

Zamawiający:

SZPITAL SPECJALISTYCZNY im. EDMUNDA BIERNACKIEGO  
ul. Żeromskiego 22  
39-300 Mielec  
tel. 17 centrala 780-01-00 tel/fax 780-01-46  
<http://www.szpital.mielec.pl/>

***Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia na:***

**NA SPRZEDAŻ I DOSTAWĘ  
ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO KUCHNI  
SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO  
IM. EDMUNDA BIERNACKIEGO W MIELCU**

Tryb udzielenia zamówienia:

przetarg nieograniczony o wartości szacunkowej nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych

Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych – (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843)

Znak:

SzP.ZP.271.101.19

## I. Postanowienia ogólne:

W niniejszej Specyfikacji oraz we wszystkich dokumentach z nią związanych określenia, jak niżej:

- a. **Zamawiający** - oznacza Szpital Specjalistyczny im. Edmunda Biernackiego, ul. Żeromskiego 22, 39-300 Mielec, który jest zobowiązany do stosowania ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
- b. **Wykonawca** – oznacza osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego.
- c. **Oferta** - oznacza zestaw wszystkich dokumentów, załączników, oświadczeń żądanych przez Zamawiającego wypełnionych ściśle z wymaganiami i na warunkach określonych w SIWZ wraz z wycenioną propozycją Wykonawcy w sposób określony w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- d. **Oferta częściowa** – oznacza ofertę przewidującą, zgodnie z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, wykonanie części zamówienia publicznego.
- e. **Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia** - oznacza niniejszy dokument oraz wszelkie załączniki, wzory, formularze i inne dokumenty stanowiące jej integralną całość.
- f. **Przedmiot Zamówienia** - oznacza:

### **SPRZEDAŻ I DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO KUCHNI SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO IM. EDMUNDA BIERNACKIEGO W MIELCU**

## II. Opis Przedmiotu Zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje sprzedaż i dostawę artykułów żywnościowych do kuchni Szpitala Specjalistycznego im. Edmunda Biernackiego w Mielcu, w tym:

### **GRUPA 1 - ARTYKUŁY SYPKIE (CPV 15.80.00.00-6)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Bebiko 1350 g	szt.	144
2.	Bebiko 2350 g	szt.	288
3.	Biszkopty okrągłe 120 g	op.	360
4.	Budyń śmietankowy b/c 1 kg	kg	120
5.	Chrupki kukurydziane 80g	szt.	600
6.	Chrzan tarty 900 ml	szt.	12
7.	Cukier	kg	1800
8.	Cukier puder 0,5 kg	szt.	24
9.	Cukier waniliowy 16 g	szt.	60
10.	Cynamon 20g	szt.	60
11.	Czosnek granulowany 1kg	kg	24
12.	Drożdże instant 8g	szt.	96
13.	Dżem mieszany 25g op. jednorazowe	szt.	24000
14.	Dżem w słoiku 280g	szt.	240
15.	Fasola Jaś kg	kg	24
16.	Galaretka owocowa 1kg	op.	48
17.	Groszek konserwowy 400g	szt.	240
18.	Grzyby suszone 20g	szt.	12
19.	Herbata granulowana luz	kg	216
20.	Herbatniki be be 14g	szt.	1200

21.	Jabłko prażone wiadro 12kg	szt	60
22.	Kakao 150g	szt.	300
23.	Kapusta kiszona worek 1.1 kg	op	600
24.	Kasza jaglana	kg	360
25.	Kasza jęczmienna 1 kg	kg	2160
26.	Kasza kukurydziana	kg	300
27.	Kasza manna luz	kg	1200
28.	Kasza pęczak	kg	300
29.	Kawa zbożowa 500 g	szt.	240
30.	Ketchup 1l	szt	72
31.	Kisiel bez cukru 1 kg	kg	360
32.	Kleik ryżowy 160g lub 170 g	szt	240
33.	Kminek luz	kg	6
34.	Koncentrat buraczany 330 ml	szt.	240
35.	Koncentrat pomidorowy 900 ml	szt.	600
36.	Konserwa rybna 170 g	szt.	720
37.	Koper suszony 500 g	op	24
38.	Kukurydza konserwowa 400g	szt.	96
39.	Kwasek cytrynowy luz	kg	24
40.	Liść laurowy	kg	6
41.	Maggi 1 l	szt.	372
42.	Majeranek luz	kg	6
43.	Majonez 900 ml	szt	120
44.	Makaron bezglutenowy	kg	120
45.	Makaron gruby- świderki 5kg	op	480
46.	Makaron nitki 5 kg	op	120
47.	Makaron zacierka 5 kg	op	72
48.	Marmolada twarda 0,5	kg	6
49.	Mąka pszenna luz	kg	1800
50.	Mąka ziemniaczana 0,5 kg	szt.	96
51.	Miód 25 g opak. jednorazowe	szt	10800
52.	Musztarda słoik 900 ml	szt.	72
53.	Napój 200 ml kartonik słomka	szt	120
54.	Ocet 0,5 l	szt.	72
55.	Ogórek konserwowy- słoik 900 ml	szt.	480
56.	Ogórek kwaszony 700 g	szt.	2400
57.	Olej popularny rzepakowy 5l	szt	120
58.	Oregano 10g	szt.	60
59.	Papryka konserwowa słoik 900 ml	szt.	840

60.	Papryka słodka	kg	1,2
61.	Pieprz czarny mielony luz	kg	12
62.	Pieprz zielony mielony luz	kg	12
63.	Płatki jęczmienne luz	kg	360
64.	Płatki owsiane luz	kg	360
65.	Płatki pszenne	kg	300
66.	Proszek do pieczenia 16g	szt	12
67.	Przyprawa do drobiu luz	kg	24
68.	Przyprawa do mięsa mielonego luz	kg	24
69.	Przyprawa do ryb luz	kg	12
70.	Przyprawa jarzynka kuchareczka luz	kg	180
71.	Ryż	kg	2640
72.	Ryż brązowy	kg	360
73.	Seler konserwowy 290 g	op	240
74.	Siemię lniane luz	kg	120
75.	Sok pomarańczowy 200 ml	szt.	2520
76.	Sok pomidorowy 330 ml	szt.	2400
77.	Sok warzywno- owocowy 330 ml	szt.	2520
78.	Sok wielowarzywny 330 ml	szt.	2400
79.	Sos sałatkowy	kg	6
80.	Sól luz	kg	1080
81.	Suchary z cukrem 290g lub bez cukru	szt.	300
82.	Syrop owocowy malinowy 5l	op.	12
83.	Tuńczyk w sosie własnym 170g	szt.	180
84.	Tymianek 10g	szt.	24
85.	Wafle ryżowe 100g	szt.	1440
86.	Wafle ryżowe czekoladowe 65g	szt.	360
87.	Ziele angielskie luz	kg	6
88.	Zioła prowansalskie 10g	szt.	180
89.	Żelatyna spożywcza	kg	24
90.	Żur zakwas 0,5 l	szt.	360

