

**Samodzielny Publiczny
Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku
ul. Kościuszki 1, 37-400 Nisko**

Znak sprawy: Z.II.260.033.Zp.2023

Nisko, 22/08/2023

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

zwana dalej (SWZ)

**Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich
oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.),, zwanej dalej "ustawą Pzp" w trybie podstawowym bez negocjacji, o wartości szacunkowej zamówienia niższej od progów unijnych określonych na podstawie art. 3 ustawy Pzp.

Zatwierdzono w dniu:24/08/2023

**Dyrektor
SPZZOZ w Nisku**

Paweł Tofil

/podpisano elektronicznie/

Nisko, Sierpień 2023

1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku

ul. Kościuszki 1, 37-400 Nisko

NIP: 865-20-74-945, REGON: 000306680

Tel. (15) 8416 703, 8416 779, Fax. (15) 8416 704

Adres poczty elektronicznej: przetargi@szpital-nisko.pl

Adres strony internetowej: www.szpital-nisko.pl

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania oraz strony, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem (adres platformy): <https://e-propublico.pl>

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 2.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie: **podstawowym bez negocjacji**, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy Pzp.

3. INFORMACJE OGÓLNE

- 3.1. Komunikacja w postępowaniu:

W niniejszym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem platformy on-line działającej pod adresem: <https://e-propublico.pl> (dalej jako: „Platforma”).

<https://e-propublico.pl/Zamawiajacy/AktualneOgloszenia?zamawiajacyId=66860153-53c2-4166-8af4-0656e3b32f65>

- 3.2. Wizja lokalna:

Zamawiający nie przewiduje obowiązku odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez Wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.

- 3.3. Zaliczki na poczet wykonania zamówienia:

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

- 3.4. Katalogi elektroniczne:

Zamawiający ☐ wymaga / ☒ nie wymaga złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych.

- 3.5. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 ustawy Pzp: Nie dotyczy.

- 3.6. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. z 2022 r. poz. 1360 z późn. zm.).

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 4.1. Przedmiotem zamówienia jest: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku.

- 4.2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi:

Zadanie częściowe nr:	Opis:
Pakiet 1	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 15800000-6 - Różne produkty spożywcze. Opis: Artykuły ogólnospożywcze. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
Pakiet 2	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 03220000-9 - Warzywa, owoce i orzechy. Opis: Warzywa i owoce. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

Zadanie częściowe nr:	Opis:
Pakiet 3	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 03212100-1 - Ziemniaki. Opis: Ziemniaki jadalne. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
Pakiet 4	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 15331170-9 - Warzywa mrożone. Opis: Mrożonki i ryby. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
Pakiet 5	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 03142500-3 - Jaja. Opis: Jaja. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
Pakiet 6	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 15810000-9 - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie. Opis: Pieczywo. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
Pakiet 7	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 15500000-3 Produkty mleczarskie. Opis: Mleko i produkty mleczarskie. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
Pakiet 8	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 15110000-2 - Mięso. Opis: Mięso wieprzowe. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
Pakiet 9	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 15131130-5 - Wędliny. Opis: Wędliny. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
Pakiet 10	Temat: Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku. Wspólny Słownik Zamówień: 15112000-6 - Drób. Opis: Drób. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

- 4.3. Części nie mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zadaniu częściowym zostaną odrzucone.
- 4.4. Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do ☒ wszystkich części zamówienia ☐ maksymalnej liczby części zamówienia: [] ☐ tylko jednej części zamówienia.
- 4.5. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych.
Ileokroć w opisie przedmiotu zamówienia użyto znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne zgodnie z art. 99 ust. 5 Ustawy Pzp, oznacza to, że Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych o tych samych lub lepszych parametrach od wymaganych przez Zamawiającego.
- 4.6. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. W takim przypadku, Wykonawca załącza do oferty wykaz rozwiązań równoważnych wraz z jego opisem lub normami.
- 4.7. Opisując przedmiot zamówienia przez odniesienie do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 oraz ust. 3 ustawy Pzp, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym, a odniesieniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważne”.
- 4.8. Miejsce realizacji: Szpital Powiatowy im. PCK w Nisku. – Kuchnia szpitalna.

5. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 214 UST. 1 PKT 7 I 8 USTAWY PZP.

- 5.1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.

6. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- 6.1. Zamówienie musi zostać zrealizowane: sukcesywnie w ciągu **12 miesięcy** od daty udzielenia zamówienia.

7. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu i wymagania określone w niniejszej SWZ, o których mowa w art. 112 ust. 2 ustawy Pzp.

- 7.2. Zamawiający, na podstawie art. 112 ustawy Pzp określa następujące warunki udziału w postępowaniu:

Lp.	Warunki udziału w postępowaniu
1.	Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy prowadzący działalność gospodarczą lub zawodową, którzy są wpisani do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym mają siedzibę lub miejsce zamieszkania. <u>Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku.</u>
2.	Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. <u>Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku.</u>
3.	Sytuacja ekonomiczna lub finansowa. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. <u>Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku.</u>
4.	Zdolności techniczna lub zawodowa. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. <u>Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku.</u>

8. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA

- 8.1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, wobec którego zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w:

- a) art. 108 ust. 1 ustawy Pzp,
- b) art. 109 ust. 1 pkt. 4 i 7 ustawy Pzp,
- c) art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2023 r. poz. 129 z późn. zm.).

