa z wieczkiem łatwo otwieralnym lub opakowanie typu alupak, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy
2	paprykarz	kg	700	300	15243000-3	opakowanie jednostkowe maks. 350 g; puszka stalowa z wieczkiem łatwo otwieralnym lub opakowanie typu alupak, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy,
3	pasztecik drobiowy	kg	420	180	15131310-1	opakowanie jednostkowe ok. 130 g; puszka stalowa z wieczkiem łatwo otwieralnym lub opakowanie typu alupak, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy,
4	szprot w oleju	kg	245	105	15241000-9	opakowanie jednostkowe 300-330 g; puszka stalowa z wieczkiem łatwo otwieralnym lub opakowanie typu alupak, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy,
5	szprot w pomidorach	kg	280	120	15241000-9	opakowanie jednostkowe 300-330 g; puszka stalowa z wieczkiem łatwo otwieralnym lub opakowanie typu alupak, termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od dnia dostawy,

CZĘŚĆ NR III: Dostawy wędlin

Lp	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Ilość opcjonalna	Kod CPV	Opis produktu
1	2	3	4	5	6	7
1	baleron	kg	77	33	15131130-5	Wędzonka w kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowania osłonki. Konsystencja dość miękka, soczysta, krucha. Barwa brązowa z odcieniem wiśniowym. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
3	kaszanka	Kg	700	300	15131134-3	Wędlina podrobowa. Kaszanka produkt z surowców podrobowych wieprzowych i kaszy gryczanej z domieszką krwi. Produkt parzony. Powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Niedopuszczalne zabrudzenia, oślizgłość i naloty pleśni. Konsystencja i struktura: Dość ściśta, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Barwa na powierzchni szara do brązowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, z dodatkiem krwi i kaszy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający nie dopuszcza kaszanki mrożonej. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
4	kielbasa biała parzona	kg	140	60	15131130-5	Kielbasa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, z dodatkiem substancji uzupełniających i substancji dodatkowych oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach naturalnych przylegających do farszu, odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, o konsystencji ściśtej, barwa osłonki jasno - szara, barwa mięsa od białej różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
5	kielbasa drobiowa	kg	140	60	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa drobiowa, peklowana, parzona, składająca się z mięsa drobiowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach odkręcanych w batony długości ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja ściśta, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, oraz domieszki mięsa bądź tłuszczu pochodzenia innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
6	kielbasa krakowska	kg	140	60	15131130-	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa

					5	wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych średnica 80- 85 mm z nadrukiem i nazwą kielbasy, ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
7	kielbasa mortadela wieprzowa	kg	560	240	15131200-7	Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym surowce mięsno tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
8	kielbasa parówkowa	kg	350	150	15131130-5	Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, w którym surowce mięsno tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kielbasa pakowana w osłonki o średnicy ok. 35 mm. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
9	kielbasa staropolska	kg	154	66	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, peklowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego, wody, soli, substancji dodatkowych i uzupełniających oraz kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach fibrowych średnica 80- 85 mm z nadrukiem i nazwą kielbasy, ściśle przylegających do farszu , batony długości 30-35 cm powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka, dopuszcza się lekko pomarszczoną. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone konsystencja ścisła, barwa osłonki jasno - brązowa do brązowej. Barwa mięsa od blado różowej do ciemno czerwonej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach charakterystyczny

						dla mięsa peklowanego, wędzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
10	kielbasa szynkowa	kg	126	54	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Kielbasa składająca się z mięsa wieprzowego, soli, białka sojowego, substancji dodatkowych i kompozycji przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
11	kielbasa zwyczajna	kg	1120	480	15131130-5	Produkt z mięsa wieprzowego bądź wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach o długości od 35cm do 40cm , w przekroju poprzecznym maks. 4 cm średnicy, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
12	kielbaski debreczyńskie	kg	154	66	15131130-5	Produkt z mięsa wieprzowo – wołowego, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony z dodatkiem przypraw. Batony w osłonkach o średnicy maks. 25 mm i długości ok. 15 cm., powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
13	luncheon	kg	490	210	15131400-9	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
14	mielonka drobiowa	kg	490	210	15131135-0	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa drobiowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Dopuszczalne dodatki z innych rodzajów mięs. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników,

						zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
15	mielonka konserwowa	kg	490	210	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
16	mielonka tłuszczowa	kg	490	210	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
17	mielonka tyrolska	kg	280	120	15130000-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonką. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
18	mortadela drobiowa	kg	350	150	15131135-0	Wędlina drobno rozdrobniona. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkt wykonany z mięsa drobiowego, w którym surowce mięsne tłuszczowe zostały zhomogenizowane. Dopuszczalne domieszki mięs, bądź tłuszczu innego rodzaju. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza średnicy do 2mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety; konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarzielona oraz plamy wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Kielbasa pakowana w osłonki o średnicy ok. 60-80 mm. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga

						aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
19	pachwina wędzona	kg	175	75	15131200-7	Wędzonka. Część boczku znajdująca się bliżej nogi, bardziej tłusta. Kształt nieregularny, barwa: żółtawa do jasnobrązowo-różowej na zewnątrz, na przekroju barwa biało-różowa. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy.
20	parówki cienkie	kg	420	180	15131130-5	Wędlina drobno rozdrobniona. Kiełbasa homogenizowana, parzona, składająca się z mięsa wieprzowego oddzielonego mechanicznie, skórek wieprzowych, tłuszczu wieprzowego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających, kompozycji przypraw. Wyrób w osłonkach sztucznych o średnicy maks 30 mm, ściśle przylegających do farszu, batony odkręcane co ok. 15 cm. Powierzchnia batonów czysta, sucha, gładka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, barwa mięsa od blado różowej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnym smakiem przypraw. Dopuszcza się małe otwory powietrza, lekkie podcieki galarety i tłuszczu. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
21	parówki drobiowe	kg	210	90	15131130-5	Kiełbasa drobno rozdrobniona, w osłonkach barierowych o średnicy maks 30 mm, batony odkręcone na automacie o długości ok. 15 cm. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu i galaretki pod osłonką w końcach batonów. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Dopuszcza się dodatku tkanki łącznej wieprzowej, lub białka zwierzęcego wieprzowego. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
22	pasztet drobiowy	kg	154	66	15131310-1	Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z m.in. tłuszczu drobiowego, mięsa drobiowego, wątroby drobiowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Dopuszczalne domieszki tłuszczu, mięsa i wątroby innych niż drobiowe. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
23	pasztet mięsny	kg	490	210	15131310-1	Produkt blokowy, podrobowy, pieczony, składający się z tłuszczu wieprzowego, mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej, wody, z udziałem substancji dodatkowych i uzupełniających. Produkt w foremkach z folii aluminiowej. Powierzchnia czysta, sucha, gładka, widoczna posypka. Na przekroju - surowce równomiernie rozłożone, konsystencja smarowna, jędrna, dopuszcza się niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa na przekroju od

						szarej do różowej. Smak i zapach charakterystyczny, z wyczuwalnym smakiem gotowanej wątroby i przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
24	pasztetowa	kg	490	210	15131310-1	<p>Wędlina podrobowa. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni. Smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się</p> <p>pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. Barwa jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej. Szara, szarokremowa do różowej; niedopuszczalna niejednorodność barwy. Zapach charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).</p>
25	pieczeń rzymska	kg	490	210	15131130-5	Wędlina średnio rozdrobniona. Produkt blokowy, średnio rozdrobniony, pieczony, składająca się z mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego, wody, substancji dodatkowych i uzupełniających. Wyrób blokowy w foremce, na wierzchu posypany przyprawami, powierzchnia wyrobu czysta, sucha. Struktura plastra dość ścisła, barwa mięsa na przekroju typowa dla mięsa peklowanego, parzonego, od jasno różowej do różowej, barwa tłuszczu od kremowej do białej. Niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa na przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
26	podgardle wędzone	kg	210	90	15131200-7	Wędzonka wieprzowa z podgardla ze skórą, parzona. Barwa wiśniowa do ciemnowiśniowa. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy.
27	polędwica drobiowa	kg	126	54	15131135-0	Wędlina grubo rozdrobniona Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 75 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
28	przysmak śniadaniowy	kg	525	225	15131130-5	Wędlina zapakowana w baton. Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona, w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu. Wygląd na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do ciemno różowej, składniki równomiernie rozmieszczone, związane masą

						wiązącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonkę. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
29	rolada drobiowa	kg	175	75	15131135-0	Wędlina grubo rozdrobniona Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 75 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
30	salceson chłopski	kg	315	135	15131400-9	Wędlina podrobowa. Produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych i wołowych. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno - tłuszczowych: niedopuszczalna barwa szarzielona lub inna nietypowa. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
31	salceson czarny	kg	315	135	15131400-9	Wędlina podrobowa. produkt z podrobów i surowców mięsnych wieprzowych gotowanych w osłonkach, parzony. Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona. Wygląd na przekroju – barwa na przekroju typowa dla salcesonu czarnego. Konsystencja – soczysta, plaster grubości 5mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
32	smalec	kg	210	90	15131400-9	Tłuszcz zwierzęcy pakowany w kostkach lub batonach. Zamawiający nie dopuszcza smalcu mrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 14 dni od daty dostawy.
33	szynka drobiowa	kg	126	54	15131135-0	Wędlina drobiowa, grubo rozdrobniona. Wyrób w osłonce barierowej o średnicy ok. 120 mm, batony o długości ok. 25 cm zamykane klipsem. Poddawane procesowi parzenia. Powierzchnia powinna być czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka. Na przekroju surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne są skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu oraz galarety. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Nie dopuszcza się dodatku tkanki łącznej białka zwierzęcego, czy mięsa innego niż drobiowe. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).

34	szynka mielona	kg	126	54	15131135-0	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnorożowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny dla mielonki. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
35	szynka miodowa	kg	140	60	15131135-0	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego, parzony, ok. 35 cm długości i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnorożowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Smak i zapach charakterystyczny – wyczuwalny aromat miodu. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
36	szynka z łopatki	kg	77	33	15131410-2	Wędzonka z mięsa wieprzowego z łopatki, przyprawy. Produkowana zgodnie z procedurą metodą tradycyjną. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Rozdrobnienie: całe elementy. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).
37	szynka konserwowa	kg	77	33	15131130-5	Produkt średnio rozdrobniony z mięsa wieprzowego w osłonkach o dużej średnicy, parzona. Wygląd - grube batony w osłonkach sztucznych ok. 35 cm i średnicy ok. 100 mm. Na przekroju - barwa jasnorożowa do różowej, konsystencja ścisła, zwarta. Okres przydatności do spożycia wędliny co najmniej 5 dni od daty dostawy. Zamawiający wymaga aby wędliny pakowane były w sposób próżniowy bądź gazowy (odpowiednio VAC lub MAP).

