SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:
ŻŁOBEK MIEJSKI nr 1 „KRASNAL”
59-101 Polkowice ul. Spółdzielcza 3

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn.:
„Dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka Miejskiego nr 1 „KRASNAL”
w Polkowicach.”

Wykaz załączników:

Załącznik nr 1:	Formularz Ofertowy
Załącznik nr 2:	Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych wstępnie potwierdzające, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu
Załącznik nr 3:	Projektowane postanowienia umowy w postaci „Wzoru Umowy”

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

ŻŁOBEK MIEJSKI nr 1 „KRASNAL”

59-101 Polkowice ul. Spółdzielcza 3

https://bip.polkowice.eu/zm1,a,17111,dane-teleadresowe.html

Godziny pracy Zamawiającego:
Poniedziałek- piątek 6:00-16:30

Prowadzący postępowanie:
p. Katarzyna Kowalska- tel. 76 749 87 00
e-mail: administracja@zlobek.polkowice.pl

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania oraz adres strony, na której udostępniane będą zmiany, wyjaśnienia i inne dokumenty:
https://ezamowienia.gov.pl/

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania (link prowadzący bezpośrednio do widoku postępowania na Platformie e-Zamówienia):
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-89d3306e-2cfc-41b1-96dd-7b20db6d2b26

Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:
ocds-148610-89d3306e-2cfc-41b1-96dd-7b20db6d2b26

Uwaga! Zasady dotyczące sposobu komunikowania się zostały przez Zamawiającego umieszczone w rozdziale XIII niniejszej SWZ.

II. Ochrona danych osobowych

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Żłobek Miejski nr 1 KRASNAL w Polkowicach, 59-101 Polkowice, ul. Spółdzielcza 3

2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: iod@zlobek.polkowice.pl w siedzibie administratora lub korespondencyjnie na adres Żłobek Miejski nr 1 KRASNAL w Polkowicach, 59-101 Polkowice, ul. Spółdzielcza 3

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, zgodnie z niniejszą SWZ.

4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp

5) Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez odpowiedni okres wynikający z przepisów prawa, dotyczący obowiązku archiwizacji dokumentów (art. 78 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych); zgodnie z art. 269 ust. 3 ustawy Pzp okres przechowywania danych osobowych zamieszczanych w Biuletynie Zamówień Publicznych określa Prezes Urzędu Zamówień Publicznych;

6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.

7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.

8) posiada Pani/Pan:

- **a)** na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
- **b)** na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);

c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego)*; ponadto, wystąpienie z żądaniem ograniczenia przetwarzania nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;

d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) w przypadku danych osobowych zamieszczonych przez Zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych, prawo dostępu i prawo do sprostowania danych są wykonywane w drodze żądania skierowanego do Zamawiającego.

10) nie przysługuje Pani/Panu:

a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;

11) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

2. Jednocześnie Zamawiający informuje, że Wykonawca jest zobowiązany wypełnić obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO (rozporządzenie 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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu."

III. Tryb udzielania zamówienia oraz wymogi formalne

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym o jakim stanowi art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2026.793 t.j.) zwana dalej ustawą Pzp oraz niniejsza Specyfikacja Warunków Zamówienia, zwana dalej „SWZ", bez przeprowadzania negocjacji.
2. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy Pzp.
3. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w dokumentach zamówienia.
4. Zamawiający nie przewiduje rozliczania w walutach obcych.
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału Wykonawców w postępowaniu.
6. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
7. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
8. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
9. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
10. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
11. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.
12. Zamawiający nie wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności faktyczne w trakcie realizacji zamówienia, na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp
13. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.
14. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na jedną lub więcej ze wskazanych w SWZ części.
15. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
16. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp**.**
17. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań w ramach przedmiotowego zamówienia.

IV. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka Miejskiego nr 1 „KRASNAL" 59-101 Polkowice ul. Spółdzielcza 3 wyspecyfikowanych poniżej.

Zadanie podzielone zostało na osiem części:

Część 1 - 15100000-9 – produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

Część 2 - 15800000-6 – różne produkty spożywcze

Część 3 - 15600000-4 – produkty z ziarna i skrobi

Część 4 - 15500000-3 – produkty mleczarskie

Część 5 - 15200000-0 – ryby i przetwory rybne

Część 6 - 15300000-1 – warzywa i owoce

Część 7 - 15896000-5 – produkty głęboko mrożone

Część 8 - 03142500-3 – jaja

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w zakresie określonym w opisie przedmiotu zamówienia.

Dostarczany przedmiot dostawy musi odpowiadać wymogom określonym przez rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), jak również ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz przez inne akty prawne z zakresu prawa żywnościowego. Wszystkie produkty spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2026 r. poz. 197).

Zamawiający **dopuszcza zastosowanie materiałów i produktów równoważnych** do wskazanych w niniejszej specyfikacji i jej załącznikach. Warunkiem zastosowania materiałów i produktów równoważnych jest posiadanie przez te materiały i produkty takich samych parametrów technicznych charakteryzujących, stanowiących o ich przydatności, charakterze, itp.

Część 1
PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE- CPV 15100000-9

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	Filet z indyka (mięso z indyka), spełniające wymagania klasy handlowej A, elementy świeże (czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu). Opakowanie opatrzone w nazwę produktu, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	300
2	Filet z kurczaka bez skóry (mięso z kurczaka100%) elementy świeże(czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu).Opakowanie opatrzone w nazwę produktu, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	210

3	Cielęcina (szynka) mięso świeże o naturalnym zapachu, o naturalnej barwie, czyste pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń. Opakowanie opatrzone w nazwę produktu, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	10
5	Schab b/k - mięso świeże o naturalnym zapachu charakterystycznym dla mięsa wieprzowego, chude bez ścięgien, czyste pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń. Opakowanie opatrzone w nazwę produktu, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	150
6	Polędwiczki wieprzowe mięso świeże o naturalnym zapachu charakterystycznym dla mięsa wieprzowego, chude bez ścięgien, czyste pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń. Opakowanie opatrzone w nazwę produktu, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	20
7	Szynka wieprzowe b/k mięso świeże o naturalnym zapachu charakterystycznym dla mięsa wieprzowego, chude bez ścięgien, czyste pozbawione jakichkolwiek zanieczyszczeń. Opakowanie opatrzone w nazwę produktu, wykaz składników, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej	kg	10
8	Szynka z kurczaka extra (minimum 98 % mięsa) krojona świeża nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, elementy świeże (czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez obcego zapachu, wycieku soku, skupiska, tłuszczu lub galarety). Bez konserwantów, sztucznych barwników i innych ulepszaczy. Opakowanie opatrzone w nazwę produktu, wykaz składników, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	40
9	Szynka z indyka(minimum 98% mięsa) produkt bezglutenowy, nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, elementy świeże (czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, bez obcego zapachu, wycieku soku, skupiska galarety lub tłuszczu). Bez konserwantów, sztucznych barwników i innych ulepszaczy. Opakowanie opatrzone w nazwę produktu, wykaz składników, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjne	kg	50