**GRUPA 2 - MIĘSO I WĘDLINY (CPV 15.11.00.00-2, 15.11.20.00-6, 15.13.11.30-5)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Baleron	kg	360
2.	Ćwiartka tylnia kurczaka bez grzbietu 1 klasa	kg	2400
3.	Filet z indyka	kg	180
4.	Filet z kurczaka pojedynczy 1 klasa	kg	1800
5.	Gulaszowe drobiowe	kg	960

6.	Kiełbasa kminkowa	kg	1200
7.	Kiełbasa krakowska	kg	3600
8.	Kiełbasa podwawelska cienka skł.: min. 68%, mięso wieprzowe, klasa 1	kg	360
9.	Kurczak gotowany- wędlina	kg	600
10.	Łopatka b/k wieprzowa 1 klasa	kg	3600
11.	Mięso wieprzowe od szynki b/k 1 klasa	kg	3600
12.	Ogonówka parzona średniogruba	kg	600
13.	Parówka cienka drobiowa	kg	960
14.	Paszтет pieczony	kg	360
15.	Polędwica drobiowa	kg	2400
16.	Polędwica sopocka wieprzowa min. 65% mięsa wieprzowego	kg	2400
17.	Porcja rosółowa z kurczaka świeża	kg	1200
18.	Schab b/k	kg	240
19.	Szynka bez glukozy, bez cukru	kg	1200
20.	Szynka bez glutenu	kg	720
21.	Szynka gotowana wieprzowa skład min. 66% mięsa wieprzowego 1 klasa	kg	960
22.	Szynka konserwowa drobiowa	kg	1200
23.	Wątróbka drobiowa 1 klasa	kg	720
24.	Noga/dranstick/z kurczaka	kg	1200

Wędliny i mięso muszą być produkcji krajowej, cechy wspólne dla asortymentu klasy 1. Wygląd - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, produkt czysty, niezbrudzony. Barwa - charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach - naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.

#### **GRUPA 3 JAJA (CPV 03.14.25.00-3)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Jaja kurze konsumpcyjne M	szt.	50400

#### **GRUPA 4 MROŻONKI (CPV 15.33.11.70-9)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Brokuły mrożone 10kg	op.	300
2.	Fasolka szparagowa mrożona 10 kg	op.	300
3.	Groszek mrożony luz	kg	60
4.	Kalafior mrożony 10 kg	op.	240
5.	Mieszanka kompotowa mrożona luz	kg	1440
6.	Szpinak mrożony rozdrobniony 10 kg	op.	240
7.	Truskawka mrożona niekalibrowana 10 kg	op.	240
8.	Włoszczyzna paski 3- składnikowa 10 kg	op.	480

**GRUPA 5 NABIAŁ (CPV 15.50.00.00-3)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Jogurt naturalny 150ml	szt	15600
2.	Jogurt owocowy 250ml 0% cukru	szt	12000
3.	Kefir 400ml	szt	360
4.	Kefir naturalny 200g	szt	14400
5.	Margaryna mleczna zwykła 250g	szt	1680
6.	Masło extra 200g , min.82% tłuszczu	szt	2520
7.	Masło form.15 g w opak. jednorazowych min. 82% zaw. tłuszczu	szt	240000
8.	Masło form.10 g w opak. jednorazowych min. 82% zaw. Tłuszczu	szt	240000
9.	Ser biały półtłusty 1 kg 3,5% tłuszczu	kg	4800
10.	Ser homo Hanusi wiaderko 1 kg	szt	360
11.	Ser topiony 25g różne smaki	szt	6000
12.	Ser żółty	kg	960
13.	Śmietana 400g 18 %	szt	600
14.	Serek ziarnisty 150g	szt.	3000

**GRUPA 6 MLEKO (CPV 15.51.10.00-3)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Mleko 2 % 1 l	L	36000

**GRUPA 7 RYBY (CPV 15.22.00.00-6)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Filet rybny mrożony glazura max 15% dorsz	kg	1800
2.	Filet rybny mrożony glazura max 15% mintaj	kg	240

**GRUPA 8 PIECZYWO (CPV 15.81.10.00-6)**

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1.	Bułka tarta	kg	420
2.	Bułka graham 50g	szt.	3000
3.	Chleb graham 600g	szt.	16800
4.	Chleb pszenno-żytni 600g	szt.	38400
5.	Pączki	szt.	120
6.	Pieczywo chrupkie kukurydz.- bezglut. 100g	szt.	600
5.	Pieczywo cukiernicze- drożdżówki 80-100 g	szt.	600
6.	Pieczywo niskobiałkowe 320g /bez gluten/	szt.	2160
7.	Wek pszenny	szt.	9600

Zamawiający określa szczególne wymagania dla:

**Chleb pszenno-żytni:**

- chleb pszenno-żytni: powinien być wyprodukowany z mąki pszennej typ 750 w ilości nie mniejszej niż 70% i mąki żytniej typ 720 w ilości nie mniejszej niż 25% bez środków spulchniających i konserwantów
- bochenek powinien być podłużny o wadze netto 0,6 kg, krojony w kromki o grubości 11÷ 12 mm, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością. **Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu, nie mogą być przyklejone do pieczywa.**

#### **Struktura i konsystencja:**

- wszystkie składniki równomiernie wymieszane,
- konsystencja sprężysta,
- barwa: jasna, charakterystyczna dla wyrobu,
- skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczny ilość mąki na skórcie, miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku,
- miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia pałeczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.

Okres przydatności do spożycia : 1-2 dni od daty produkcji.