- 8.1.1 Podstawy wykluczenia o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

Zamawiający wykluczy Wykonawcę na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp w przypadku wystąpienia którejkolwiek z określonych w nim przesłanek tj.:

- 8.1.1.1 będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

- udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
- handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
- 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 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054 i 2142) lub w art. 54 ust. 14 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 463, 583 i 974),
- 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,
- o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

- 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 2021 r. poz.1745),
- 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,
- 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;

- 8.1.1.2 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 8.1.1.1;
- 8.1.1.3 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;
- 8.1.1.4 wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 8.1.1.5 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;
- 8.1.1.6 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.
- 8.1.2. Podstawy wykluczenia o których mowa w art. 109 ust. 1 ustawy Pzp.
- Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4 i 7 ustawy Pzp, tj.:
- 8.1.2.1 w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
- 8.1.2.2 który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady.
- 8.1.3 Z postępowania o udzielenie zamówienia, stosownie do art. 7 ust. 1 pkt. 1-3 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2023 r. poz. 129 z późn. zm.), Zamawiający wykluczy Wykonawcę:

- wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. Urz. UE L 134 z 20.05.2006, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 765/2006” i rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2014, str. 6, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 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 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2023 r. poz. 129 z późn. zm.);
 - którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593, 655, 835, 2180 i 2185) 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 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2023 r. poz. 129 z późn. zm.);
 - którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106 oraz z 2022 r. poz. 1488) 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 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2023 r. poz. 129 z późn. zm.).
- 8.2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
- 8.3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt. 2-5 i 7-10 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
- naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne,
 - wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub Zamawiającym,
 - podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
 - zreorganizował personel,
 - wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
- 8.4. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 8.3 SWZ są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.

8.5. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu z postępowania.

9. INFORMACJA O WYMAGANYCH DOKUMENTACH ORAZ PRZEDMIOTOWYCH I PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

9.1. Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest złożyć:

Lp.	Wymagany dokument
1.	Wypełniony formularz ofertowy.
2.	Wypełniony formularz cenowy.
3.	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców.
4.	Oświadczenie Wykonawcy. Oświadczenie Wykonawcy, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835). W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców.
5.	Pełnomocnictwo. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę nie wymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczoną notarialnie.
6.	Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. (Dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia).
7.	Zobowiązanie podmiotów trzecich do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów. Pisemne zobowiązanie podmiotów, na zdolnościach lub sytuacji, których Wykonawca polega, do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (jeżeli dotyczy).
8.	Dokumenty wykazujące, że zastrzerzone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa (jeżeli dotyczy)
9.	Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy)
10.	Dotyczy pakietu nr 9, przedmiotowe środki dowodowe: „Karty Wartości Odżywczych” / Etykiety / inne dokumenty potwierdzające spełnianie wymaganych wartości odżywczych w oferowanych wyrobach wędliniarskich

9.2. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych:

Lp.	Dokumenty na wezwanie
1.	Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu wstępnym – załącznik nr 5 do SWZ
2.	Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej. Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
3.	Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast „Odpisu lub informacji z KRS lub CEIDG” składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem. (dotyczy podmiotów zagranicznych).

9.3. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się ww. dokumentów, 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 pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy, z uwzględnieniem terminów ważności tych dokumentów.

9.4. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

- 9.5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
- 9.6. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia Wykonawca składa, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 9.7. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

10. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH PODMIOTÓW TRZECICH

- 10.1. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów trzecich, na zasadach określonych w art. 118–123 ustawy Pzp.
- 10.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, zobowiązany jest:
 - 1) złożyć wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy, musi potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:
 - a) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - b) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
 - 2) złożyć wraz z ofertą „Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków” oraz „Oświadczenie Wykonawcy”, podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
 - 3) przedstawić na żądanie Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, określone w pkt 9.2 SWZ, dotyczące tych podmiotów, na potwierdzenie, że nie zachodzą wobec nich podstawy wykluczenia z postępowania.
- 10.3. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także zbada, czy nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy w pkt. 8 niniejszej SWZ.
- 10.4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzą spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zajądą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

11. INFORMACJE DLA WYKONAWCÓW ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM

- 11.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom.
- 11.2. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.

- 11.3. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

12. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 12.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 12.2. Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty i powinno ono zawierać w szczególności wskazanie:
- 1) postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy;
 - 2) wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia;
 - 3) ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.
- 12.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, dokument „Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału”, „Oświadczenie Wykonawcy” o których mowa w pkt. 9.1 SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
- 12.4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie dokumenty, o których mowa w pkt 9.2 SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie
- 12.5. W przypadku, o którym mowa w art. 117 ust. 2 i 3 ustawy Pzp Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane, dostawy lub usługi wykonają poszczególni Wykonawcy.

13. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

- 13.1. W niniejszym postępowaniu komunikacja Zamawiającego z Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem Platformy on-line działającej pod adresem: <https://e-propublico.pl>.
- 13.2. Korzystanie z Platformy przez Wykonawcę jest bezpłatne.
- 13.3. Na Platformie postępowanie prowadzone jest pod nazwą: „Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku” – znak sprawy: Z.II.260.033.Zp.2023.
- 13.4. Wykonawca przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej <https://e-propublico.pl> oraz uznaje go za wiążący.
- 13.5. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu musi posiadać konto na Platformie.
- 13.6. Do złożenia oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy ważnego kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego lub podpisu osobistego.
- 13.7. W sytuacji awarii lub niedostępności Platformy on-line, uniemożliwiających komunikację Wykonawcy i Zamawiającego poprzez Platformę, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres: przetargi@szpital-nisko.pl (nie dotyczy składania ofert).
- 13.8. Ilekroć w niniejszej SWZ jest mowa o:
- a) podpisie zaufanym – należy przez to rozumieć podpis, o którym mowa art. 3 pkt 14a ustawy z 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. 2023 r. poz. 57 z późn. zm.);
 - b) podpisie osobistym – należy przez to rozumieć podpis, o którym mowa w art. z art. 2 ust. 1 pkt 9 ustawy z 6 sierpnia 2010 r. o dowodach osobistych (t.j. Dz. U. 2022 r. poz. 671 z późn. zm.).
- 13.9. Zalecenia Zamawiającego odnośnie kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
- a) dokumenty sporządzone i przesyłane w formacie .pdf zaleca się podpisywać kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie PAdES;