Część 2
RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE – CPV 15800000-6

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	Amarantus Ekspandowany opakowanie 150 g, ekologiczny, przeznaczony do bezpośredniego użycia, opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci, bez uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie oznaczony termin przydatności do spożycia	szt	5
2	Chlebek bezglutenowy krojony 300g bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	20
3	Chrupki gryczane 100 % kaszy gryczanej 70 g, przeznaczone do bezpośredniego spożycia, opakowanie zamknięte, chroniące prodykt przed dostępem powietrza i wilgoci, bez uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie oznaczony termin przydatności do spożycia	szt	30
4	Chrupki kukurydziane bezglutenowe 70g bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr1333/2008,o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	170
5	Chrzan tarty masa netto - 290 g produkt (korzeń chrzanu 82%) niepasteryzowany, bez konserwantów i sztucznych dodatków.	szt	15
6	Ciecierzyca 1kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	8
7	Cukier biały kryształ op.1kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	40
8	Cukier waniliowy 16g-opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci bez śladów uszkodzeń mechanicznych	szt	500
9	Drożdże naturalne opakowanie 1kg zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,,	kg	4
10	Dżem morela –mango 210g extra gładki 100% owoców, zagęszczony sokiem jabłkowym, 100g owoców na 100g produktu, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	szt	20

11	Dżem brzoskwiniowy 210g ekstra gładki, 100% owoców, zagęszczony sokiem jabłkowym, 100g owoców na 100g produktu, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	szt	30
12	Dżem truskawkowy 210g, 100% owoców, zagęszczony sokiem jabłkowym, 100g owoców na 100g produktu, wyraźnie oznaczony termin przydatności do spożycia.	szt	40
13	Dżem malina - czerwona porzeczka 210g extra gładki 100% owoców, zagęszczony sokiem jabłkowym, 100g owoców na 100g produktu, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	szt	30
14	Dżem z czarnej porzeczki 210g, 100% owoców, zagęszczony sokiem jabłkowym, 100g owoców na 100g produktu, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	szt	30
15	Fasolka biała drobna opakowanie1kg zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią	szt	10
16	Fasolka kolorowa czerwona opakowanie1kg zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią	szt	10
17	Galaretka owocowa 79 g bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie: zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci	szt	100
18	Groch łuskany pakowany w torebkę foliową o masie 1kg- opakowanie: zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią	szt	30
19	Gryka Ekspandowana Bezglutenowa opakowanie 100 g, ekologiczna, przeznaczona do bezpośredniego spożycia, opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci, bez uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie oznaczony termin przydatności do spożycia.	szt	20
20	Herbata owocowo-ziołowa różne smaki(owoce leśne, malina, truskawka, aronia, czarna porzeczka, czarna porzeczka z cytryną, truskawka z poziomką, produkt zawierający tylko naturalne składniki, zawartość opakowania (50g 20 torebek po 2,5g)	szt	1120
21	Kakao naturalne 150g odłuszczone bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5
22	Kasza jaglana 100% torebka papierowa 500g – jest otrzymywana z obłuszczonego ziarna prosa pochodzącego z gospodarstwa ekologicznego , bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	15
23	Kasza kuskus torebka papierowa 1kg powstaje z połączenia wysoko glutenowej pełnoziarnistej mąki semolinowej bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	szt	80
24	Kasza gryczana niepalona ,torebka papierowa do 1kg,opakowanie zamknięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	80
25	Kasza jęczmienna pęczak 1kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	10
26	Kasza jęczmienna średnia 1kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	140
27	Kasza kukurydziana, opakowanie 1kg bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr1333/2008,o niskiej zawartości sodu/soli	szt	40
28	Kasza manna (grysik) opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci, torebka papierowa do 1kg	kg	45
29	Kaszka bezmleczna, zbożowo-jaglana, bez dodatku cukru, bez konserwantów i barwników, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, po 6 m-cu życia, 170 g	szt	10
30	Kaszka bezmleczna wielozbożowa z dodatkiem owoców różne smaki bez dodatku cukru i sztucznych barwników, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, po 4 m-cu życia, 170g	szt	10
31	Kaszka bezmleczna, ryżowa z dodatkiem owoców, bezglutenowa, bez dodatku cukru, bez konserwantów i sztucznych barwników, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, po 4 m-cu życia, opakowanie 180 g	szt	150
32	Kaszka mleczno-owocowa dla niemowląt od 4 - 9 m-ca życia bezglutenowa bez dodatku cukru i sztucznych barwników, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, opakowanie 230g	szt	5
33	Kaszka mleczno-zbożowa owocowa dla niemowląt po 4,6 i 9 m-cu życia bezglutenowa bez dodatku cukru i sztucznych barwników, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia 210g	szt	5

34	Kaszka ryżowa bezmleczna i bezglutenowa, rożne smaki owocowe od 4 do 9 m-cu życia op. 210 g, bez oleju palmowego, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	20
35	Kleik ryżowy produkt bezmleczny dla niemowląt, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, po 4 m-cu torebka 160g	szt	110
36	Koncentrat żurek 500ml butelka plastikowa bez dodatku octu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	200
37	Koncentrat pomidorowy 30% szklany słoik 190g bez konserwantów, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	500
38	Makaron krajanka 5-jajeczny torebka 250g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	20
39	Makaron mini literki, mini muszelki, zwierzątka masa netto 1kg bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	100
40	Makaron kolorowy mini rurki tubini 5 warzyw (marchewka, szpinak, groszek zielony, dynia, brokuł) torebka 400 g bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	100
41	Makaron w kształcie ryżu, makaron gwiazdki 5-jajeczny torebka 250g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	120
42	Masło klarowane 500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	50
43	Mąka ryżowa 1kg opakowanie torebka papierowa do 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	10
44	Mąka amarantusowa 1 kg bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
45	Mąka bezglutenowa torebka papierowa do 1 kg , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	10
46	Mąka gryczana opakowanie torebka papierowa do 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
47	Mąka kukurydziana 1kg zawierająca dużo skrobi, błonnika, torebka papierowa , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
48	Mąka orkiszowa 1 kg bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
49	Mąka owsiana wysokobłonnikowa 1kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
50	Mąka pełnoziarnista pszenna do 1kg Pełne Ziarno. Opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci, wyraźnie podany termin przydatności,	kg	5
51	Mąka tortowa torebka papierowa do 1 kg , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	kg	210
52	Migdały płatki 100g,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5
53	Miód naturalny(wielokwiatowy, lipowy, spadziowy, gryczany, rzepakowy, akacjowy) w opakowaniu szklanym 1 litr, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr1333/2008,o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	litr	210
54	Mleko modyfikowane początkowe w proszku dla niemowląt mleko1, od 0 do 6 m-ca życia, 800 g opakowanie: zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci	szt	6