CZĘŚĆ NR IV: Dostawy mięsa i drobiu

L.p.	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Ilość opcjonalna	Kod CPV	Opis produktu
1	2	3	4	5	6	7
1	mięso garmazeryjne wieprzowe	kg	210	90	15131400-9	Mięso garmazeryjne wieprzowe musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso grubo rozdrobnione, pozyskane z mięsa wieprzowego. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Pakowane w opakowania o maksymalnej wadze jednostkowej 1 kg. Okres przydatności do spożycia mięsa świeżego niemrożonego: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
2	mięso wieprzowe kl. 2A	kg	245	105	15131400-9	Mięso wieprzowe kl. 2A musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne, pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso nieznacznie tłuste, nieznacznie ścięgnięte, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 30%. Barwa mięśni białoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia mięsa świeżego niemrożonego: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
3	mięso wołowe kl. 2	kg	140	60	15111000-9	Mięso wołowe kl. 2 musi charakteryzować się następującymi

						przymiotami: mięso drobne pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych, podczas obróbki technologicznej oraz wykrawania. Mięso chude, bez grubszych ścięgien, dopuszczalna zawartość tłuszczu do 16%. Barwa mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
4	schab wieprzowy bez kości	kg	112	48	15131400-9	Schab wieprzowy bez kości - element wieprzowy pozbawiony kości, zawierający najdłuższy mięsień grzbietu pozbawiony tkanki tłuszczowej, tkanka mięśniowa gruba, soczysta, delikatna. Powierzchnia czysta, gładka, niepostrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań. Mięso świeże, niemrożone. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
5	serca wieprzowe	kg	140	60	15131400-9	Serca wieprzowe, oczyszczone, w jednym kawałku, bez głębszych ponacinań. Zapach świeży, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego. Niedopuszczalny zapach i smak nieświeży. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
6	słonina	kg	175	75	15131400-9	Zewnętrzna okrywa półtuszy wieprzowej, tzw. płat słoniny bez skóry, o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, jednego rodzaju. Struktura i konsystencja jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa biała jednolita w całej masie, zapach swoisty dla słoniny surowej. Niedopuszczalny nieświeży smak i zapach. Zamawiający nie dopuszcza słoniny mrożonej. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
7	wątroba wieprzowa	kg	420	180	15131400-9	Wątroba wieprzowa – Powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna; dopuszcza się zmatowienie powierzchni wątroby spowodowane częściowym obeschnięciem. Struktura nieznacznie ziarnista. Wątroba czysta, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń; dokładnie oczyszczona ze skrzepów krwi, barwa brązowo-wiśniowa. Konsystencja jędrna, zapach swoisty, charakterystyczny dla wątroby, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 4 dni od daty dostawy.
8	wieprzowina mrożona kl. 2A	kg	560	240	15113000-3	Mięso wieprzowe mrożone musi być pozyskane z mięsa wieprzowego klasy 2A. Barwa różowa do matowoczerwonej, na powierzchni dopuszcza się lekko szary odcień. Okres przydatności do spożycia co najmniej 30 dni od daty dostawy.
9	wołowina mrożona kl. 2	kg	140	60	15111100-0	Mięso wołowe mrożone musi charakteryzować się następującymi przymiotami: mięso drobne pozyskane z mięsa wołowego klasy II. Barwa czerwona, na powierzchni dopuszcza się zszarzenia. Okres przydatności do spożycia: co najmniej 30 dni od dnia dostawy.
1	korpusy z kurczaka	kg	245	105	15112000-6	Korpusy drobiowe wraz z szyjką, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
2	kurczaki	kg	140	60	15112000-6	Kurczak świeży cały – kształt tuszki prawidłowy, dopuszczalny lekko skrzywiony i wklęsnięty mostek, lekko wygięty grzbiet, dobrze rozwinięte mięśnie. Tuszki właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.
3	piersi z kurczaka	kg	84	36	15112000-6	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni

						<p>piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach określonego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.</p>
4	skrzydła z kurczaka	kg	315	135	15112000-6	<p>Element drobiowy z tuszki kurczaka ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwie umięśnione, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.</p>
5	uda z kurczaka	kg	840	360	15112000-6	<p>Ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszoną skórą. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Kalibracja wagi pojedynczej ćwiartki 30 - 45 dkg. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.</p>
6	serca drobiowe	kg	245	105	15112000-6	<p>Serca świeże, koloru ciemnoczerwonego, zapach charakterystyczny dla mięs podrobowych, przerost tłuszczowy – nieznaczny, pozbawione osierdza i pni naczyń krwionośnych.</p> <p>Produkt schłodzony, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.</p>
7	żołądki drobiowe	kg	245	105	15112000-6	<p>Wygląd żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielką ilość tkanki tłuszczowej; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju mięśni jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkawa, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia co najmniej 4 dni od daty dostawy.</p>

- Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorach umów stanowiących **Załączniki nr 4,5,6 i 7 do SWZ**.
- Zamawiający oświadcza, że przewiduje zamówienia gwarantowane oraz zamówienia opcjonalne (prawo opcji) wg zestawienia w pkt 1. Zamówienie gwarantowane stanowi 70% z każdego rodzaju asortymentu przedmiotu zamówienia. Podane ilości poszczególnych produktów przedmiotu zamówienia są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy, z tym że wartość zakupionych artykułów nie może przekroczyć całkowitej oferowanej wartości zamówienia gwarantowanego oraz opcjonalnego. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru. Zamawiający przewiduje możliwość zmian w zakresie ilości przedmiotu zamówienia

z zastrzeżeniem, że zmiana wynika z potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Ostateczny rozmiar zamówienia nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw.

4. Przedmiot zamówienia musi być zgodny z przepisami regulującymi dopuszczenie do spożycia produkty i artykuły spożywcze oraz przepisami regulującymi aspekty higieny i bezpieczeństwa w procesie produkcji wyrobów spożywczych bądź otrzymywania surowców do uzyskania produktów spożywczych. Przedmiot zamówienia musi być wolny od wad i zanieczyszczeń, posiadać swoistą barwę, smak i zapach.

5. **Warunki szczegółowe dostaw:**

- 1) Dostawy artykułów określonych w punkcie IV.1 będą realizowane do magazynu żywnościowego Zamawiającego, zlokalizowanego w Zakładzie Karnym w Żytkowicach (26-930) Garbatka-Letnisko, Żytkowice 1.

- 2) Wykonawca dostarczać będzie artykuły, określone w punkcie IV.1, własnym transportem, na swój koszt. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów żywnościowych.

- 3) **Część I:** Dostawy realizowane będą przeciętnie 1 raz na 2 tygodnie, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 5 dni roboczych od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

Część II: Dostawy realizowane będą przeciętnie 1 raz na miesiąc, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 5 dni roboczych od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

Część III: Dostawy realizowane będą przeciętnie trzy razy na tydzień, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 24 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

Część IV: Dostawy realizowane będą przeciętnie trzy razy na tydzień, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 24 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

V. Termin wykonania zamówienia.

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia:

- 1) Od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2021 r.,
- 2) Od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2021 r.,
- 3) Od dnia 01.08.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.,
- 4) Od dnia 01.08.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

VI. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 i 109 ust. 1 ustawy pzp:

1. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ustawy pzp.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:

- 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189 a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) pracy małoletnich cudzoziemców, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
- 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 4) wobec którego 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. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 109 ust. 1 Pzp.

Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wykluczy także wykonawcę:

- 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
- 2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;

- 3) jeżeli występuje konflikt interesów w rozumieniu art. 56 ust. 2, którego nie można skutecznie wyeliminować w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy;
 - 4) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
 - 5) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
 - 6) który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 7) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
3. 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.
4. W przypadku wspólnego ubiegania się wykonawców o udzielenie zamówienia zamawiający bada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych wykonawców.
5. Wykonawca może zostać wykluczony przez zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

VII. Żądanie od wykonawcy, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 Pzp, przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, dotyczących tych podmiotów, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania.

- 1) wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów

udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych;

2) w odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają świadczenie do realizacji którego te zdolności są wymagane;

3) 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. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów

oraz określa w szczególności:

a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;

b) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

4) zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy;

5) podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy;

6) jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu;

7) 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;

8) wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w rozdziale IX ust.1 pkt 1 oraz rozdziale X ust. 1 pkt 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 rozdziałem IX ust.1 pkt 1 oraz rozdziałem X ust. 1 pkt 1 SWZ

VIII. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają poniższe warunki udziału w postępowaniu:

- 1) Wykonawca spełni warunek zdolności do występowania w obrocie gospodarczym, jeżeli:

Wykonawca spełni warunek jeżeli figuruje w odpowiednim rejestrze zawodowym lub handlowym;

- 2) Wykonawca spełni warunek posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, jeżeli:

Zamawiający nie wyznacza warunku w tym zakresie;

- 3) Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu dotyczący sytuacji ekonomicznej lub finansowej, jeżeli wykaże, że:

Zamawiający nie wyznacza warunku w tym zakresie;

- 4) Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej jeżeli wykaże, że:

Zamawiający nie wyznacza warunku w tym zakresie

2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy.

3. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów,

w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

4. 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 winno być załączone do oferty;
- 2) w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w ust. 1 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 roboty dostawy wykonają poszczególni wykonawcy;
- 4) oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

5. 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.

IX. Informacja o podmiotowych środkach dowodowych żądanych w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.

1. Do oferty wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert:
 - 1) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZ.
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu **dotyczących zdolności do występowania w obrocie gospodarczym** Zamawiający żąda od wykonawcy prowadzącego działalność gospodarczą lub zawodową dokumentu potwierdzającego, że jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym ma siedzibę lub

miejsce zamieszkania, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. (np. CEIDG, KRS)

X. Informacja o podmiotowych środkach dowodowych żądanych w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia.

1. Do oferty wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert:
 - 1) oświadczenia dotyczące braku podstaw do wykluczenia z postępowania - zgodnie z załącznikiem nr 2 do SWZ;
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

XI. Odstąpienie od składania podmiotowych środków dowodowych.

1. 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 formularzu ofertowym adres internetowy tej bazy danych z której zamawiający pobierze podmiotowy środek dowodowy.