- b) dokumenty sporządzone i przesyłane w formacie innym niż .pdf (np.: .doc, .docx, .xlsx, .xml) zaleca się podpisywać kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie XAdES;
 - c) do składania kwalifikowanego podpisu elektronicznego zaleca się stosowanie algorytmu SHA-2 (lub wyższego).
- 13.10. Zamawiający określa następujące wymagania sprzętowo – aplikacyjne pozwalające na korzystanie z Platformy:
- a) stały dostęp do sieci Internet,
 - b) posiadanie dowolnej i aktywnej skrzynki poczty elektronicznej (e-mail),
 - c) komputer z zainstalowanym systemem operacyjnym Windows 7 (lub nowszym) albo Linux,
 - d) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa - Platforma współpracuje z najnowszymi, stabilnymi wersjami wszystkich głównych przeglądarek internetowych (Internet Explorer 10+, Microsoft Edge, Mozilla Firefox, Google Chrome, Opera),
 - e) włączona obsługa JavaScript oraz Cookies.
- 13.11. Zamawiający dopuszcza następujący format przesyłanych danych:
- a) pliki w formatach określonych w załączniku nr 2 do 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, przy czym zaleca się wykorzystywanie plików w formacie: .pdf, .doc, .docx, .xls, .xlsx,
 - b) w celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń: .zip lub .7Z,
 - c) Maksymalny rozmiar pojedynczego pliku to 80 MB, przy czym nie określa się limitu liczby plików.
- 13.12. Zamawiający określa następujące informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych:
- a) załączony i przesłany przez Wykonawcę za pomocą Platformy plik oferty wraz z załącznikami, nie jest dostępny dla Zamawiającego i przechowywany jest na serwerach Platformy w formie zaszyfrowanej. Zamawiający otrzyma dostęp do pliku dopiero po upływie terminu otwarcia ofert,
 - b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi przyporządkowaną do dokumentu elektronicznego datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss), widoczne przy wysłanym dokumencie w kolumnie „Data przesłania”,
 - c) o terminie przesłania decyduje czas pełnego przetworzenia transakcji pliku na Platformie.
- 13.13. W postępowaniu, wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są za pośrednictwem Platformy (karta „Wiadomości”). Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przesłanych za pośrednictwem Platformy, przyjmuje się datę ich zamieszczenia na Platformie.
- 13.14. Ofertę, wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy, podpisaną kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 13.15. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 13.16. Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:
- w zakresie merytorycznym:
Anna Palka – Kierownik kuchni, tel. (15) 8416 723.
 - w zakresie formalnym:
Sylwia Skrzypek – Inspektor ds. zamówień publicznych, tel.: (15) 8416 779, e-mail: przetargi@szpital-nisko.pl
- 14. OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SWZ**
- 14.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ, przekazany za pośrednictwem Platformy (karta „Zapytania/Wyjaśnienia”).

- 14.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
- 14.3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w punkcie powyżej, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ.
- 14.4. Przedłużenie terminu składania ofert, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
- 14.5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródła zapytania.
- 14.6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

15. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

- 15.1. W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

16. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

- 16.1. Wykonawca pozostaje związany ofertą do dnia: **30/09/2023**.
- 16.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 16.3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający przed upływem tego terminu zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

17. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

- 17.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 17.2. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszej SWZ.
- 17.3. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
- 17.4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona w języku polskim i złożona pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej, za pośrednictwem Platformy oraz podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 17.5. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 123), zwanej dalej „ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” jeżeli Wykonawca:
 - a) wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane,
 - b) wykazał, załączając stosowne uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 17.6. Zaleca się, aby uzasadnienie o którym mowa powyżej było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie pozostałym uczestnikom postępowania.
- 17.7. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.
- 17.8. Opis sposobu przygotowania oferty składanej w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej:
 - a) Wykonawca, chcąc przystąpić do udziału w postępowaniu, loguje się na Platformie, w menu „Ogłoszenia” wyszukuje niniejsze postępowanie, otwiera je klikając w jego temat, a następnie korzysta z funkcji „Zgłoś udział w postępowaniu” na karcie „Informacje ogólne”,
 - b) w przypadku, gdy Wykonawca nie posiada konta na Platformie, należy skorzystać z funkcji „Zarejestruj”. Po wypełnieniu Formularza rejestracyjnego Wykonawca otrzyma wiadomość e-mail na zdefiniowany adres poczty elektronicznej, z opcją aktywacji konta. Aktywacja konta jest konieczna do zakończenia procesu rejestracji i umożliwia zalogowanie się na Platformie,
 - c) oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, powinna być podpisana ważnym kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę

- (osoby) uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumentach rejestrowych, a następnie przesłana Zamawiającemu za pośrednictwem Platformy, poprzez dodanie dokumentów na karcie „Oferta/Załączniki”, za pomocą opcji „Załącz plik” i użycie przycisku „Załącz”,
- d) jeżeli umocowanie dla osób podpisujących ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca do oferty powinien dołączyć dokument pełnomocnictwa udzielonego przez osoby uprawnione i obejmujące swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy. Pełnomocnictwo powinno zostać złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym albo w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem przy użyciu kwalifikowanego podpisuelektronicznego,
- e) wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca chce zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać przesłane za pośrednictwem Platformy, w osobnym pliku, na karcie „Oferta/Załączniki”, w tabeli „Część oferty stanowiąca tajemnicę przedsiębiorstwa”, za pomocą opcji „Załącz plik” i użycie przycisku „Załącz”,
- f) potwierdzeniem prawidłowo załączonego pliku jest automatyczne wygenerowanie przez Platformę komunikatu systemowego o treści „Plik został poprawnie przesłany na platformę”,
- g) ostateczne złożenie oferty wraz z załącznikami Wykonawca musi potwierdzić klikając w przycisk „Złóż ofertę”,
- h) złożenie oferty zostanie potwierdzone komunikatem systemowym z podaniem terminu jej złożenia oraz aktywowana zostanie dla Wykonawcy możliwość pobrania, w stosunku do każdego z przesłanych plików, automatycznie wystawionego przez Platformę dokumentu EPO (Elektroniczne Potwierdzenie Odbioru), będącego dowodem potwierdzającym fakt i czas dostarczenia Zamawiającemu pliku za pośrednictwem Platformy.
- 17.9. Do upływu terminu składania ofert, Wykonawca, za pośrednictwem Platformy, może wycofać złożoną ofertę, używając opcji „Wycofaj ofertę” (karta Oferta/Załączniki). Po wycofaniu oferty Wykonawca może usunąć załączone pliki, zaznaczając pozycje do usunięcia i klikając w przycisk „Usuń zaznaczone”.
- 17.10. Szczegółowa instrukcja korzystania z Platformy znajduje się na stronie internetowej <https://e-ProPublico.pl/>, przycisk „Instrukcja Wykonawcy”.
- 17.11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

18. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- 18.1. Ofertę, wraz z załącznikami, należy złożyć za pośrednictwem Platformy w terminie do dnia **01/09/2023** do godz. **09:00**.

19. TERMIN OTWARCIA OFERT

- 19.1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **01/09/2023** o godz. **09:05**, za pośrednictwem Platformy, na karcie „Oferta/Załączniki”, poprzez ich odszyfrowanie, które jest jednoznaczne z ich upublicznieniem.
- 19.2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 19.3. Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o:
- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej bądź miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte,
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

20. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

- 20.1. W ofercie Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia w złotych polskich (PLN), z dokładnością do 1 grosza, tj. do dwóch miejsc po przecinku.

- 20.2. W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej SWZ oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia.
- 20.3. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 20.4. Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
- 20.5. Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
- 20.6. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest:
- 1) poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,
 - 2) wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego,
 - 3) wskazać wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku,
 - 4) wskazać stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

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

- 21.1. Zamawiający będzie oceniał oferty (każdy pakiet osobno) według następujących kryteriów:

Nr	Nazwa kryterium	Waga
1.	Cena	60 %
2.	Warunki płatności	40 %

- 21.2. Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następujących wzorów:

Nr kryterium	Wzór
1.	Cena $\text{Liczba punktów} = (\text{Cmin}/\text{Cof}) * 100 * \text{waga}$ gdzie: - Cmin – najniższa cena spośród wszystkich ofert, - Cof – cena podana w badanej ofercie
2.	Warunki płatności: $\text{Liczba punktów} = (\text{Wof}/\text{Wmax}) * 100 * \text{waga}$ gdzie: - Wof – najkrótszy termin płatności podany w badanej ofercie - Wmax – najdłuższy termin płatności spośród wszystkich ofert

Minimalny termin płatności wynosi: 30 dni od dnia doręczenia faktury.

Maksymalny termin płatności wynosi: 60 dni od dnia doręczenia faktury.

Calkowita liczba uzyskanych przez badaną ofertę punktów
$= [(\text{Cmin}/\text{Cof}) * 100 * \text{waga}] + [(\text{Wof}/\text{Wmax}) * 100 * \text{waga}]$

- 21.3. Suma punktów uzyskanych za wszystkie kryteria oceny stanowić będzie końcową ocenę danej oferty.
- 21.4. Zamawiający poprawia w ofercie:
- a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

- c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty. Zamawiający wyznaczy Wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie sposobu jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 21.5. Jeżeli zaofferowana cena, lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zażąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny, lub jej istotnych części składowych. Wyjaśnienia mogą dotyczyć zagadnień wskazanych w art. 224 ust. 3 ustawy Pzp.
- 21.6. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.
- 21.7. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- 21.8. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają rażąco niskiej ceny tej oferty.
- 22. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**
- 22.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji warunków zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.
- 22.2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, przekazując im informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 ustawy Pzp oraz udostępni je na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://e-propublico.pl>.
- 22.3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert, spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.
- 23. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**
- 23.1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie i na zasadach określonych w art. 308 ust. 1 i 2 ustawy Pzp.
- 23.2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, któremu zostanie udzielone zamówienie, o miejscu i terminie zawarcia umowy.
- 23.3. Przed zawarciem umowy Wykonawca, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązany jest do podania wszelkich informacji niezbędnych do wypełnienia treści umowy.
- 23.4. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ci, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązani będą przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego przedłożyć kopię umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 23.5. Jeżeli Wykonawca nie dopełni ww. formalności w wyznaczonym terminie, Zamawiający uzna, że zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i będzie upoważniony do zatrzymania wadium na podstawie art. 98 ust. 6 pkt. 3 ustawy Pzp.
- 24. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**
- 24.1. W danym postępowaniu wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy nie jest wymagane.
- 25. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**
- 25.1. Wzór umowy stanowi załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

25.2. Zakres dopuszczalności dokonywania zmian postanowień zawartej umowy oraz warunki dokonywania takich zmian określone zostały w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących załącznik niniejszej specyfikacji.

26. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

26.1. Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w art. 505 – 590 ustawy Pzp.

27. AUKCJA ELEKTRONICZNA

27.1. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 308 ust. 1 ustawy Pzp.

28. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

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

28.2. Administratorem Państwa danych jest **Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku** 37-400 Nisko, ul. Kościuszki 1, tel.: 15 841 67 03, fax: 15 841 67 04, e-mail: info@szpital-nisko.pl,

28.3. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych za pośrednictwem adresu email: adam.zieminski@cbi24.pl lub pisemnie pod adresem Administratora.

28.4. Dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

28.5. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) 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.

28.6. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. c) ww. Rozporządzenia.

28.7. Odbiorcami Państwa danych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 4 ustawy Pzp.

28.8. Obowiązek podania przez Państwa danych osobowych bezpośrednio Państwa dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Pzp.

28.9. Osoba, której dane dotyczą ma prawo do:

- dostępu do treści swoich danych oraz możliwości ich poprawiania, sprostowania, ograniczenia przetwarzania,
- w przypadku gdy przetwarzanie danych odbywa się z naruszeniem przepisów Rozporządzenia służy prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa,

28.10. Osobie, której dane dotyczą nie przysługuje:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e Rozporządzenia - prawo do usunięcia danych osobowych,
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 Rozporządzenia,
- na podstawie art. 21 Rozporządzenia - prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia.

28.11. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 Rozporządzenia, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Administrator może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

- 28.12. Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 Rozporządzenia, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z Pzp.
- 28.13. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 Rozporządzenia, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
- 28.14. W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez Administratora w Biuletynie Zamówień Publicznych, prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 Rozporządzenia, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do Administratora.
- 28.15. Od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku gdy wniesienie żądania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 Rozporządzenia, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole i załącznikach do protokołu, Administrator nie udostępnia tych danych zawartych w protokole i w załącznikach do protokołu, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 Rozporządzenia.
- 28.16. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 Rozporządzenia, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Administrator może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających w szczególności na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia.
- 28.17. Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 Rozporządzenia, nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
- 28.18. Ponadto informujemy, że w związku z przetwarzaniem Państwa danych osobowych nie podlegają Państwo decyzjom, które się opierają wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu, o czym stanowi art. 22 Rozporządzenia.

Załącznikami do specyfikacji warunków zamówienia są:

Nr	Nazwa załącznika
1.	Opis przedmiotu zamówienia
2.	Wzór formularza ofertowego
3.	Wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału
4.	Wzór oświadczenia Wykonawcy o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 r. poz. 129 z późn. zm.)
5.	Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu wstępnym
6.	Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
7.	Wzór zobowiązania podmiotów, na których Wykonawca polega, do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia
8.	Projektowane postanowienia umowy
9.	Wzór formularza cenowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ogólna charakterystyka zamówienia:
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku – 10 Pakietów.
2. Wykonawca będzie dostarczał artykuły spożywcze, pieczywo, mleko i produkty mleczarskie, mięso oraz wędliny i drób pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
3. Wszystkie artykuły suche (nasiona i owoce suszone) powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 r. poz. 1448) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostawy i rozładunku musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
5. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar rozładował go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności dostarczonego towaru z zamówieniem.
6. Zakres przedmiotowy:

PAKIET NR 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1.	Ananas w puszcze – plastry 565 g	szt.	60
2.	Barszcz biały w butelce 500 ml (naturalnie kiszony)	szt.	200
3.	Barszcz biały w proszku 66 g składniki: mąka pszenna 45%, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, czosnek, majeranek, cebula, suszone warzywa min.2%, cukier, sól, pieprz, wędzony tłuszcz wieprzowy. Produkt powinien zawierać jak najwięcej składników pochodzenia naturalnego, bez sztucznych aromatów czy utrwalaczy.	szt.	160
4.	Barszcz czerwony/krojone kawałki buraka 49 g (nie instant)	szt.	60
5.	Bazylia 8 g	szt.	60
6.	Biszkopty bezcukrowe 160 g	szt.	30
7.	Biszkopty podłużne o delikatnym smaku 160 g	szt.	300
8.	Brzoskwinie w puszcze 820 g	szt.	40
9.	Budyń bez cukru 40 g (różne smaki, naturalnie barwiony)	szt.	2 600
10.	Chleb bezglutenowy 250 g	szt.	100
11.	Chrupki kukurydziane bezglutenowe 80 g	szt.	280
12.	Chrzan konserwowy 250 g (zawartość chrzanu nie mniej niż 50%)	szt.	120
13.	Ciecierzycy 500 g	kg	100
14.	Cukier kryształ 1000 g	kg	1800
15.	Cukier puder 500 g	kg	30
16.	Cukier wanilinowy 32 g	szt.	100
17.	Cynamon 20 g	szt.	40
18.	Czekolada gorzka ok. 85% kakao 100 g	szt.	30