55	Mleko modyfikowane w proszku dla dzieci po 12 m-cu życia ,opakowanie 600 g :zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci	szt	80
56	Mleko modyfikowane w proszku dla dzieci i niemowląt od 6 -12 m-ca życia, mleko 2, mleko 3, 800 g ,opakowanie :zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci	szt	30
57	Musztarda BIO 210g łagodna o gładkiej konsystencji wyprodukowana z naturalnych składników ,bez sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku, konserwantów oraz glutenu	szt	25
58	Napój kokosowo-ryżowy karton 1l,bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	litr	13
59	Napój owsiany karton 1l,bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	litr	60
60	Napój ryżowy karton 1l zawiera wapno i witaminę D3, a także żelazo, fosfor, potas i witamin z grupy B i PP. Produkt w 100% roślinny, składniki pochodzące z upraw ekologicznych, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	litr	10
61	Napój sojowy o smaku waniliowym karton 1l bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr 1333/2008, o niskiej zawartości sodu/soli	litr	10
62	Olej rzepakowy 1litrowy,rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	litr	100
63	Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia Extra Virgin 1l,bez śladów uszkodzeń mechanicznych butelka szklana ciemna	litr	25
64	Pestki dyni łuskana100g, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr1333/2018, o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5
65	Płatki amarantusowe bio, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr1333/2018,o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia, opakowanie 300 g	szt	15
66	Płatki jaglane300g ,zwykłe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	40
67	Płatki jęczmienne 400g opakowanie zamknięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr1333/2008,o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	50
68	Płatki kukurydziane bezglutenowe do mleka 250g,bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr1333/2008,o niskiej zawartości sodu/soli ,wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	230
69	Płatki orkiszowe 400g do mleka, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	80
70	Płatki owsiane 500g.Bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr1333/2008,o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	70
71	Płatki owsiane bezglutenowe torebka 1kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	10
72	Płatki ryżowe 500g, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu(WE)nr1333/2008,o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	90
73	Proso Ekspandowane opakowanie 120 g, ekologiczne, przeznaczone do bezpośredniego spożycia, opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci, bez uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie oznaczony termin przydatności do spożycia	szt	20
74	Przyprawa **Natka pietruszki** suszona 7g bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	450
75	Przyprawa **Bazylia** otarta 10g,bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	szt	347

76	Przyprawa **Curry** mielone 20g bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5
77	Przyprawa **Cynamon** mielony 20g naturalnego smaku i bogatego aromatu, opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci	szt	20
78	Przyprawa **Kminek** 100% naturalnego smaku i bogatego aromatu , opakowanie 10g zamknięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5
79	Przyprawa **Koperek** suszony 7g bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	499
80	Przyprawa **Korzenna do piernika** op 20 g bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	10
81	Przyprawa **kurkuma** 100% 20g naturalnego smaku bogatego aromatu, opakowanie, zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci	szt	5
82	Przyprawa **Liść laurowy** 6g bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	szt	150
83	Przyprawa **Lubczyk** liść suszony masa netto 10g opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci. Bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	450
84	Przyprawa **Majeranek** otarty 8g bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	400
85	Przyprawa **Oregano** 8g , bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	szt	50
86	Przyprawa **Papryka słodka** mielona 20g bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	szt	50
87	Przyprawa **Pieprz ziołowy** mielony 20g bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	450
88	Przyprawa **tymianek** 10g bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	10
89	Przyprawa **Ziele angielskie** całe 15 g, bez zawartości glutaminianu sodu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	25
90	Przyprawa **Zioła prowansalskie** suszone 10g,bez zawartości glutaminianu sodu bez śladów uszkodzeń mechanicznych wyraźnie podany termin przydatności do spożycia,	szt	25
91	Rodzynki naturalne100g.Bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5
92	Ryż brązowy długoziarnisty 100% , torebka 1 kg, opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	5
93	Ryż okrągły pełnoziarnisty torebka papierowa do 1 kg opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	Kg	150
94	Sezam drobny op. 300g bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5
95	Skrobia ziemniaczana opakowanie torebka papierowa do 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	60
96	Soczewica czerwona opakowanie 1kg ,bez śladów uszkodzeń mechanicznych ,bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	20
97	Soczewica zielona, opakowanie 1 kg, bez śladów uszkodzeń mechanicznych ,bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	20
98	Soda oczyszczona 70g-opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	szt	20
99	Sok naturalny z **czarnego bzu** ,wiśni ekologiczny 100% soku wyciśnięty metodą tradycyjną, butelka szklana 500ml	szt	13
100	Sok naturalny z **czarnej porzeczki** bez cukru ekologiczny 100% soku butelka szklana 500ml	szt	15

101	Sok naturalny z **malin** bez cukru 100% sok tłoczony na zimno bez wody i cukru butelka szklana 500ml	szt	15
102	Sól sodowa o obniżonej zawartości sodu1kg , bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	kg	50
103	Śmietanka ryżowa 200ml Produkt rolnictwa ekologicznego zawartość tłuszczu 10g na 100ml.	szt	10
104	Tran zawiera omega 3,wit.D3 powyżej 4 tygodnia życia w płynie o smaku cytrynowym. Butelka szklana ciemna 250ml	szt	20
105	Wiórki kokosowe 100g bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez dodatku cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE)nr 1333/2008 o niskiej zawartości sodu/soli, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5
106	Woda mineralna niegazowana 5 L, woda źródlana, do codziennego picia, o delikatnym, łagodnym smaku, bez widocznych zanieczyszczeń, nieuszkodzone opakowanie, zapach obcy niedopuszczalny.	szt	50
107	Żelatyna do mięs, ryb i deserów na 2,5 litra płynu, masa netto 50g bez konserwantów, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zamknięte, chroniące produkt przed dostępęm powietrza i wilgoci, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	10
108	Żurawina 100g bez śladów uszkodzeń mechanicznych zawierające nie więcej niż 15g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia, sodu nie więcej niż 0,12g produktu gotowego do spożycia, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	szt	5