XII. Informacje dotyczące składania pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy.

1. Jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w art. 274 ust. 4 ustawy pzp, wykonawca dołącza do oferty pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy
2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego
3. Przepisy ust. 1 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach.
4. W przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów, o których mowa w ust. 1, pod określonymi

adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych, zamawiający może żądać od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.

XIII. Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych.

Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

XIV. Forma i postać składanych oświadczeń i dokumentów oraz oferty.

1. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. poz. 2415), składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, lub w formie dokumentowej, w zakresie i w sposób określony w przepisach 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) - dalej jako „**rozporządzenie**”.
2. Oferty, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 Pzp, zwane dalej „**zobowiązaniem podmiotu udostępniającego zasoby**”, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r. poz. 346, 568, 695, 1517 i 2320), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 Pzp, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych (**§ 2 ust. 1 rozporządzenia**).
3. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w § 2 ust. 1 rozporządzenia, przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, o których mowa w § 3 ust. 1 rozporządzenia (**§ 2 ust. 2 rozporządzenia**).

4. W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, 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 (**§ 4 ust. 1 rozporządzenia**).
5. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli zamawiający wyraził zgodę, w przypadkach, o których mowa w art. 20 ust. 3 Pzp (**§ 5 rozporządzenia**).
6. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy pzp lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument (**§ 6 ust. 1 rozporządzenia**).
7. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej (**§ 6 ust. 2 rozporządzenia**).
8. Zgodnie z § 6 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, dokonuje w przypadku:
 - 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;

- 2) przedmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 Pzp - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
9. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz (**§ 6 ust. 4 rozporządzenia**).
10. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w rozporządzeniu, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału (**§ 6 ust. 5 rozporządzenia**).
11. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (**§ 7 ust. 1 rozporządzenia**).
12. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej (**§ 7 ust. 2 rozporządzenia**).
13. Zgodnie z § 7 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, dokonuje w przypadku:
- 1) podmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;

- 2) przedmiotowego środka dowodowego, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) pełnomocnictwa - mocodawca.
14. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 7 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz (**§ 7 ust. 4 rozporządzenia**).
 15. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań o wartości mniejszej niż progi unijne, 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 (**§ 8 rozporządzenia**).
 16. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument elektroniczny, przekazuje się uwierzytelniony wydruk wizualizacji treści tego dokumentu (**§ 9 ust. 5 rozporządzenia**).
 17. Uwierzytelniony wydruk, o którym mowa w § 9 ust. 5 rozporządzenia, zawiera w szczególności identyfikator dokumentu lub datę wydruku, a także własnoręczny podpis odpowiednio wykonawcy, wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiotu udostępniającego zasoby lub podwykonawcy, potwierdzający zgodność wydruku z treścią dokumentu elektronicznego (**§ 9 ust. 6 rozporządzenia**).
 18. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości (**§ 9 ust. 7 rozporządzenia**).
 19. Zgodnie z § 10 rozporządzenia dokumenty elektroniczne w postępowaniu muszą spełniać łącznie następujące wymagania:
 - 1) muszą być utrwalone w sposób umożliwiający ich wielokrotne odczytanie, zapisanie i powielenie, a także przekazanie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub na informatycznym nośniku danych;
 - 2) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci elektronicznej, w szczególności przez wyświetlenie tej treści na monitorze ekranowym;

- 3) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci papierowej, w szczególności za pomocą wydruku;
- 4) muszą zawierać dane w układzie niepozostawiającym wątpliwości co do treści i kontekstu zapisanych informacji.

XV. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.

Wzory umów w sprawie zamówień publicznych na poszczególne części stanowią Załączniki nr 4, 5, 6, 7 do SWZ.

XVI. Informacja 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. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl (zwana w dalszej części Platformą) pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_zytkowice
2. W celu ułatwienia oraz przyspieszenia komunikacji, zamawiający przewiduje, aby komunikacja między zamawiającym a wykonawcą, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje, przekazywane były w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy formularza „Wyślij wiadomość” znajdującego się na stronie danego postępowania. Za datę ich przekazania (wpływu) oświadczenia, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość”, po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego
3. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na zapytania, wyjaśnienia, zmiany terminu składania i otwarcia ofert zamawiający będzie zamieszczał na Platformie w zakładce „Komunikaty”.
4. Korespondencja, która zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy do konkretnego wykonawcy.
5. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania, akceptuje warunki korzystania z Platformy określone z zakładce „Regulamin” oraz zapoznał się i stosuje się do Instrukcji składania ofert dostępnej na Platformie. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzenia komunikatów i wiadomości bezpośrednio na <https://platformazakupowa.pl/> przesłanych prze

zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.