#### **Chleb graham:**

- pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, bez środków spulchniających i konserwantów,
- bochenek powinien być podłużny o wadze netto 0,6 kg, krojony w kromki o grubości 11÷ 12 mm, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością. **Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu, nie mogą być przyklejone do pieczywa.**

#### **Struktura i konsystencja:**

- wszystkie składniki równomiernie wymieszane,
- konsystencja sprężysta,
- miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku,
- skórka ściśle połączona z miękiszem, lekko chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej,
- miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, palony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia pałeczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków.

#### **Bułka graham:**

- pieczywo pszenne zwykle wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, bez środków spulchniających i konserwantów,
- bułka powinna być okrągła o wadze netto 50 g.

#### **Struktura i konsystencja:**

- wszystkie składniki równomiernie wymieszane,
- konsystencja sprężysta,
- miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku,
- skórka ściśle połączona z miękiszem, lekko chropowata, o barwie od szarozłocistej do

- ciemnozłocistej,
- mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od mięksizu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia pałeczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

#### **Wek pszenny:**

- pieczywo pszenne: powinno być wyprodukowane z mąki pszennej typ 500 bez środków spulchniających i konserwantów,
- bochenek powinien być podłużny o wadze netto 0,4 -0,5 kg, krojony w kromki o grubości 15 mm, pakowany w folię dopuszczoną do kontaktu z żywnością. **Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu, nie mogą być przyklejone do pieczywa.**

#### **Struktura i konsystencja:**

- wszystkie składniki równomiernie wymieszane,
- konsystencja sprężysta,
- barwa: jasna, charakterystyczna dla wyrobu,
- skórka ściśle połączona z mięksizem, gładka, błyszcząca od złocistej do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku mięksizu,
- mięksiz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla tego rodzaju pieczywa,
- mięksiz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, pieczywo o skórce oddzielającej się od mięksizu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o mięksizu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawami pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
- Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu, nie mogą być przyklejone do pieczywa.**

#### **Bułka tarta:**

- produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

#### **Postać:**

- sypka bez grudek; barwa od szarokremowej do złotej,
- zapach swoisty smak typowy dla wysuszonego produktu,
- masa netto produktu powinna wynosić 500g
- opakowania jednostkowe- torby papierowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Na opakowaniu należy podać następujące dane:-** nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy-producenta adres, masę netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcji oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **Pieczywo bezglutenowe:**

- opakowania 100g
- Zamawiający dopuszcza gotowy produkt (nie musi być przygotowany w piekarni Wykonawcy)

#### **Pieczywo niskobiałkowe 200 g**

Zamawiający dopuszcza gotowy produkt (nie musi być przygotowany w piekarni Wykonawcy)



Dostawa pieczywa codziennie o godz. 6.00 od poniedziałku do soboty. Zapotrzebowanie Zamawiający składa telefonicznie.  
Zamawiający zastrzega sobie prawo do dodatkowego dowozu w ciągu dnia, gdy zaistnieje taka potrzeba.

## GRUPA 1 ARTYKUŁY SYPKIE

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

### **Makarony i wyroby mączne**

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na w/w artykuły musi wynosić minimum 3 miesiące.

Smak i zapach - charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych.

Niedopuszczalna - obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Konsystencja - sypka, nie zlepiająca się przy nacisku;

Powierzchnia makaronu powinna być gładka, nie łamiąca się.

### **Przyprawy**

Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące;

Smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów;

Konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona - wilgotna;

**Mieszanki przyprawowe typu Prymat lub równoważne z suszonych przypraw i ziół bez dodatku soli, cukru oraz glutamianu sodu, nie zawierające dodatku substancji konserwujących i barwników.**

Niedopuszczalna - obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości

### **Konserwy rybne**

Puszka wyposażona w uchwyt do otwierania, zawartość ryby nie mniej niż 60 %.

Konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach, charakterystyczny dla wyrobu.

Konserwy bez bombażu.

## GRUPA 2 MIĘSO I WĘDLINY

Dostarczane artykuły muszą posiadać **pierwszą klasę jakości i pochodzić z krajowej hodowli.**

**Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza:** mięso chude, nieścięgniaste o zawartości tłuszczu 7%, bez tłuszczu zewnętrznego, nie zawierające skórek, chrząstek, ścięgien niekonsumpcyjnych i powięzi.

W wędlinach nie dopuszcza się stosowania MOM (mięsa odkostnionego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność., glutenu, glukozy i cukru.

**Zawartość mięsa wieprzowego w wędlinach nie może być mniejsza niż 65%.**

**Wymagania jakościowe:** Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.

**Oznakowania opakowania zbiorczego:** Nazwa środka spożywczego, dane identyfikujące producenta środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

**Produkty żywnościowe będące przedmiotem zamówienia muszą posiadać na swoich opakowaniach dane o wartości odżywczej w 100 g danego produktu ( ilość kalorii, białka, węglowodanów, tłuszczu ) oraz informację o występujących alergenach – dotyczy to szczególnie wędlin.**

**Cechy dyskwalifikujące:** Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Zanieczyszczenia fizyczne lub chemiczne. W przypadku wątroby występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienie, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego. Warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom.

Ponadto Zamawiający zastrzega, że dostarczany asortyment musi być świeży. Niedopuszczalnym jest dostarczanie przez Wykonawcę produktów zamrożonych.

**ŁOPATKA WIEPRZOWA B/K**

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, <u>niedopuszczalna</u> oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
4	Barwa mięśni tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; <u>niedopuszczalny</u> odcień szary lub zielonkawy; biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
5	Zapach	Swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy

**MIĘSO WIEPRZOWE OD SZYNKI B/K**

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; <u>niedopuszczalna</u> oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Barwa: mięśni tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, <u>niedopuszczalny</u> odcień szary lub zielonkawy Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
4	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy

**MIĘSO WIEPRZOWE SCHAB B/K**

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; <u>niedopuszczalna</u> oślizgłość, nalot pleśni
2	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3	Barwa: mięśni tłuszczu	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, <u>niedopuszczalny</u> odcień szary lub zielonkawy, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
4	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy

## KIEŁBASA KRAKOWSKA

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w osłonkach sztucznych, białkowych powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; <u>Niedopuszczalna</u> barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki
2	Wygląd na przekroju barwa mięsa barwa tłuszczu barwa masy wiążącej – rozdrobnienie i układ składników	Jasnoróżowa do ciemnoróżowej Biała, dopuszczalny odcień różowy, jasnoróżowa Okolo 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; <u>niedopuszczalne</u> skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką
3	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny

## POŁĘDWICA WIEPRZOWA

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie spłaszczonego walca, powierzchnia może być częściowo pokryta cienką warstwą tłuszczu
2	Konsystencja i struktura	Miękka rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać
3	Barwa na powierzchni na przekroju	Różowa do czerwonej z odcieniem żółtym Różowa do czerwonej
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

## SZYNKA WIEPRZOWA GOTOWANA

### Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej
2	Konsystencja i struktura	Dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plasterów o grubości 3mm dobre; dopuszczalna marmurkowość; <u>nie dopuszczalne</u> złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien
3	Barwa na powierzchni na przekroju	Mięsa - jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym Tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej Mięsa - różowa do ciemnoróżowej Tłuszczu - biała do lekko różowej

4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
---	---------------	--

### ĆWIARTKA TYLNA Z KURCZAKA

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, <u>nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą</u>
2	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, <u>nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach</u> ; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu

### FILET Z PIERSI KURCZAKA

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, <u>nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach</u>
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu

### FILET Z PIERSI INDYKA

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych.
2	Barwa	Jasnoczerwona, <u>nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach</u>
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu

### WĄTRÓBKA DROBIOWA

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
-----	-------	-----------

1	Wygląd zewnętrzny	Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; <u>na powierzchni niedopuszczalna</u> oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu
2	Barwa	Beżowa do brunatno-wiśniowej, charakterystyczna dla wątroby świeżej
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla świeżej wątroby drobiowej, <u>niedopuszczalny</u> zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### KIELBASA CIENKA TYPU PODWAWELSKA

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	powierzchnia barwy jasno brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu
2	Konsystencja i struktura	ściśła, składniki średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju <u>niedopuszczalne</u> skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką
3	Barwa	właściwa dla mięsa peklowanego tłuszczu – biała z odcieniem kremowym
4	Smak i zapach	Właściwy dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej, sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### KIELBASA KMINKOWA

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu, w osłonkach białkowych sztucznych
2	Konsystencja i struktura	Ściśła, wykształcona głównie w trakcie procesu suszenia, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, ewentualnie z dodatkiem mięsa, wołowego grubo rozdrobnionego oraz tłuszczu wieprzowego
3	Barwa	właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu; mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej tłuszczu – biała z odcieniem kremowym
4	Smak i zapach	właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego; sól i przyprawy charakterystyczne wyraźnie wyczuwalne / kminek/ <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### BALERON

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wędzonka w kształcie przybliżonym do walca lub prostopadłościanu wynikającym z zastosowania osłonki

2	Konsystencja i struktura	Dość miękka, soczysta, krucha
3	Barwa -na powierzchni -na przekroju -tłuszczu	Brązowa z odcieniem wiśniowym jasnoróżowa do różowej biała z odcieniem różowym
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### PARÓWKI DROBIOWE CIENKIE

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu
2	Struktura i konsystencja	Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła.
3	Barwa	Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; <u>niedopuszczalny</u> smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

### PORCJA ROSOŁOWA Z KURCZAKA

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Powierzchnia powinna być czysta, upierzenie usunięte z całej powierzchni, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi
3	Barwa	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia
4	Smak i zapach	Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

### MIĘSO GULASZOWE DROBIOWE

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca
2	Barwa	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, <u>nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach</u>
3	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka <u>niedopuszczalny</u> zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu

### OGONÓWKA

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wędzonka wieprzowa otrzymana z mięśnia szynki (dolna zrazowa),

		produkt peklowany, wędzony, parzony, receptura oparta o naturalne przyprawy
2	Struktura i konsystencja	Dość miękka, soczysta, krucha;
3	Barwa: - na powierzchni - na przekroju - tłuszczu	Jasno brązowa do brązowej Jasno różowa do różowej Biała z odcieniem różowym
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego

### PASZTET PIECZONY

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Wyrób wędliniarski nietrwały, pieczony; wyprodukowany z mięsa i podrobów wieprzowych z dodatkiem przypraw naturalnych i substancji dodatkowych dozwolonych, według receptury zakładowej i procesu technologicznego dla tego wyrobu; skład: mięso z głów wieprzowych, podgardle skórki wieprzowe, wątroba, płuca
2	Struktura i konsystencja	Surowce dokładnie rozdrobnione, konsystencja smarowana, ścisła. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%
3	Barwa	Barwa ciemnobrunatna <u>niedopuszczalne</u> jasnoczerwone plamy świadczące o niedopieczeniu, zapadnięcie środka bloku po upieczeniu, oślizłość, nalot pleśni i zabrudzenie
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla danego wyrobu

**Dostawa raz w tygodniu**

### PARÓWKI DROBIOWE

Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny	Skład: mięso z kurczaka 83%, woda, skrobia, sól, przyprawy naturalne, bez ulepszaczy smaku, niedopuszczalna obecność MOM. Produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej. Powierzchnia czysta, sucha; Osłonka ściśle przylegająca do farszu
2	Struktura i konsystencja	Na przekroju- masa jednolita, konsystencja dość ścisła.
3	Barwa	Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju- barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego.
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

### GRUPA 3 – JAJA

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Jaja powinny być świeże i dobrej jakości, skorupka nieuszkodzona kl.M; termin przydatności do spożycia 28 dni;- skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt;- żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem;- białko: przejrzyste, przezroczyste;- zarodek: rozwinięcie niewidoczne;- zapach obcy: niedopuszczalny  
Powinny być naświetlone promieniami UV, oznakowane numerem 3-PL.....