Część 3
PRODUKTY Z ZIARNA I SKROBI – CPV 15600000-4

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	Bułki śniadaniowe(zwykłe), gramatura: 0,05 kg Produkt – pieczywo spożywcze , produkowane z mąki pszennej , zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy , producenta , adres, nazwę produktu , masę netto, datę -termin produkcji i przydatności do spożycia .	szt	450
2	Chleb graham krojony 400g, pakowany w folię Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy , producenta , adres, nazwę produktu , masę netto , datę -termin przydatności do spożycia , warunki przechowywania.	szt	950
3	Chleb zwykły pszenno-żytni krojony 500g pakowany w folie. Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy , producenta , adres, nazwę produktu , masę netto , datę -termin przydatności do spożycia , warunki przechowywania.	szt	950
4	Chleb żytni krojony 400g, pakowany w folię Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy - producenta , adres, nazwę produktu , masę netto , datę -termin przydatności do spożycia , warunki przechowywania.	szt	1 100

Część 4
PRODUKTY MLECZARSKIE – CPV 15500000-3

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1.	Jogurt grecki kubek 400g, w składzie dopuszcza się jedynie mleko, śmietankę, białka mleka, bakterii i fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się w składzie mleka w proszku oraz zawartości tłuszczu powyżej 10 %. Opakowanie czyste, szczelne bez uszkodzeń mechanicznych. Odpowiednio oznakowane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	szt	850
2	Jogurt naturalny 2% tłuszczu, kubek 400 ml, w składzie jedynie mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, nie dopuszcza się w składzie mleka w proszku. Opakowanie czyste, szczelne bez uszkodzeń mechanicznych. Odpowiednio opisane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	szt	100
3	Kefir naturalny w butelce 1 L o zawartości tłuszczu 1,5%, w składzie jedynie mleko, białko mleka, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych. Opakowanie czyste, szczelne bez uszkodzeń mechanicznych. Odpowiednio opisane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	szt	120
4	Margaryna kostka 250g bez konserwantów. Zawartość tłuszczu 72% do wypieków i kremów do gotowania i smażenia. Opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	szt	10

5	Masło 100 % roślinne,100 % naturalnych składników, opakowanie 250 g, kremowa kostystencja, wyraźnie oznaczony termin przydatności do spożycia.	szt.	30
6	Masło exstra bez laktozy, kostka 200g zmniejszona zawartość tłuszczu 80%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie oznakowany okres przydatności do spożycia.	szt	20
7	Masło, kostka 200g zawartość tłuszczu min. 82% , opakowanie czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie oznakowany okres przydatności do spożycia	szt	1 600
8	Maślanka 2% naturalna, butelka lub karton 1 L. W składzie wyłącznie maślanka, żywe kultury bakterii. Opakowanie czyste, szczelne bez uszkodzeń mechanicznych. Odpowiednio opisane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	litry	100
9	Mleko 2% świeże w butelce, barwa biała/jasnokremowa, smak i zapach właściwy dla danego produktu o terminie przydatności nie krótszym niż 14 dni. Opakowanie czyste, szczelne bez uszkodzeń mechanicznych odpowiednio opisane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	litry	3 650
10	Ser mazzarela kostka1kg . Produkowany z wyselekcjonowanego mleka najwyższej jakości o elastycznej konsystencji. Opakowanie czyste, szczelne bez uszkodzeń mechanicznych z wyraźnie oznakowanym terminem przydatności do spożycia.	kg	5
11	Ser wiejski (twaróg ziarnisty) masa netto 150g- kubeczek plastikowy 3g tłuszczu na 100g, zawierające nie więcej niż10g cukru w 100ml produktu gotowego do spożycia ,bez dodatku substancji słodzących	szt	1 200
12	Ser żółty edamski blok do 1 kg, w składzie wyłącznie mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, zawartość soli nie więcej niż 2,5%. Dopuszcza się w składzie barwniki naturalne B-karoten. Opakowanie czyste, szczelne bez uszkodzeń mechanicznych. Odpowiednio opisane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	kg	20
13	Ser żółty gouda blok do 1kg, w składzie wyłącznie mleko pasteryzowane, kultury bakterii i fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, zawartość soli nie więcej niż 2,5%. Dopuszcza się w składzie barwniki naturalne B-karoten. Opakowanie czyste, szczelne bez uszkodzeń mechanicznych. Odpowiednio opisane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	kg	30
14	Ser żółty morski blok do 1kg,w składzie wyłącznie mleko pasteryzowane, kultury bakterii i fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, zawartość soli nie więcej niż 2,5%. Dopuszcza się w składzie barwniki naturalne B-karoten. Opakowanie czyste, szczelne bez uszkodzeń mechanicznych. Odpowiednio opisane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	kg	20
15	Sere kanapkowo-sernikowy w wiaderku 1 L, w składzie mleko, kultury bakterii mlekowych, bez żadnych dodatków, barwników, zagęstników. Opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	op	50
16	Twaróg krajanka półtłusty bloki 1kg, w składzie mleko, kultury bakterii mlekowych, bez żadnych dodatków, barwników, zagęstników. Opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, odpowiednio oznakowane z wyraźnie oznaczonym terminem przydatności do spożycia.	kg	430

Część 5
RYBY I PRZETWORY RYBNE - CPV 15200000-0

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	Filet z **Dorsza** - filet klasy I, bez skóry, bez glazury wodnej, świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, przechowywany i przewożony w temperaturze minimum -18*C, brak oznak rozmrożenia, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia	kg	80
2	Filet z **Miruny** - filet klasy I, bez skóry, bez glazury wodnej, świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, przechowywany i przewożony w temperaturze minimum -18*C, brak oznak rozmrożenia, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia.	kg	100
3	Filet z **Łososia** - filet klasy I, bez skóry, bez glazury wodnej, świeżo mrożony, ładnie wyporcjowany bez ości, przechowywany i przewożony w temperaturze minimum 18*C, brak oznak rozmrożenia, wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia.	kg	150

Część 6

WARZYWA I OWOCE – CPV 15300000-1

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość
1.	Ananas dojrzały, cały, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	45
2.	Arbuz dojrzały w sezonie, całe, zdrowe, barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	50
3.	Awokado dojrzałe, całe, zdrowe, barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	100
4.	Banan dojrzały, cały, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	780
5.	Bataty dojrzały, całe, zdrowe, barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	60
6.	Botwinka dojrzała ,zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	30
7.	Brzoskwinka dojrzała w sezonie, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	20
8.	Buraki dojrzałe, zdrowe, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	260
9.	Cebula biała dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	130
10.	Cebula czerwona dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	5
11.	Cukinia dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	90
12.	Cytryna dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	75
13.	Czosnek dojrzały ,zdrowy ,barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	300
14.	Dynia dojrzała w sezonie, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	30