6. Komunikacja ustna jest dopuszczalna wyłącznie w sprawach /informacjach, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia oraz ofert; treść komunikacji ustnej wymaga udokumentowania – podstawa prawna art. 61 ust.2 ustawy pzp
7. Zamawiający zgodnie z Rozporządzeniem 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 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo – aplikacyjne umożliwiające pracę na <https://platformazakupowa.pl/> tj.:
 - a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s
 - b) 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,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalna wersja 10.0.;
 - d) włączona obsługa Java Script;
 - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf
 - f) <https://platformazakupowa.pl/> działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej – kodowanie UTF8
 - g) 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
- 8) Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - a) akceptuje warunki korzystania z <https://platformazakupowa.pl/> określone w Regulaminie zamieszczonym na w/w stronie internetowej w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący;
 - b) zapoznał i stosuje się do instrukcji składnia ofert/wniosków dostępnej <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

- 9) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z <https://platformazakupowa.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 PZP
- 10) Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z <https://platformazakupowa.pl/> dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu <https://platformazakupowa.pl/> znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców: na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
- 11) Format plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z „OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu 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”
- 12) Lista pozostałych zaleceń/rekomendacji:
- a) Rekomenduje się wykorzystywanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
 - b) W celu ewentualnej kompresji danych rekomenduje się wykorzystanie jednego z formatów: .zip lub .7z
 - c) wśród formatów powszechnych, a **NIE występujących** w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie**
 - d) Zwraca się uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufany, który wynosi max 10MB oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji edoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB
 - e) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zaleca się, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.

- f) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- g) Zaleca się, 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 weryfikacji plików.
- h) Zaleca się, aby wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty
- i) Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie za pośrednictwem adresu email
- j) Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji
- k) Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugeruje się złożenie oferty na 24h przed terminem składania ofert/wniosków
- l) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1
- m) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików
- n) Rekomenduje się wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu
- o) Zaleca się, 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 w postępowaniu.

*** Informacje znajdujące się w rozdziale XVI SWZ są zgodne z obowiązującymi przepisami oraz odzwierciedlają zalecenia Platformy Zakupowej, z której korzysta Zamawiający.**

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

Nie dotyczy

XVIII. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami.

1. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z wykonawcami są:
 - a) por. Hubert Bąk:
 - e-mail: hubert.bak@sw.gov.pl;
 - tel. (48) 666 10 16
 - b) st. sierż. Damian Bieńko:
 - e-mail: damian.bienko@sw.gov.pl;
 - tel. (48) 666 10 18
2. Zgodnie z art. 20 ust. 1 Pzp postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych w Pzp, prowadzi się pisemnie.
3. Komunikacja, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w Pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Komunikacja ustna dopuszczalna jest **WYŁĄCZNIE** w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub SWZ, a także ofert.

XIX. Termin związania ofertą.

1. Na podstawie art. 307 ust. 1 ustawy pzp zamawiający określa, że wykonawcy będą związani ofertą do dnia **04.08.2021 r.**
2. Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert
3. Przedłużenie terminu związania ofertą odbywa się na zasadach określonych w art. 307 ust. 2 – 4 ustawy pzp

XX. Opis sposobu przygotowywania oferty.

Każdy wykonawca zobowiązany jest zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w SWZ i przygotować ofertę zgodną z jej postanowieniami oraz przepisami ustawy i aktów wykonawczych do ustawy.

1. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.

3. Oferta musi zawierać wszystkie wymagane w SWZ dokumenty/oświadczenia. Do oferty (**Załącznik nr 1 SWZ**) składanej w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu wykonawca dołącza oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy pzp (**Załącznik nr 2 i 3 SWZ**)
4. Oferta musi być przygotowana w języku polskim na formularzu ofertowym stanowiącym **Załącznik nr 1 do SWZ**
5. Ofertę oraz oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy pzp składa się pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (art. 63 ust. 2 ustawy pzp) (**Załącznik nr 1, 2 i 3 SWZ**)
6. Oferta oraz wymagane oświadczenia, pozostałe dokumenty muszą być sporządzone z wykorzystaniem lub wg wzoru, które określają **Załączniki nr 1, 2, 3 do SWZ**.
7. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 18 ustawy pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów Ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019, poz. 1010 1649). Na platformie znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji podawanych do publicznej wiadomości podczas otwarcia ofert.
8. Oświadczenia składane przez wykonawcę w języku obcym przekazuje się z tłumaczeniem na język polski - §5 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. z 2020r. poz. 2452).
9. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia, zmiany, wycofania ofert oraz komunikacji wynosi 100 MB
10. Oferta powinna być sporządzona w formatach danych: PDF, doc, docx, txt, odt, xls, ods.

XXI. Sposób oraz termin składania ofert.

A. Sposób składania ofert.

1. Do oferty składanej w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu wykonawca dołącza oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. – **wzór formularza ofertowego stanowi Załączniki nr 1 do SWZ**

2. Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert,. - **Wzór oświadczeń stanowi Załącznik nr 2 i 3 do SWZ.**
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, składa **każdy z wykonawców**. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji. (**Załącznik nr 2 i 3 do SWZ**)
4. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, także oświadczenie **podmiotu udostępniającego zasoby**, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby. (**Załącznik nr 2 i 3 do SWZ**)
5. Ofertę oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. (art. 63 ust. 2 PZP)
6. Oferty, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 Pzp oraz pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r. poz. 346, 568, 695, 1517 i 2320), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 Pzp, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
7. Oferta oraz wymagane oświadczenia muszą być złożone za pośrednictwem Platformy Zakupowej zamawiającego. Adres prowadzonego postępowania znajduje się na pierwszej stronie SWZ.
8. Po wypełnieniu Formularza składania oferty i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.