Przy każdej dostawie powinien być dołączony Handlowy Dokument Identyfikacyjny

**Dostawa raz w tygodniu**

### GRUPA 4 MROŻONKI

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Warzywa mrożone powinny mieć cechy produktu świeżego i zawierać smak i zapach nie zmieniony, bez oznak rozmrożenia, przy dotknięciu twarde. Nie powinny zawierać zamrożonego soku.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru; Zapach świadczący o procesach psucia się

**Dostawa raz na tydzień**

**GRUPA 5 i 6 – NABIAŁ I MLEKO**

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

**Mleko** powinno mieć barwę białą z lekkim odcieniem kremowym, być nieprzezroczyste, i mieć przyjemny, słodkawy smak i swoisty zapach

**Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.

**Dostawa dwa razy w tygodniu.**

**GRUPA 7 RYBY MROŻONE**

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

Ryby mrożone – glazura tafli mrożenia nie powinna przekraczać 10-15%, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia; filet rybny powinien zachować cechy ryby świeżej.

Cechy dyskwalifikujące:

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się.

**Dostawa raz w tygodniu.**

**Wymagania do wszystkich grup asortymentowych:**

1. Ilości wskazane powyżej są wielkościami orientacyjnymi, przyjętymi w celu porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty. Zapotrzebowanie na przedmiot zamówienia objęty niniejszym postępowaniem będzie uzależnione od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego i uzależnione od rzeczywistej liczby pacjentów przebywających w szpitalu.
2. Wszystkie towary będące przedmiotem zamówienia muszą spełniać wymogi określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
3. Produkcja i dostawy realizowane będą zgodnie z normami jakościowymi systemu HACCP.
4. Wykonawca przy pierwszej dostawie przedłoży karty charakterystyki każdego produktu, w których znajdują się informacje o nazwie producenta, terminu przydatności do spożycia, wagi, składu produktu, warunków przechowywania oraz występujących alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć każdorazowo towar odpowiedniej jakości, tzn. świeży, nie przeterminowany, nie z kończącym się terminem przydatności do spożycia, w odpowiednim gatunku. Termin przydatności do spożycia musi być podany w sposób widoczny na opakowaniu.
6. Towar musi być dostarczony w nie uszkodzonych atestowanych opakowaniach, spełniających wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Elementy muszą być ułożone tak w opakowaniach aby nie uległy deformacji.
7. Osoba realizująca dostawę musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia oraz samochód przystosowany i dopuszczony przez Sanepid do transportu produktów spożywczych. Samochód winien być wyposażony w windę załadowniczą do 3,5 t.
8. Zamawiającemu przysługuje prawo do zbadania towaru podczas odbioru, w tym:
  - a. warunków transportu (czystość środka transportu, opakowań i innych warunków mających



- b. wpływu na jakość zdrowotną przewożonych artykułów),
  - b. sposobu wyładowania towaru (zapobieganie zanieczyszczenia towaru podczas rozładunku),
  - c. dokumentacji dotyczącej dostarczonych produktów, w tym: producenta, daty produkcji, świadectwa kontroli jakości,
  - d. oznakowania towaru – czytelny termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości,
  - e. opakowania – brak uszkodzeń, widocznych zanieczyszczeń, pęknięć, rozdarć, itp. zgodności z zamówieniem.
9. Zamawiający może odmówić odbioru towaru jeżeli nie spełnia wymaganych warunków sanitarnych, jakościowych lub ilościowych.
10. Przy produktach wieloskładnikowych Zamawiający wymaga wraz z pierwszą dostawą informacji w wersji papierowej o wartości odżywczej (kalorie, tłuszcze, węglowodany, białka) w 100 g produktu, oraz informację o występujących alergenach.

Jeżeli w jakimkolwiek miejscu w SIWZ zostały wykazane nazwy producenta, nazwy własne, znaki towarowe, patenty – wszędzie tam Zamawiający dodaje wyraz „lub” równoważne”. Zamawiający informuje, że określając przedmiot zamówienia poprzez wskazanie nazw handlowych, dopuszcza jednocześnie wszelkie ich odpowiedniki rynkowe nie gorsze niż wskazane. Wskazana marka lub nazwa handlowa określa klasę produktu, a nie konkretnego producenta. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych w stosunku do opisanych i podanych w wymaganych parametrach w SIWZ pod warunkiem, że będą posiadały nie gorsze parametry. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny równoważności proponowanych rozwiązań a także prawo do korzystania w tym względzie z opinii ekspertów.

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień – Kody CPV:

- 15.80.00.00-6 – Różne produkty spożywcze
- 15.11.00.00-2 - Mięso
- 15.11.20.00-6 - Drób
- 15.13.11.30-5 - Wędliny
- 03.14.25.00-3 - Jaja
- 15.50.00.00-3 – Produkty mleczarskie
- 15.51.10.00-3 – Mleko
- 15.22.00.00-6 – Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
- 15.81.10.00-6 - Pieczywo

Przedstawiona oferta nie może stanowić zbiorczych cenników, lecz winna zostać sporządzona wyłącznie z ukierunkowaniem na prowadzone postępowanie i odpowiadać wymaganiom Zamawiającego określonym w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

### **III. Warunki ogólne postępowania:**

1. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia jest dostępna na stronie internetowej Szpitala <http://www.szpital.mielec.pl> .
2. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej.
3. Osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:  
Jolanta Miga- w sprawach merytorycznych  
Magdalena Bartkiewicz, Arkadiusz Brach- w sprawach formalno- prawnych  
email: [przetargi@szpital.mielec.pl](mailto:przetargi@szpital.mielec.pl), tel. 17 780-01-46.
4. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty oraz do formularza do komunikacji.
5. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu

opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.

6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
7. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
8. Identyfikator postępowania i klucz publiczny dla danego postępowania o udzielenie zamówienia dostępne są na *Liście wszystkich postępowań* na miniPortalu oraz stanowi załącznik do niniejszej Specyfikacji.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne Grupy Asortymentowe. Każda Grupa Asortymentowa będzie rozpatrywana indywidualnie.
10. Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie Grupy Asortymentowe.
11. Nie przewiduje się zamówień uzupełniających, o których mowa w art.67 ust.1 pkt 6 i 7 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
12. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
13. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej, ustanowienia dynamicznego systemu zakupów oraz aukcji elektronicznej.
14. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
15. Zebrania Wykonawców nie przewiduje się.
16. Unieważnienie postępowania może nastąpić zgodnie z art.93 ustawy PZP.