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
19.	Czekolada mleczna twarda 100 g wartość odżywcza w 100 g; wartość energetyczna 529-530 kcal, tłuszcz 29-30 g, białko 6 g, węglowodany 57-58 g w tym cukry 57 g, sód 0,10-0,11 g, masa kakaowa min. 30%, masa mleczna min. 15%.	szt.	60
20.	Dżem truskawkowy 950 g (o zawartości nie mniej niż 40 g owoców na 100 g produktu)	szt.	480
21.	Fasola średni Jaś 500 g	kg	80
22.	Galaretki owocowe 90 g (naturalnie barwiona)	szt.	500
23.	Groch (nie luskany) 500 g	kg	80
24.	Groszek konserwowy 400 g	szt.	460
25.	Gyros (przyprawa) 20 g	szt.	120
26.	Herbata granulowana 100 g (indyjska)	kg	50
27.	Herbata zielona 100 g (liściasta)	kg	10
28.	Kakao naturalne 200 g	szt.	40
29.	Kasza gryczana 1000 g	kg	100
30.	Kasza jaglana 500 g	kg	200
31.	Kasza jęczmienna (średnia) 1000 g	kg	600
32.	Kasza kukurydziana 500 g	kg	140
33.	Kasza manna 1000 g (nie błyskawiczna)	kg	400
34.	Kaszka ryżowa bananowa lub jabłkowa błyskawiczna 180 g	szt.	60
35.	Kawa zbożowa 500 g	kg	80
36.	Ketchup 1000 g (łagodny, zawartość pomidora nie mniej niż 150 g w 100 g ketchupu)	szt.	100
37.	Kisiel owocowy 40 g (naturalnie barwiony)	szt.	3 400
38.	Kleik ryżowy błyskawiczny 160 g	szt.	280
39.	Koncentrat buraczany 330 ml (koncentracja buraków powyżej 50%)	szt.	100
40.	Koncentrat pomidorowy 900 g 30%	szt.	200
41.	Kukurydza konserwowa 220 g	szt.	220
42.	Kwasek cytrynowy 50 g	szt.	50
43.	Lubczyk 8 g	szt.	50
44.	Len, siemę lniane 250 g	kg	2
45.	Liść laurowy 5 g	szt.	80
46.	Majeranek 20 g	szt.	100
47.	Majonez 700 ml Skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda, woda, żółtka jaj kurzych. Bez konserwantów.	szt.	640
48.	Makaron nitki 100 g	kg	300
49.	Makaron pełnoziarnisty (razowy) 3 kg	kg	200
50.	Makaron salatkowy 500 g	kg	80
51.	Makaron świderki 1000 g	kg	800
52.	Skrobia (mąka) ziemniaczana 1000 g	kg	40
53.	Mąka pszenna 1000 g typ 500	kg	1 400
54.	Miód naturalny 25 g (25 g = 1 porcja)	szt.	5 200
55.	Mleko początkowe w proszku dla niemowląt od urodzenia 2 x 325 g „1”	szt.	20
56.	Mleko w proszku dla niemowląt powyżej 6 miesiąca 2 x 325 g „2”	szt.	30
57.	Musztarda delikatesowa 185 g	szt.	100
58.	Ocet 0,5 l	szt.	60
59.	Ogórek konserwowy 840 g	szt.	160
60.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1 l	szt.	240
61.	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 3 l	szt.	80
62.	Oliwa z oliwek 500 ml	szt.	160
63.	Oregano 8 g	szt.	60
64.	Paluszki słone 300 g	szt.	240
65.	Papryka konserwowa 900 g	szt.	100
66.	Papryka mielona 20 g	szt.	30
67.	Pęczak 1 kg	kg	100
68.	Pieczarki marynowane 750 g	szt.	30
69.	Pieprz naturalny 20 g (mielony)	szt.	740
70.	Płatki kukurydziane zwykłe 600 g	szt.	20

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
71.	Płatki owsiane 500 g (nie błyskawiczne)	kg	400
72.	Proszek do pieczenia 30 g	szt.	10
73.	Przecier jabłkowy dla niemowląt po 4 miesiącu 125 g Skład: jabłko 100%, witamina C	szt.	300
74.	Przecier marchewkowy dla niemowląt po 4 miesiącu 125 g Skład: marchew 100%	szt.	300
75.	Ryż 1000 g	kg	1 000
76.	Słonecznik łuskany 250 g	kg	12
77.	Soczewica czerwona 500 g	kg	100
78.	Soda oczyszczona 80 g	szt.	10
79.	Sok owocowy dla niemowląt po 6 miesiącu 175 ml – 300 ml (bez cukru) Skład: owoce (w zależności od składu), woda, witamina C.	szt.	300
80.	Sól kuchenna 1000 g	kg	500
81.	Sucharki delikatesowe 290 g	szt.	220
82.	Wafle ryżowe bezglutenowe 130 g	szt.	70
83.	Wegeta 200 g bez glutaminianu sodu	szt.	370
84.	Winogrono suszone – rodzynki 250 g	kg	20
85.	Woda mineralna gazowana 1,5 l	szt.	1 500
86.	Woda mineralna niegazowana 1,5 l	szt.	2 500
87.	Ziele angielskie 15 g	szt.	70
88.	Ziola prowansalskie 10 g	szt.	60
89.	Żelatyna 50 g	szt.	60

Uwaga:

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów w opakowaniach o innej (zblížonej) gramaturze niż określona została w opisie przedmiotu zamówienia pod warunkiem odpowiedniego przeliczenia zamawianych ilości, zaokrąglając ilość do pełnych opakowań zgodnie z zasadami matematyki.

PAKIET NR 2 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1.	Awokado. Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone, dojrzałe (nie twarde oraz zbyt miękkie). Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne wady powierzchniowe skórki spowodowane uciskiem, minimalne wady barwy nie większe niż 5% powierzchni owocu, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na jakość produktu. Barwa: Typowa dla odmiany, jednolita zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Wielkość: nie mniejsze niż 100mm, możliwie jednakowej wielkości. Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem	kg	10
2.	Banany. Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Możliwie duże jednolite kiście. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: od jasnozielonkawej do żółtej, bez ciemnych plam. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Długość w mm: nie mniejsza niż 140 mm. Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.	kg	100