15.	Gruszka dojrzała ,zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	250
16.	Jabłka dojrzałe, zdrowe, barwa, smaki zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	850
17.	Kalarepa dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	200
18.	Kapusta biała dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	20
19.	Kapusta biała młoda dojrzała w sezonie, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	20
20.	Kapusta czerwona dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	10
21.	Kapusta kwaszona smak i zapach charakterystyczny dla kapusty kiszonej, aromatyczny, słodko-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych. W składzie dopuszcza się jedynie kapustę marchewkę i sól, bez dodatków konserwujących , barwników oraz wzmacniaczy smaku. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością, prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte.	kg	180
22.	Kapusta pekińska dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	30
23.	Kapusta włoska dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	10
24.	Kiwi dojrzałe, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	90
25.	Koper nać dojrzały, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	pęczek	500
26.	Limonka dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	2
27.	Lubczyk ogrodowy - dojrzały, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	pęczek	180
28.	Mandarynka dojrzała, zdrowa ,barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	20

29.	Mango dojrzałe, zdrowe, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	40
30.	Marchew dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	2100
31.	Melon żółty premium dojrzały, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	220
32.	Nektarynka dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	50
33.	Ogórek gruntowy młody dojrzały w sezonie, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	20
34.	Ogórek kwaszony o smaku i zapachu charakterystycznym dla ogórka kiszonego charakterystyczny słodko-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych. W składzie dopuszcza się jedynie ogórki, zalewa z wody, soli, kopru, chrzanu i czosnku bez konserwantów, sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku. Opakowanie posiadające atest PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Prawidłowo i czytelnie oznakowane i zamknięte.	kg	500
35.	Ogórek zielony dojrzały, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	440
36.	Papryka czerwona, żółta, dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijacych i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	320
37.	Pietruszka korzeń dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	1100
38.	Pietruszka zielona (natka pietruszki) dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	pęczek	500
39.	Pomarańcza dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	160
40.	Pomidor malinowy dojrzały, zdrowy ,barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	360
41.	Por pakowany dojrzały, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	170
42.	Rabarbar świeży-dojrzały w sezonie, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	20

43.	Rzodkiew biała dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijacych i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	10
44.	Rzodkiewka dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	pęczek	650
45.	Sałata lodowa dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	220
46.	Sałata roszponka dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	40
47.	Sałata rukola dojrzała, zdrowa, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	40
48.	Sałata dojrzała, zdrowa ,barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	szt	20
49.	Seler korzeń dojrzały, zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	1200
50.	Szczypior dojrzały , zdrowy, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	pęczek	350
51.	Truskawki świeże-dojrzałe w sezonie, zdrowe ,barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	50
52.	Ziemniaki "Młode" dojrzałe w sezonie, zdrowe, barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	500
53.	Ziemniaki dojrzałe, zdrowe ,barwa, smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku i odmiany. Nie dopuszcza się produktów gnijących i/lub z objawami zepsucia i/lub jakimikolwiek chorobami. Produkt czysty, wolny od substancji obcych, szkodników, wolny od uszkodzeń mechanicznych. Brak oznak przemrożeń	kg	2500

Część 7
PRODUKTY GŁĘBOKO MROŻONE – CPV 15896000-5

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1.	Agrest mrożony klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	30
2.	Ananas kawałki mrożony klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	30

3.	Borówka mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	10
4.	Brokuł mrożony klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	160
5.	Brzoskwinia mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony. Barwa i smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	10
6	Brukselka mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu .Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	60
7	Bukiet jarzyn/mieszanka królewska mrożona (marchew,kalafior,brokuł) klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	180
8	Dynia kostka mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	40
9	Fasolka szparagowa mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	30
10	Groszek zielony mrożony klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	5
11	Jagoda mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	40
12	Jeżyna mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	10
13	Kalafior mrożony klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu .Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	160
14	Malina mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	100
15	Mango kostka mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	100
16	Marchew kostka mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	10

17	Marchew z groszkiem mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	15
18	Mieszanka 4 składnikowa (seler, marchew, pietruszka, por) - mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	180
19	Mieszanka kompotowa bez pestek(wiśnia,śliwka,truskawka,porzeczka, aronia) mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	120
20	Mix z cukinii (mieszanka żółtej i zielonej cukinii krojonej w plastry) mrożony klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	15
21	Porzeczka czarna mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	30
22	Porzeczka czerwona mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	90
23	Rabarbar mrożony klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	20
24	Szpinak liście/rozdrobniony mrożony klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	20
25	Truskawka mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	240
26	Wiśnia drylowana mrożona klasy I, produkt zdrowy, sypki, nieoblodzony, Barwa, zapach, smak charakterystyczny dla danego produktu. Bez obcego zapachu i posmaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Obowiązuje ciągłość łańcucha chłodniczego. Opakowanie z atestem PZH o dopuszczalności do kontaktu z żywnością. Prawidłowo opisane i zamknięte	kg	5

Część 8
JAJA – CPV 03142500-3

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	J.m.	Ilość
1	Jaja z wolnego wybiegu oznaczone P1 -50g wyraźnie oznakowany termin przydatności do spożycia, specyfikacja pochodzenia, atest, świeże, dobrej jakości	szt	14 000

V. Wizja lokalna

1. Zamawiający informuje, że nie uzależnia złożenia oferty od odbycia wizji lokalnej.

VI. Tajemnica przedsiębiorstwa

1. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

2. Zgodnie z ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.

3. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa winno być złożone wraz ze stosownym uzasadnieniem, w którym wykazane zostaną aspekty uzasadniające wyłączenie jawności danych informacji zgodnie z pkt. 2. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia (lub jeżeli uzasadnienie nie będzie wykazywało spełnienia przesłanek zastrzeżenia z ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji), będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne, ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy Pzp.

4. Zgodnie z § 4.1. 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 „w przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu lub konkursie, 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, Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku”.

5. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek właściwego zabezpieczenia i przekazania informacji które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa dla Zamawiającego.

6. Wykonawca, który nie przekazuje dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w wydzielonym pliku tylko dołącza do wszystkich dokumentów złożonych w postępowaniu, w przypadku udostępnienia przez Zamawiającego takich informacji osobom trzecim nie ma podstaw prawnych do wniesienia sprzeciwu na działania Zamawiającego.