#### **IV. Wyjaśnienia, zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu składania wniosku lub będzie dotyczył udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.
3. Zamawiający niezwłocznie prześle treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Wykonawcom, którym przekazał Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieści na stronie internetowej.
4. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert Zamawiający może zmienić treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Dokonaną zmianę Zamawiający udostępni na stronie internetowej. Jeżeli zmiana treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający przekaże Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej ogłoszenie dodatkowych informacji, informacji o niekompletnej procedurze lub sprostowania drogą elektroniczną. Jeżeli w wyniku zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert informując jednocześnie o tym fakcie Wykonawców, którym przekazano Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia oraz zamieści informację na stronie internetowej.

#### **V. Termin wykonania zamówienia:**

Termin wykonania zamówienia obejmuje okres **12 miesięcy**.

## **VI. Opis warunków udziału w postępowaniu:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - a) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art.24 ust.1 i ust.5 pkt. 1 ustawy PZP
  - b) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
    - **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**  
Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
    - **sytuacji ekonomicznej lub finansowej**  
Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
    - **zdolności technicznej lub zawodowej**  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.
2. Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy na podstawie art.24 ust.5, pkt. 1 ustawy PZP:
  - a) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust.1 ustawy z dnia 15 maja 2015r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2019 r. poz. 243,326,912,1655) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003r. – Prawo upadłościowe (Dz.U. z 2019 r. poz. 498, 912, 1495, 1655.).
3. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia nastąpi na podstawie składanych przez Wykonawców dokumentów i oświadczeń.
4. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz brak podstaw wykluczenia:
  - 1) W celu wstępnego wykazania braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu należy przedłożyć:
    - a) Oświadczenie własne Wykonawcy w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ) wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do SIWZ;
  - 2) Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza w przedmiotowym postępowaniu, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia, na wezwanie Zamawiającego, złoży w wyznaczonym terminie nie krótszym niż 10 dni, aktualne na dzień złożenia następujące dokumenty:
    - a) Informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy PZP,
    - b) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art.24 ust.5 pkt 1 ustawy PZP,
    - c) oświadczenie Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo- w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji- dokumenty potwierdzające dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności,
    - d) oświadczenie Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 3) W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia na podstawie art.24 ust.1 pkt 23 ustawy PZP, Wykonawca w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP należy przedłożyć:

- a) oświadczenie Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do SIWZ. W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty lub informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu;
- 4) Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza w przedmiotowym postępowaniu, w celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom Zamawiającego, na wezwanie Zamawiającego, złoży w wyznaczonym terminie nie krótszym niż 10 dni, aktualne na dzień złożenia następujące dokumenty:
- a) Oświadczenie, że oferowany asortyment posiada dokumenty wymagane przez obowiązujące prawo na podstawie których może być wprowadzony do obrotu i stosowania w placówkach ochrony zdrowia, wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do SIWZ;
- 5) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa powyżej w:
- ust. 4 pkt 2) lit. a) – składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
  - ust. 4 pkt 2) lit. b) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.
- Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osoby mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument wskazany w ust. 4 pkt 2) lit. a) składa dokument, o którym mowa w pkt 5) w odniesieniu do ust. 4 pkt 2) lit. a), w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 14 i 21. Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 6) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu składa także jednolite dokumenty dotyczące tych podmiotów.
- 7) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, przedstawia w odniesieniu do tych podmiotów dokumenty wymienione w ust. 4 pkt 2) lit. a) – d)
5. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Części VI ust.1 lit b) niniejszej SIWZ w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja” o której mowa powyżej wystąpi

wyłącznie w przypadku kiedy:

- a) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia,
  - b) Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-23 i ust. 5, pkt. 1 ustawy PZP.
6. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
7. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu o którym mowa powyżej, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
  - b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
8. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązani są do złożenia wraz z ofertą pełnomocnictwa do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.
9. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi. Wykonawca zawiadomi Zamawiającego o wszelkich zmianach danych podwykonawców o których mowa powyżej, a także przekaze informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust.1 ustawy PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia nastąpi w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust.1 ustawy PZP, lub oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca zastąpi tego podwykonawcę lub zrezygnuje z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
10. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa powyżej, składane są w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.  
**Poświadczenia za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego**
11. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym winny być złożone wraz

z tłumaczeniem na język polski.

12. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust.1 ustawy PZP, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust.1, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta Wykonawcy podlegała będzie odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
13. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złoży wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegała będzie odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
14. Zamawiający wezwie także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń i dokumentów, o których mowa w art. 25 ust.1 ustawy PZP.
15. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art.25 ust.1 pkt 1 i 3 ustawy PZP, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U. z 2019 r. poz. 700, 730, 848, 1590).

## **VII. Wadium przetargowe:**

1. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca wnosi wadium przetargowe.
2. Wysokość wnoszonego wadium zależy od Grup Asortymentowych, na które będzie złożona oferta. Wysokość wadium dla poszczególnych Grup Asortymentowych:

Nr grupy asortymentowej	Wysokość wnoszonego wadium
1	3 434,87
2	11 444,12
3	417,63
4	2 118,35
5	8 261,63
6	2 043,95
7	898,60
8	4 198,76

Wysokość wadium dla całości zamówienia: **32 817,91 zł**

3. Forma wniesienia wadium winna być zgodna z art.45 ust. 6 ustawy PZP.
4. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
  - pieniądzu (przelewem na rachunek bankowy PKO BP nr 33 1020 4391 0000 6802 0170 1705)
  - poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
  - gwarancjach bankowych,

- gwarancjach ubezpieczeniowych,
- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art.6b ust.5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. z 2019 r. poz. 310, 836, 1572).

Dowód wpłaty wadium należy dołączyć do składanej oferty.

5. W przypadku składania oferty na więcej niż jedną Grupę Asortymentową wadium należy wnieść w wysokości sumy kwot dla poszczególnych Grup Asortymentowych, na które Wykonawca składa ofertę. W takim przypadku należy wskazać i wyraźnie oznaczyć (w tytule przelewu dla formy pieniężnej, i w treści dokumentu dla formy niepieniężnej) których Grup Asortymentowych wpłata wadium dotyczy.
6. Zamawiający zwróci wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.  
Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy.  
Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
7. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust.3 i 3a ustawy PZP, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złoży oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, oświadczenia o którym mowa w art. 25a ust.1, pełnomocnictw lub nie wyrazi zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust.2 pkt 3 ustawy PZP, co spowoduje brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.
8. Wykonawca, którego oferta została wybrana, traci wadium wraz z odsetkami na rzecz Zamawiającego, jeżeli:
  - odmówi podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
  - zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

### **VIII. Termin związania ofertą:**

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **60 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłużej jednak niż 60 dni.
3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania złożoną ofertą nie powoduje utraty wadium.
4. Zgoda Wykonawcy na przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalna tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonane będzie po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenie dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

### **IX. Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. Ofertę Wykonawca składa za pośrednictwem *Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku* dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortal. Klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty jest dostępny dla Wykonawców na miniPortal. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym będzie prowadzona korespondencja związana z postępowaniem.