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 2 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
3.	<p>Borówka amerykańska. Wygląd: Zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, świeże, jędrne. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, minimalne wady barwy nie większe niż 5% powierzchni owocu, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na jakość produktu.</p> <p>Barwa: Typowa dla odmiany, jednolita.</p> <p>Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Wielkość (mm): Średnica nie mniejsza niż 6 mm.</p> <p>Opakowanie: Opakowania mają stanowić pojemniki perforowane o pojemności 0,5 kg, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez widocznych śladów brudu i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	6
4.	<p>Brokuł. Wygląd: różę brokułu powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych ściśle przylegających pękach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd brokułów. Dopuszczalne są małe listki, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, nie wyschnięte i nie zakrywają różę.</p> <p>Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwe jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 6 cm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	100
5.	<p>Buraki ćwikłowe. Wygląd: zdrowe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, liście powinny być równo obcięte przy nasadzie a burak nienaruszony. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 10% powierzchni.</p> <p>Barwa: ciemnoczerwona, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwe jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: nie mniejsza niż 50 mm i nie większa niż 100 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	2 400
6.	<p>Cebula. Wygląd: zdrowa, odpowiednio dojrzała, ściśta, bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czysta, wolna od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych. Główna powinna być wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz minimalne otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 5% powierzchni.</p> <p>Konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała czy zwiędnięta.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwe jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 40 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	600
7.	<p>Cytryna. Wygląd: całe, wolne od wgnieceń i stłuczeń, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte i nie wysuszone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: jasnożółta lub żółta, typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Wielkość: średnica od 60 do 90 mm, możliwe jednakowej wielkości.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	60

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 2 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
8.	<p>Czosnek. Wygląd: główki powinny być zwarte, zdrowe, twarde bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nie przekraczającej 3 cm, z nieuszkodzoną łuską zewnętrzną okrywającą całą główkę. Dopuszczalne są niewielkie otarcia łuski, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość poszczególnych ząbków.</p> <p>Barwa: jasna, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 30 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	16
9.	<p>Gruszka. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, jednolite kolorystycznie, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz minimalne obtłuczenia nie przekraczające 2% powierzchni owocu oraz nie wpływające na miąższ.</p> <p>Barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Wielkość: nie mniejsze niż 50 mm, możliwie jednakowej wielkości.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	60
10.	<p>Jabłka. Wygląd: całe, wolne od wgnieceń i stłuczeń, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte i nie wysuszone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Wielkość: średnica od 65 do 90 mm, możliwie jednakowej wielkości.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	9 000
11.	<p>Kalafior. Wygląd: świeże, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, bez liści, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne bez przebarwień. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, rozwoju czy zabarwienia, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość róży i nie przekraczają 5% powierzchni.</p> <p>Barwa: jasna, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 110 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	100
12.	<p>Kapusta biała. Wygląd: świeża, czysta, główki zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładna bez przebarwień, bez oznak kwitnienia.</p> <p>Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści tak aby liście pozostały mocno przytwierdzone a miejsce cięcia czyste.</p> <p>Dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.</p> <p>Barwa: jasnozielona, jednolita bez przebarwień</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Minimalna masa główki: - kapusta biała 1 200 g</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	800

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 2 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
13.	<p>Kapusta biała. Wygląd: świeża, czysta, główki zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładna bez przebarwień, bez oznak kwitnienia. Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści tak aby liście pozostały mocno przytwierdzone a miejsce cięcia czyste. Dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni. Barwa: jasnozielona, jednolita bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości. Minimalna masa główki: - kapusta wczesna 700 g. Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	200
14.	<p>Kapusta kiszona. Wygląd: świeża, czysta, zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni, wolna od szkodników, wizualnie ładna bez przebarwień, kapusta po ukiszeniu powinna mieć postać podłużnych strużyn które powstały podczas szatkowania główek kapusty białej, widoczne w opakowaniu w lekko kremowym kwasie kapuścianym. Barwa: jasnokremowa jednolita bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany i jakości. Masa opakowania: 1 kg. Opakowanie: opakowania mają stanowić wiadra lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	600
15.	<p>Kapusta pekińska. Wygląd: świeża, czysta, zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładna bez przebarwień, bez oznak kwitnienia. Dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni. Barwa: jasna, zielona, jednolita bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości. Masa: minimalna masa nie mniejsza niż 350 g. Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	520
16.	<p>Kiwi. Wygląd: całe (bez szypułki), odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte oraz twarde, niedojrzałe), zdrowe bez oznak gnicia lub pleśni oraz szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, czyste, dobrze wykształcone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz minimalne otarcia skórki nie przekraczające 2% powierzchni owocu oraz nie wpływające na miąższ. Barwa: typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Masa: nie mniejsza niż 70 g możliwie jednakowej wielkości. Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	40
17.	<p>Koper (pęczek). Wygląd: świeże, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, pożółkłych i zeschniętych części oraz pędów kwiatostanowych i zanieczyszczeń obcych jak części traw czy chwastów, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne, jednolite. Dopuszczalne są nieznaczne zwiędnięcia ale bez zmiany barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni. Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości. Masa: minimalna masa pęczka nie mniejsza niż 50 g. Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	800

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 2 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
18.	<p>Mandarynki. Wygląd: Całe, wolne od wgnieceń i sfluczeń, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte i nie wysuszone.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: Typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: Niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Wielkość (mm): Średnica od 40 do 60 mm, możliwie jednakowej wielkości.</p> <p>Opakowanie: Opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	60
19.	<p>Marchew. Wygląd korzeni: zdrowe, jędrne, całe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym prostym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, liście powinny być równo obcięte przy wierzchołku marchwi bez uszkodzenia korzenia. Jeśli były myte muszą być należycie osuszone.</p> <p>Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia, zabliźnione pęknięcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 10% powierzchni. Dopuszcza się zielone wierzchołki o wielkości do 1 cm długości marchwi.</p> <p>Barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: średnica mierzona w najszerszym przekroju nie mniejsza niż 20 mm i nie większa niż 30 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	5 600
20.	<p>Ogórek kiszony. Wygląd: świeże, jędrne, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne bez przebarwień, dobrze wykształcone, podłużne z charakterystycznymi brodawkami na skórce. Kwas powinien być kwaśny, słony, mocno wyczuwalny aromat czosnku i kopru oraz posmak chrzanu.</p> <p>Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.</p> <p>Barwa: zielona, ciemnooliwkowa, jednolita bez przebarwień</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Masa opakowania: wiaderka o masie 6 kg lub 3 kg.</p> <p>Opakowania: mają stanowić wiaderka wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	540
21.	<p>Ogórek świeży. Wygląd: świeże, jędrne, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez obić, całe, twarde, o zwartej strukturze, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne bez przebarwień, dobrze wykształcone i możliwie proste. Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia czy wygięcia oraz lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione i nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.</p> <p>Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Masa: minimalna masa nie mniejsza niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gruntowe 180 g - odmiany spod osłon 250 g <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	560