VII. Termin wykonania zamówienia

Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie, stosownie do potrzeb zamawiającego od dnia podpisania umowy, nie wcześniej jednak niż od 01.01.2027 r. przez okres 12 miesięcy lub do całkowitego wyczerpania zakresu przedmiotowego zamówienia. Zamówienie będzie składane w formie pisemnej lub telefonicznej. Wymagane są różne terminy realizacji poszczególnych części zamówienia uzależnione od potrzeb Zamawiającego.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

3. Dodatkowe informacje o Wykonawcach polegających na zasobach innych podmiotów oraz o Wykonawcach wspólnie ubiegających się o uzyskanie zamówienia zawarte zostały w rozdziale XI i XII niniejszej SWZ.

4. Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie określił poziomu zdolności wykonawcy, o którym mowa w ustawie z dnia 5 sierpnia 2025 r. o certyfikacji wykonawców zamówień publicznych, ponieważ na dzień wszczęcia postępowania nie obowiązują przepisy wykonawcze określające poziomy zdolności wykonawców dla przedmiotu zamówienia. W związku z brakiem właściwych rozporządzeń Zamawiający nie miał możliwości zastosowania poziomów zdolności przy określaniu warunków udziału w postępowaniu.

IX. Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

1) w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, tj.:

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,

c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2026 r. poz. 95 i 615) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 253),

d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,

e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2025 r. poz. 1567),

g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,

h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;

3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania

wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

5) jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp.

3. Na podstawie Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U z 2025 r. poz. 514), zwanej w dalszej części niniejszego punktu SWZ „ustawą":

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych wyklucza się:

1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2025 r. poz. 644) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2026 r. poz. 522) jest

podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

2. Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w art. 7 ust. 1 ustawy.

3. W przypadku wykonawcy lub uczestnika konkursu wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy, zamawiający odrzuca ofertę takiego wykonawcy, nie zaprasza go do złożenia oferty podlegającej negocjacjom, oferty dodatkowej, oferty lub oferty ostatecznej, nie zaprasza go do negocjacji, a także nie prowadzi z takim wykonawcą negocjacji, odpowiednio do trybu stosowanego do udzielenia zamówienia publicznego oraz etapu prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

4. Kontrola udzielania zamówień publicznych w zakresie zgodności z art. 7ust. 1 ustawy jest wykonywana zgodnie z art. 596 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.

5. Osoba lub podmiot podlegające wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy, które w okresie tego wykluczenia ubiegają się o udzielenie zamówienia publicznego lub biorą udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego podlegają karze pieniężnej.

6. Karę pieniężną, o której mowa w art. 7 ust. 6 ustawy, nakłada Prezes Urzędu Zamówień Publicznych, w drodze decyzji, w wysokości do 20 000 000 zł.

4. Niepodleganie wykluczeniu w zakresie następujących podstaw wykluczenia, określonych w niniejszej SWZ:

1) art. 108 ust. 1 pkt 1–5 ustawy Pzp,

może zostać potwierdzone:

1) podmiotowymi środkami dowodowymi wskazanymi w Rozdziale X pkt B ppkt 1.1) SWZ, składanymi na wezwanie zamawiającego na podstawie art. 274 ust. 1 ustawy Pzp;
2) ważnym certyfikatem wykonawcy, jeżeli z treści certyfikatu wynika potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu w zakresie danej podstawy wykluczenia, a dane zawarte we wstępnym oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, składanym wraz z ofertą, umożliwiają zamawiającemu identyfikację certyfikatu oraz jego samodzielne uzyskanie.

5. Niepodleganie wykluczeniu w zakresie następujących podstaw wykluczenia:

1) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp,
2) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, w zakresie braku istnienia podstaw wykluczenia z postępowania w wyniku zdarzeń zaistniałych w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, (tj. dotyczące braku wiarygodnych przesłanek w niniejszym postępowaniu, 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),

3) art. 7 ust. 1 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, może zostać potwierdzone wyłącznie podmiotowymi środkami dowodowymi wskazanymi w Rozdziale X pkt B ppkt 1.1) SWZ, składanymi na wezwanie zamawiającego na podstawie art. 274 ust. 1 ustawy Pzp.

X. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy Zamawiającemu, w tym podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe

A. Oświadczenia i dokumenty składane wraz z ofertą

1. **Do oferty** Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp – **Załącznik nr 2 do SWZ**.

   W treści oświadczenia wykonawca wskazuje, czy w niniejszym postępowaniu będzie wykorzystywał certyfikat. Brak informacji o certyfikacie będzie uznany za oświadczenie wykonawcy, że w niniejszym postępowaniu nie będzie on wykorzystywał certyfikatu.

   Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa powyżej stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

2. **Do oferty** Wykonawca zobowiązany jest dołączyć odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania. W przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie wymóg dotyczy każdego z Wykonawców. Powyższy wymóg dotyczy także podmiotów udostepniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy.
   Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego

reprezentowania. W przypadku wskazania dostępności powyższych dokumentów pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Wykonawca przedstawia tłumaczenie tych dokumentów na język polski.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa powyżej, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskaże dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.

Jeżeli w imieniu wykonawcy, podmiotu udostępniającego zasoby działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z wymaganych dokumentów, zamawiający może żądać odpowiednio od każdego ze wskazanych podmiotów pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania.

3. **Do oferty** Wykonawca zobowiązany jest dołączyć pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, jeżeli w jego imieniu działa osoba, której umocowanie do reprezentowania Wykonawcy nie wynika z dokumentów, o których mowa w pkt. 2.

   W sytuacji Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do oferty Wykonawcy zobowiązani są dołączyć pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podpisane odpowiednio przez osoby umocowane do reprezentowania tych Wykonawców.

4. Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

B. Oświadczenia i dokumenty składane na wezwanie

Zamawiający nie stawia warunków udziału wymagających przedłożenia na wezwanie oświadczeń lub dokumentów. Zamawiający nie wymaga przedłożenia na wezwanie oświadczeń lub dokumentów potwierdzających złożonego wraz z ofertą oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp.

C. Dokumenty podmiotów zagranicznych

1. Zamawiający nie żąda od Wykonawcy mającego siedzibę lub miejsce zamieszania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej dokumentów potwierdzających nie podleganie wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp – w postępowaniu nie określono wymogu przedłożenia dokumentów w tym zakresie.

D. Inne dokumenty i informacje

W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

XI. Podwykonawstwo oraz poleganie na zasobach innych podmiotów

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. 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 – załącznik nr 1 do SWZ.