2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych: .doc , .docx , .pdf i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w Regulaminie korzystania z miniPortalu. Ofertę należy złożyć w oryginale.
3. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP).
4. Do oferty należy załączyć Jednolity Europejski Dokument Zamówienia w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).
5. Jeżeli Wykonawca, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu powołuje się na zasoby innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, Wykonawca ma obowiązek przedstawić dla każdego z podmiotów, których to dotyczy, oświadczenia na odrębnym formularzu w postaci JEDZ.
6. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, jednolity dokument składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
7. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, składa jednolite dokumenty dotyczące podwykonawców.
8. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w jednym egzemplarzu, zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do SIWZ.
9. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

## **X. Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania ofert)**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków (innych niż wskazanych w Części IX SIWZ), zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem postępowania: SzP.ZP.271.101.19.
2. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email [przetargi@szpital.mielec.pl](mailto:przetargi@szpital.mielec.pl)
3. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem *Formularza do komunikacji* jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej na wskazany w pkt. 2 adres email.  
Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych oraz Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

## **XI. Miejsce, termin składania i otwarcia ofert:**



1. Termin składania ofert **04.12.2019r.** godz. **9<sup>00</sup>**.
2. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP i udostępnionych również na miniPortalu. Sposób zmiany i wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
3. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać ofertę.
4. Jeżeli oferta złożona zostanie po terminie składania ofert, Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwróci ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.
5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu w dniu **04.12.2019 r.** o godz. **10<sup>00</sup>** w siedzibie Zamawiającego.
6. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie aplikacji do szyfrowania ofert dostępnej na miniPortalu i dokonywane jest poprzez odszyfrowanie i otwarcie ofert za pomocą klucza prywatnego.
7. Otwarcie ofert jest jawne, Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert. Zamawiający nie przewiduje odrębnych zaproszeń Wykonawców na część jawną otwarcia ofert.
8. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
9. W trakcie otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
10. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
  - a. kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - b. firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
  - c. ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
11. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonych ofert oraz, z zastrzeżeniem art.87 ust. 2, dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
12. Zamawiający poprawi w ofercie:
  - oczywiste omyłki pisarskie
  - oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek
  - inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści ofertniezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
13. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:
  - będzie niezgodna z ustawą,
  - jej treść nie będzie odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, z zastrzeżeniem art.87 ust.2 pkt 3 ustawy PZP,
  - jej złożenie stanowiłoby czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
  - będzie zawierać rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia,
  - zostanie złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
  - będzie zawierać błędy w obliczeniu ceny lub kosztu,
  - Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodzi się na poprawienie omyłki, o której mowa w art.87 ust.2 pkt 3 ustawy PZP,
  - Wykonawca nie wyrazi zgody, o której mowa w art.85 ust.2 ustawy PZP, na przedłużenie terminu związania ofertą,

- Wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy,
  - będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
14. Jeżeli zaofferowana cena lub koszt lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu.
  15. W przypadku gdy cena całkowita oferty będzie niższa o co najmniej 30% od:
    - a. wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 ustawy PZP lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej, chyba że rozbieżność wynikać będzie z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia,
    - b. wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, Zamawiający będzie mógł zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej.
  16. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

## **XII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie winien zaofferować cenę kompletną, jednoznaczną i ostateczną.

**Cena oferty** – jest to wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający jest obowiązany zapłacić Wykonawcy za towar.

2. Cena powinna być skalkulowana w sposób jednoznaczny i powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, m.in.:
  - a. sukcesywną sprzedaż i dostawę transportem własnym, na swój koszt i ryzyko przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego,
  - b. wniesienie towaru do Magazynu Zamawiającego i jego rozładunek w miejscu wskazanym przez pracownika upoważnionego przez Zamawiającego
  - c. marże, rabaty – jeżeli Wykonawca stosuje upusty cenowe
  - d. ubezpieczenie
  - e. podatek VAT (jeśli dotyczy)
  - f. cło (jeśli dotyczy),
  - g. podatek akcyzowy (jeśli dotyczy)

oraz wszystkie inne koszty nie wymienione wyżej, niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

3. Cena oferty to **iloczyn ceny jednostkowej towaru i ilości** asortymentu wskazanego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia powiększona o wartość VAT.  
**Cena jednostkowa towaru** – jest to cena ustalona za jednostkę określonego towaru, którego ilość jest określona w jednostkach miar. Jeśli Wykonawca stosuje upusty cenowe (marże, rabaty), to winny one być uwzględnione w cenie jednostkowej.
4. Cena oferty winna być wyrażona w walucie polskiej, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie wyraża zgody na rozliczenia w walutach obcych.
5. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
6. Wykonawca, składając ofertę, poinformuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich

wartość bez kwoty podatku.

### **XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert:**

1. W trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- **najniższa cena - 100 %**

2. Sposób oceny ofert:

-najniższa cena jako kryterium wymierne obliczane zostanie wg wzoru:

$$Wp = \frac{Cn}{Cof} \times R$$

gdzie:

*Wp* – Wartość punktowa badanej oferty w kryterium najniższa cena

*Cn* - najniższa proponowana cena brutto spośród ofert, które złożyły oferty

*Cof* . cena brutto oferty badanej

*R* – ranga kryterium „najniższa cena” (100)

W kryterium „ najniższa cena” Wykonawca może otrzymać maksymalna 100 punktów.

### **XIV. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:**

1. Zamawiający jednocześnie poinformuje wszystkich Wykonawców o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną oferentom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
  - b) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni, w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy PZP wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez Wykonawcę Zamawiający uznał za niewystarczające,
  - c) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5 ustawy PZP, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
  - d) unieważnieniu postępowania
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

2. Zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust. 1 lit a) i d) na stronie internetowej.

3. Umowa w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy PZP, zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie zostanie przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni jeżeli zostanie przesłane w inny sposób.

Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta umowę można zawrzeć przed upływem ww. terminu.

4. Zamawiający prześle Wykonawcy jednostronnie podpisany formularz umowy. Wykonawca zobowiązany będzie do zwrotu podpisanej umowy w terminie 3 dni od dnia otrzymania pod rygorem odstąpienia przez Zamawiającego od zawarcia umowy.

Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust.1 ustawy PZP.

5. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrazić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia

powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

6. Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **XV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy:**

1. Wzór umowy zawierający wszystkie wymagane przez Zamawiającego warunki załączony jest do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (Załącznik nr 1 do SIWZ).
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
  - a. Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w postaci jednoznacznych postanowień umownych, które określają ich zakres, w szczególności możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian,
  - b. zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw, usług lub robót budowlanych od dotychczasowego Wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
    - zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
    - zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
    - wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
  - c. zostały spełnione łącznie następujące warunki:
    - konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
    - wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
  - d. Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy Wykonawca:
    - na podstawie postanowień umownych, o których mowa w pkt a),
    - w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy
    - w wyniku przejścia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego podwykonawców,
  - e. zmiany niezależne od ich wartości, nie są istotne w rozumieniu art. 144 ust. 1e ustawy PZP
  - f. łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 ustawy PZP i jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.
3. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w zakresie:
  - a) zmiany asortymentu, w tym zmiany numeru katalogowego, modelu, typu produktu, na asortyment inny, lub poprzez dodanie nowego, o parametrach i funkcjonalności nie gorszych, niż wykazany w ofercie, z zastrzeżeniem, że cena tego asortymentu nie ulegnie podwyższeniu,
  - b) zaoferowania w wyniku postępu technologicznego produktu o lepszych parametrach w cenie oferowanej w postępowaniu przetargowym albo niższej, wraz ze zmianą nazwy produktu i numeru katalogowego;
  - c) zmiana producenta lub zaprzestanie produkcji przez dotychczasowego producenta z przyczyn niezależnych od Wykonawcy z zastrzeżeniem, że Wykonawca zaoferuje produkt równoważny o takich samych lub lepszych parametrach w cenie oferowanej w postępowaniu przetargowym albo niższej, wraz ze zmianą nazwy produktu i numeru katalogowego;
  - d) zmiana przepisów obowiązujących, mających wpływ na realizację niniejszej umowy;
  - e) w przypadku zmiany ceny w wyniku zmiany przepisów prawa podatkowego dotyczącej stawek

VAT w okresie obowiązywania umowy, przy czym zmiana dotyczyć może wartości brutto, wartość netto pozostaje bez zmian;

- f) w przypadku niewyczerpania wartości umowy, o której mowa w § 5 ust. 1 umowy, w terminie obowiązywania umowy określonym w § 10 umowy, Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia okresu jej obowiązywania na czas określony nie dłuższy niż 6 miesięcy, nie dłużej niż do wykorzystania wartości umowy. Przedłużenie umowy następuje poprzez złożenie na piśmie oświadczenia przez Zamawiającego. Wykonawca wyraża zgodę na przedłużenie umowy w trybie opisanym w zdaniu poprzedzającym.

## **XVI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art.154 pkt 5 ustawy PZP.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy PZP.
3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.  
Kopię odwołania Odwołujący prześle Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby można było zapoznać się z jego treścią przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpi przed upływem terminu do jego wniesienia, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
5. Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust.5 zdanie drugie ustawy PZP, albo w terminie 15 dni jeżeli zostały przesłane w inny sposób,
  - 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na stronie internetowej,
  - 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia jeżeli odwołanie dotyczy czynności innych niż określone powyżej.
6. Jeżeli Zamawiający nie opublikował ogłoszenia o zamiarze zawarcia umowy lub mimo takiego obowiązku nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
  - 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia,
  - 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
7. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulegnie zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.
8. Odwołanie podlegać będzie rozpoznaniu, jeżeli:
  - a. nie będzie zawierać braków formalnych
  - b. uiszczony zostanie wpis.
9. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga

do sądu.

10. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy Działu VI Rozdział 3 ustawy PZP nie stanowią inaczej.
11. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania Zamawiającego.
12. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. – Prawo pocztowe będzie równoznaczne z jej wniesieniem.
13. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego właściwemu sądowi w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
14. Szczegółowe prawa i obowiązki w zakresie środków ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia regulują przepisy Działu VI Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

### **XVII. Klauzula informacyjna z art 13 RODO.**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, iż:

- a) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Specjalistyczny im. Edmunda Biernackiego z siedzibą przy ul. Żeromskiego 22, 39-300 Mielec. Dane kontaktowe:
  - poczta elektroniczna: [sekretariat@szpital.mielec.pl](mailto:sekretariat@szpital.mielec.pl)
  - telefon: 17 780-01-39
- b) W kwestiach związanych z ochroną danych osobowych proszę się kontaktować z Inspektorem Ochrony Danych P. Edytą Hyjek. Dane kontaktowe:
  - poczta elektroniczna: [iod@szpital.mielec.pl](mailto:iod@szpital.mielec.pl),
  - telefon: 17 780-01-40
- c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na sprzedaż i dostawę artykułów żywnościowych do kuchni Szpitala Specjalistycznego im. Edmunda Biernackiego w Mielcu, znak SzP.ZP.271.101.19 prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- d) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- e) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- f) 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;
- g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- h) posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*uwaga: 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*);
  - 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

*(uwaga: 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;*

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- i) nie przysługuje Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

### **XVIII. Postanowienia końcowe.**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy Ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.

### **Załączniki do SIWZ:**

Załącznik 1 - Wzór umowy

Załącznik 2 - Formularz oferty

Załącznik 3 – JEDZ

Załącznik 4- Oświadczenie o przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej

Załącznik 5 - Oświadczenie, że oferowany asortyment spełnia wymogi i posiada dokumenty wymagane przez obowiązujące prawo na podstawie których może być wprowadzony do obrotu i stosowania w placówkach ochrony zdrowia RP

Załącznik 6- Identyfikator postępowania i klucz publiczny dla postępowania o udzielenie zamówienia