B. Termin składania ofert.

Termin składania ofert upływa w dniu: **07.07.2021 r. o godz. 10:00**

XXII. Termin otwarcia ofert.

Termin otwarcia ofert nastąpi w dniu: **07.07.2021 r. o godz. 10:10**

!!! 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 !!!

Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania*

XXIII. Sposób obliczenia ceny.

1. Cena ofertowa za wykonanie zamówienia podana w ofercie musi być ceną brutto (razem z podatkiem VAT)
2. Cenę, o której mowa w pkt 1 wykonawca zamieszcza w ofercie – formularzu ofertowym – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglania: poniżej 5 należy końcówkę pominąć, równa i powyżej 5 należy zaokrąglić w górę)
3. Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę ofertową brutto za wykonanie zamówienia tak, aby obejmowała wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia i warunki stawiane przez zamawiającego.
4. Cena musi być wyrażona w złotych polskich i dotyczyć całego przedmiotu zamówienia.
5. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się do wykonawcy w trybie ustawy PZP o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
6. Jeżeli w postępowaniu złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XXIV. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

- a) zostaną złożone przez wykonawców nie wykluczonych przez zamawiającego z niniejszego postępowania
- b) nie zostaną odrzucone przez zamawiającego
2. Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta Wykonawcy, który oprócz spełnienia warunków formalnych przedłoży najkorzystniejszą ofertę uzyskującą w klasyfikacji punktowej najwyższy bilans punktowy kryteriów wyboru ofert.
3. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:
- 1) Cena - waga kryterium 60 %;
 - 2) Termin płatności - waga kryterium 40 %.
4. Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:
- 1) Cena (C) - waga 60 %

cena najniższa brutto*

$$C = \frac{\text{cena oferty ocenianej brutto}}{\text{cena najniższa brutto}} \times 100 \text{ pkt} \times 60 \%$$

** spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu*

- 2) Termin płatności - waga 40 %
 - a) Przyznanie punktów w kryterium „termin płatności” będzie określane na podstawie oświadczenia podanego przez wykonawcę w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ).
 - b) Termin płatności określa dzień, w którym należy spłacić zobowiązanie, lub okres między dniem powstania a dniem wymagalności wierzytelności:

Lp.	Termin płatności	Ilość punktów
1	14-20 dni	0
2	21-25 dni	20
3	26-30 dni	40

UWAGA: W przypadku, gdy wykonawca w formularzu ofertowym:

- zaoferuje termin płatności krótszy niż 14 dni, wówczas zamawiający odrzuci ofertę jako niezgodną z SWZ;

- zaoferuje termin płatności dłuższy niż 30 dni, zamawiający przyzna jego ofercie 40 pkt;
- wykonawca nie zamieści informacji o terminie płatności, wówczas zamawiający uzna, iż termin płatności wynosi 14 dni i przyzna 0 pkt w danym kryterium.

5. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

6. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

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

W celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego wykonawca, którego ofertę wybrano, składa zamawiającemu:

- 1) informację o numerze rachunku bankowego wykonawcy, na który zostanie wpłacona należność za dokonana dostawę;
- 2) osoby po stronie wykonawcy, które będą upoważnione do kontaktów z zamawiającym w trakcie realizacji umowy.
- 3) Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawia Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców
- 4) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający można dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

XXVI. Wymagania dotyczące wadium, w tym jego kwota.

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XXVII. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli zamawiający przewiduje obowiązek jego wniesienia.

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXVIII. Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia takich zamówień.

XXIX. Informacje dotyczące przeprowadzenia przez wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 Pzp, jeżeli zamawiający przewiduje możliwość albo wymaga złożenia oferty po odbyciu wizji lokalnej lub sprawdzeniu tych dokumentów.

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia wizji lokalnej przed złożeniem ofert.

XXX. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp, jeżeli zamawiający przewiduje takie wymagania.

Zamawiający nie wprowadza wymogu określonego w w/w przepisie.

XXXI. Wskazanie procentowej wartości ostatniej części wynagrodzenia.

Nie dotyczy.

XXXII. Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań, jeżeli zamawiający dokonuje takiego zastrzeżenia zgodnie z art. 60 i art. 121 ustawy Pzp.

Nie dotyczy.

XXXIII. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą, jeżeli zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

XXXIV. Informacje dotyczące zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, jeżeli zamawiający przewiduje ich zwrot.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XXXV. Wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp, jeżeli zamawiający przewiduje takie wymagania.

Zamawiający nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.

XXXVI. Informacja o zastrzeżeniu możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp, jeżeli zamawiający przewiduje takie wymagania.

Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.

XXXVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy.

1. Środki ochrony prawnej 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 Pzp, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. W postępowaniu 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 Krajowej Izby Odwoławczej.
5. 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.
6. Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
7. Odwołanie wnosi się w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne:
 - a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej;
 - b) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a;
8. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej, w przypadku zamówień, których wartość jest równa albo przekracza progi unijne.
9. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 7 i 8 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej

staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia, w przypadku zamówień, których wartość jest równa albo przekracza progi unijne.