XII. 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 zgodnie z zapisami rozdziału X ust. A pkt. 3 niniejszej SWZ.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w rozdziale X ust. A pkt. 1 niniejszej SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

XIII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

Środki komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami oraz wymagania techniczne dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej:

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się:
   a) przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem https://ezamowienia.gov.pl.
   b) poczty elektronicznej na adres administracja@zlobek.polkowice.pl
   (nie dotyczy składania ofert).
2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
3. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania określony został w Rozdziale I niniejszej SWZ.
4. Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy").
5. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: określony został w Rozdziale I niniejszej SWZ.
6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca" na Platformie e-Zamówienia. Korzystanie z konta uproszczonego umożliwi jedynie komunikację związaną z np. zadawaniem pytań, uniemożliwi natomiast składanie ofert na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia,* dostępny na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl/pl/regulamin/#regulamin-serwisu oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy". Przed przystąpieniem do wysyłania i odbierania ofert, oświadczeń i dokumentów Wykonawca zobowiązany jest zapoznać się z aktualnymi i bieżącymi regulaminami i instrukcjami korzystania z Platformy e-Zamówienia, oraz do postępowania zgodnie z nimi.
7. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
8. Po założeniu konta podmiotu „Wykonawca" na Platformie e-Zamówienia, a przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności należy nadać uprawnienia (ROLE) użytkownikowi, który będzie wykonywać te czynności. Nadanie uprawnień możliwe jest po zalogowaniu w „Panelu Zarządzania" (ikona narzędzi w prawym górnym rogu ekranu), następnie wybór

„Administrowania użytkownikami”, oraz „Akcje danego użytkownika„ (Zmień role w podmiocie). Zaleca się nadanie uprawnień w pełnym możliwym zakresie.

9. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub w konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452).
10. Dokumenty elektroniczne (oferta, oświadczenia oraz wszelkie dokumenty przekazywane Zamawiającemu w postępowaniu), o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452), sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2247), z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki.
11. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 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 w konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452), przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
    c) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (Dz. U. z 2017 r. poz. 2247), (i przekazuje się jako załącznik), lub
    d) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
12. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913 oraz z 2021 r. poz. 1655) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Szczegółowe informacje dotyczące zasad przekazywania Zamawiającemu informacji i dokumentów stanowiących tajemnice przedsiębiorstwa znajdują się w rozdziale VI SWZ.

13. Komunikacja w postępowaniu, **z wyłączeniem składania ofert**, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze" („Formularze do komunikacji"). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik").

    W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
14. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji" w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy" na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji" służących do zadawania pytań dotyczących treści SWZ wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
15. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja".
16. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
17. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia.*
18. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl w zakładce „Zgłoś problem".
19. Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej (nie dotyczy to składania ofert wraz z załącznikami) na adres e-mail Zamawiającego podany w pkt. I niniejszej SWZ oraz adresy e-mail Wykonawców podane jako wiążące do komunikacji w toku postępowania (e-mail zwrotny lub e-mail do kontaktu określony w ofercie). Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem poczty elektronicznej wynosi 100MB.

20. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pomocą poczty elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
21. Za datę przekazania Oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na Platformie e-Zamówienia, a w przypadku komunikacji za pomocą poczty e-mail, datę wpływu na serwer poczty Zamawiającego.
22. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem postępowania nadanym przez Zamawiającego.
23. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
24. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 284 ust. 6 ustawy Pzp treść zapytań wraz z wyjaśnieniami (bez ujawnienia źródła zapytania) udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania. Tym samym wszelkie informacje przekazywane Wykonawcom stanowią integralną część specyfikacji warunków zamówienia i dotyczą wszystkich Wykonawców biorących udział w ww. postępowaniu. Wykonawca jest zobowiązany złożyć ofertę uwzględniającą wszelkie zmiany i wyjaśnienia zawarte na stronie prowadzonego postępowania.

XIV. Opis sposobu przygotowania ofert oraz dokumentów wymaganych przez Zamawiającego w SWZ

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Zaleca się przy sporządzaniu oferty skorzystanie ze wzorów formularzy przygotowanych przez zamawiającego. Wykonawca może złożyć ofertę na swoich formularzach z zastrzeżeniem, że winny one zawierać wszystkie niezbędne informacje określone przez zamawiającego.
3. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w sposób czytelny. W celu czytelnego zamieszczenia odpowiedniej ilości informacji, wzory załączników można dopasować do indywidualnych potrzeb, zachowując jednak brzmienie ich wzorcowej treści.
4. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej tj. opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do reprezentowania wykonawcy zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy na podstawie pełnomocnictwa.

5. Oferta winna być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania wykonawcy. W przypadku, gdy ofertę podpisuje osoba nieuprawniona do reprezentacji wykonawcy na podstawie dokumentów rejestrowych, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo.
6. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone jako załącznik do oferty (Pole drugie) w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991r. Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upełnomocnionego.
7. **Ofertę należy sporządzić poprzez wypełnienie i podpisanie formularza oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do SWZ.**

Wraz z formularzem oferty należy złożyć:

1) dokumenty określone w rozdziale X ust. A SWZ,

2) dokumenty określone w rozdziale XI oraz rozdziale XII SWZ – jeżeli dotyczy.

8. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski", widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę" system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij" i „upuść") służące do dodawania plików.
9. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty" w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty"). Platforma e-Zamówienia umożliwia dodanie w tym polu wyłącznie jednego pliku. W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę") wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
10. **UWAGA: niniejsze postępowanie prowadzone jest bez wykorzystania formularza interaktywnego dostępnego na platformie. Przy składaniu oferty wyświetlony zostanie komunikat o treści „Postępowanie nie posiada opublikowanego formularza do tego etapu postępowania" oraz „Plik (nazwa pliku stanowiącego formularz) nie jest poprawnym formularzem interaktywnym wygenerowanym na Platformie". Powyższe komunikaty są jedynie ostrzeżeniami i nie uniemożliwiają poprawnego złożenia oferty z wykorzystaniem formularza udostępnionego przez Zamawiającego.**

11. W formularzu oferty stanowiącym **załącznik nr 1 do SWZ** wykonawca zobowiązany jest wskazać adres poczty elektronicznej (email), na którą, oprócz Platformy e-Zamówienia, przesyłana będzie korespondencja dla wykonawcy związana z postępowaniem.
12. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
13. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
14. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
15. Zamawiający zaleca, aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
16. Ofertę sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 17 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2247), z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
17. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf.
18. W celu ewentualnej kompresji danych zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: .zip lub 7Z. W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
19. Jeżeli informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnianie, wykonawca wraz z przekazaniem takich informacji winien zastrzec, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazać, ze zastrzeżone informacje stanowią tajemnice przedsiębiorstwa. W przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnice przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne.

Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2022 r., poz. 1233), wykonawca,

w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa". Po zaznaczeniu, plik ten należy złożyć wraz z plikami stanowiącymi jawną część oferty.

20. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postpowaniu.
21. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Regulaminem korzystania z Platformy e-Zamówienia, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający będzie mógł zapoznać się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Formularzy do komunikacji"). Taka oferta zostanie przez Zamawiającego odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 6) ustawy PZP i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie została sporządzona lub przekazana w sposób zgodny z wymaganiami technicznymi oraz organizacyjnymi sporządzania lub przekazywania ofert przy użyciu komunikacji elektronicznej określonymi przez Zamawiającego.

XV. Sposób obliczania ceny oferty

1. Cena ofertowa brutto musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania.
2. Cena oferty jest sumą wartości poszczególnych pozycji będących przedmiotem zamówienia.
3. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z przygotowaniem i realizacją zadania, w tym m. in. koszty dostawy oferowanego przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
4. Cenę należy podać w złotych polskich brutto tj. z uwzględnieniem podatku VAT z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena ofertowa jest ceną kosztorysową i podlega zmianie wyłącznie w przypadkach określonych umową.
6. Cena oferty jest sumą wartości poszczególnych cen jednostkowych - pozycji będących przedmiotem zamówienia.
7. Cenę należy obliczyć na załączonym formularzu.
8. W każdej podlegającej rozpatrywaniu ofercie Wykonawca w Formularzu ofertowym określa cenę brutto w tym cenę netto oraz wartość podatku VAT.
9. W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez Zamawiającego, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisaną przez Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.
10. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
11. Zgodnie z art. 225 ustawy Pzp - Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r.

o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Wykonawca, składając ofertę, ma obowiązek:

- poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

12. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.
13. Ceny muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę)
14. Zgodnie z art. 224 ust. 3 pkt 4) ustawy Pzp (…) koszty pracy, których wartość przyjęto do ustalenia ceny nie mogą być niższe od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę lub przepisów odrębnych właściwych dla spraw, z którymi związane jest realizowane zamówienie.
15. W przypadku wystąpienia oczywistej omyłki rachunkowej w wyliczeniu ceny oferty brutto i netto, w sytuacji kiedy to nie będzie wynikało z treści oferty np. z kalkulacji – kosztorysu, Zamawiający dokona przeliczenia zgodnie z zasadą: podana w ofercie wartość netto przemnożona przez określoną stawkę podatku VAT, co da prawidłową wartość brutto.

XVI. Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVII. Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą do dnia 25 grudnia 2026 r.
Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XVIII. Sposób i termin składania ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia: **26 listopada 2026 r., do godz. 10:00.**
2. Wykonawca składa ofertę na Platformie e-Zamówienia. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na Platformie e-Zamówienia.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. W celu złożenia oferty należy przejść do szczegółów postępowania, wybrać zakładkę oferty/ wnioski, następnie przycisk złóż ofertę.
5. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty – załącznik nr 1 do SWZ" w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty"). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę") Wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą. W przypadku opatrzenia formularza ofertowego wariantem podpisu w typie powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę".
6. System na Platformie e-Zamówienia sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym Wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski".
7. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia.
8. W celu wycofania złożonej oferty należy przejść do szczegółów postępowania, wybrać zakładkę oferty/wnioski, następnie przycisk wycofaj ofertę.
9. Wycofanie oferty jest możliwe do upłynięcia terminu składania ofert.

XIX. Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **26 listopada 2026 r., od godziny 11:00.**

2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego dla Zamawiającego po zalogowaniu na Platformie e-Zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
   a. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
   b. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
7. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

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

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

A: Kryterium nr 1: Cena kosztorysowa brutto: 60 %

B: Kryterium nr 2: Czas reakcji w przypadku dostarczenia wadliwego produktu: 40 %

Zamawiający ustala następującą punktację dla oceny ww. kryteriów:

A) KRYTERIUM NR 1 – Cena kosztorysowa brutto:

$$Cb = \frac{Cmin*100}{Cob} \text{ x } 60\ \%$$

Gdzie:

Cb- liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium cena,

Cmin – Cena brutto oferty najtańszej,

Cob – Cena brutto oferty badanej.

B) KRYTERIUM NR 2- Czas reakcji w przypadku dostarczenia wadliwego produktu:
Wykonawca ma obowiązek zadeklarować w jakim czasie wymieni wadliwy lub o obniżonej jakości towar lub uzupełni braki. Czas ten liczony jest od momentu zgłoszenia.

Lp.	Czas reakcji	Ilość punktów
1	do 1 godziny	40
2	od 1 do 1,5 godziny	20
3	powyżej 1,5 godziny maksymalnie do 2 godzin	0

Uwaga! W przypadku, gdy Wykonawca nie wskaże deklarowanego czasu reakcji, Zamawiający przyjmie najdłuższy możliwy wariant i przyzna 0 punktów w Kryterium nr 2.

2. Wybór oferty najkorzystniejszej nastąpi zgodnie z art. 239 ustawy Pzp.

Ocena oferty = K1 + K2

3. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymogom określonym w ustawie i w SWZ oraz uzyska największą liczbę punktów.

5. Każda z części stanowi odrębne zamówienie i oceniana będzie oddzielnie.

XXI. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

1. Umowę w sprawie zamówienia publicznego zawiera się w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.

2. Umowę w sprawie zamówienia publicznego można zawrzeć przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. Przed podpisaniem umowy należy przekazać Zamawiającemu:
   a) w przypadku podpisywania umowy przez pełnomocnika - **pełnomocnictwo,** w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie, wystawione dla osoby podpisującej umowę, podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy,
   b) **umowę regulującą współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,** w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie.

Nie przedłożenie wymaganych dokumentów przed terminem podpisania umowy wyznaczonym przez Zamawiającego, zostanie potraktowane jako uchylanie się od zawarcia umowy zgodnie z art. 263 ustawy Pzp.

XXII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXIII. Informacje o treści zawieranej umowy oraz możliwości jej zmiany

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w Projektowanych Postanowieniach Umowy zawartych we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 3 do SWZ**.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.
4. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do umowy. Warunki i zasady wprowadzenia zmian do umowy określone zostały w § 9 projektowanych postanowieniach umowy.

XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.

2. 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;
3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

4. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne.

5. Odwołanie, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, wnosi się w terminie:

1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).

6. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 4 i 5 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne

7. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

8. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
9. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
10. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
11. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
12. Pozostałe środki ochrony prawnej określone zostały w ustawie Pzp – Dział IX Środki ochrony prawnej.

Agnieszka Tomczak

Elektronicznie podpisany przez Agnieszka Tomczak
Data: 2026.11.17 08:43:55 +01'00'