10. Jeżeli zamawiający mimo takiego obowiązku nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
 - a) 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o wyniku postępowania;
 - b) 1 miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o wynikach postępowania.
11. Pisma w postępowaniu odwoławczym wnosi się w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym.
12. Pisma w formie pisemnej wnosi się za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem pośtańca, a pisma w postaci elektronicznej wnosi się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

XXXVIII. Ochrona danych osobowych osób fizycznych i klauzula informacyjna z art. 13 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), zwane dalej „rozporządzeniem 2016/679”.

1. Zamawiający udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 rozporządzenia 2016/679, w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX, do upływu terminu na ich wniesienie.
2. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnień do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą.
3. Zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania.

4. W przypadku gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.
5. Ograniczenia zasady jawności, o których mowa w ust. 3 i art. 18 ust. 3-6 Pzp, stosuje się odpowiednio.
6. W przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia.
7. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników.
8. W postępowaniu są przetwarzane dane osobowe podlegające ochronie zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1781) oraz rozporządzenia 2016/679. Dane te mogą dotyczyć w szczególności samego wykonawcy (osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą), jego pełnomocnika (osoby fizycznej), jak też informacji o osobach, które w swojej ofercie wykonawca przedkłada celem wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, braku podstaw do wykluczenia z postępowania, jak i potwierdzenia wymogów zamawiającego dotyczących wykonania przedmiotu zamówienia.
9. W postępowaniu i po zakończeniu postępowania do przetwarzania danych osobowych osób fizycznych stosuje się przepisy ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1781) oraz rozporządzenia 2016/679.
10. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 2016/679, zamawiający informuje, że:
 - 1) administratorem danych osobowych osób fizycznych jest Zakład Karny w Siedlcach, ul. Piłsudskiego 47, 08-110 Siedlce
 - 2) Zamawiający wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pocztą elektroniczną na adres arleta.galach@sw.gov.pl
 - 3) dane osobowe osób fizycznych przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia 2016/679 w celu związanym z postępowaniem

o udzielenie zamówienia publicznego - „Sukcesywne dostawy pieczywa, bułki tartej oraz mąki pszennej do Zakładu Karnego w Siedlcach”
Oznaczenie sprawy: DKw.2232.2.2021.JR,

- 4) w odniesieniu do danych osobowych osób fizycznych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 rozporządzenia 2016/679;
- 5) osoba fizyczna posiada:
 - a) na podstawie art. 15 rozporządzenia 2016/679 prawo dostępu do danych osobowych jej dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 rozporządzenia 2016/679 prawo do sprostowania swoich danych osobowych;
 - c) na podstawie art. 18 rozporządzenia 2016/679 prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy osoba fizyczna uzna, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczących narusza przepisy rozporządzenia 2016/679;
- 6) osobie fizycznej nie przysługuje:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e rozporządzenia 2016/679 prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 rozporządzenia 2016/679;
 - c) na podstawie art. 21 rozporządzenia 2016/679 prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych osób fizycznych jest art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia 2016/679.
11. Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu, w tym również obowiązków wynikających z rozporządzenia 2016/679, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 rozporządzenia 2016/679 względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 rozporządzenia 2016/679 nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (art. 13 ust. 4 rozporządzenia 2016/679).
12. Wykonawca jest obowiązany wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 rozporządzenia 2016/679 względem osób fizycznych, których dane przekazuje zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma

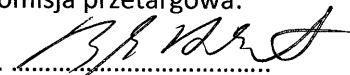

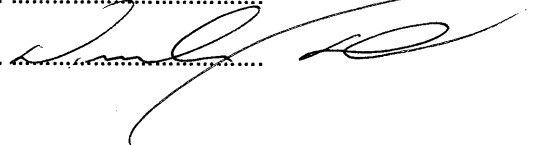
zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 rozporządzenia 2016/679.

13. W celu zapewnienia, że wykonawca wypełnił obowiązki informacyjne wynikające z rozporządzenia 2016/679 oraz ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby trzeciej, której dane zostały przekazane w związku z ubieganiem się wykonawcy o udzielenie zamówienia w postępowaniu, wykonawca składa w postępowaniu oświadczenie o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia 2016/679. Oświadczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym wykonawca składa w ofercie.

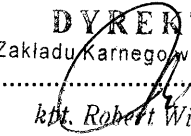
XXXIX. Załączniki wymienione w SWZ stanowią jej treść:

- | | | |
|---|----------------|---|
| 1 | Załącznik nr 1 | - Formularz ofertowy, |
| 2 | Załącznik nr 2 | - oświadczenie wykonawcy na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia, |
| 3 | Załącznik nr 3 | - oświadczenie wykonawcy na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu, |
| 4 | Załącznik nr 4 | - wzór umowy na artykuły spożywcze, |
| 5 | Załącznik nr 5 | - wzór umowy na konserwy, |
| 6 | Załącznik nr 6 | - wzór umowy na wędliny, |
| 7 | Załącznik nr 7 | - wzór umowy na mięso i drób |

Komisja przetargowa:

1. 
2. 
3. 

Treść SWZ zatwierdzam

30.06.2017
DYREKTOR
Zakładu Karnego w Żytkowicach

kpt. Robert Wilczyński
Data i podpis Kierownika Zamawiającego