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 2 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
22.	<p>Papryka czerwona świeża. Wygląd: świeża, czysta, zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, twarda, jędrna, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładna, jednolita, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce. Z równo obciętą szypułką ale nienaruszonym kielichem. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni.</p> <p>Barwa: czerwona, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 55 mm</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	100
23.	<p>Pieczarki. Wygląd: świeże, jędrne, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni, całe, twarde, o zwartej strukturze, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne bez przebarwień, dobrze wykształcone, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu. Kapelusze okrągłe lub półkolisty.</p> <p>Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia czy powierzchniowe obicia oraz śladowe ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni.</p> <p>Barwa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - powierzchnia zewnętrznej kapelusza: biała lub białokremowa, - blaszek: biała z odcieniem różowym, - miąższu: biała, biała z odcieniem różowym, <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Wymiary: średnica kapelusza pomiędzy 30-65 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	500
24.	<p>Pietruszka (korzeń). Wygląd korzeni: zdrowe, jędrne, całe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym prostym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, bez pęknięć oraz ordzawień skórki, nać powinna być równo obcięta przy wierzchołku pietruszki bez uszkodzenia korzenia. Jeśli były myte muszą być należycie osuszone. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia, zabiżnione pęknięcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 5% powierzchni. Dopuszcza się zzieleniałe wierzchołki o wielkości do 1cm długości pietruszki.</p> <p>Barwa: biała lub białokremowa, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: średnica mierzona w najszerszym przekroju nie mniejsza niż 30 mm i nie większa niż 50 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	500
25.	<p>Pietruszka zielona (pęczek). Wygląd: świeże, czyste, zdrowe gałązki bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, pożółkłych i zeschniętych części oraz pędów kwiatostanowych i zanieczyszczeń obcych jak części traw czy chwastów, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne, jednolite. Dopuszczalne są nieznaczne zwiędnięcia ale bez zmiany barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni.</p> <p>Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Masa: minimalna masa pęczka nie mniejsza niż 50 g.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	1 000

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 2 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
26.	<p>Pomarańcza. Wygląd: całe, wolne od wgnieceń i stłuczeń, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte i nie wysuszone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: typowa dla odmiany, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Wielkość: średnica od 65 do 90 mm, możliwie jednakowej wielkości.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	140
27.	<p>Pomidor. Wygląd: zdrowe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, jednolicie czerwone. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 10% powierzchni.</p> <p>Barwa: czerwona, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 40 mm</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	2 800
28.	<p>Por. Wygląd: świeży, czysty, zdrowy bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, zanieczyszczeń obcych jak części traw czy chwastów, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne, jednolite, bez pędów nasiennych i korzeni. Biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości. Dopuszczalne są nieznaczne zwiędnięcia ale bez zmiany barwy oraz niewielkie pozostałości ziemi czy korzeni pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni.</p> <p>Barwa: zielona, jasna, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 20 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	500
29.	<p>Rzodkiewka (pęczek). Wygląd: zdrowa, odpowiednio dojrzała bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czysta, niepopękana, wolna od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, ładnie wybarwiona, dostatecznie osuszona jeśli była myta. Liście powinny być świeże, zdrowe, intensywnie zielone, nie zwiędnięte i nie uschnięte. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia i minimalne otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 5% powierzchni.</p> <p>Konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała czy sparciata oraz zwiędnięta.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 25 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	140

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 2 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
30.	<p>Salata zielona. Wygląd: zdrowa, odpowiednio dojrzała bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym kształcie, czysta, jędrna, wolna od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, ładnie wybarwiona, bez pędów nasiennych.</p> <p>Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być jasne i czyste. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 5% powierzchni.</p> <p>Konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała czy zwiędnięta.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obce zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - z upraw gruntowych: nie mniejsza niż 150 g, - z upraw pod osłoną: nie mniejsza niż 100 g. <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	3 200
31.	<p>Seler. Wygląd korzenia: Zdrowe, jędrne, całe, odpowiednio dojrzałe bez oznak gnicia i śladów pleśni, o odpowiednio regularnym okrągłym kształcie, czyste, bez pustych przestrzeni w przekroju, wolne od szkodników oraz szkód przez nich wyrządzonych, liście powinny być równo obcięte przy wierzchołku selera bez uszkodzenia korzenia. Jeśli były myte muszą być należycie osuszone. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu oraz zabarwienia, zabliznione pęknięcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość produktu i nie przekraczają one 10% powierzchni. Dopuszcza się zielone wierzchołki o wielkości do 1cm od nasady naci.</p> <p>Barwa: biała lub biało-kremowa, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obce zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: średnica mierzona w najszerszym przekroju nie mniejsza niż 70 mm i nie większa niż 120 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	800
32.	<p>Szczypiorek (pęczek). Wygląd: świeży, czysty, zdrowy bez oznak gnicia i śladów pleśni, bez plam, pożąłkłych i zeschniętych części, zanieczyszczeń obcych jak części traw czy chwastów, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wizualnie ładne, jednolite. Dopuszczalne są nieznaczne zwiędnięcia ale bez zmiany barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% ogólnej powierzchni.</p> <p>Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obce zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Masa pęczka: minimalna masa pęczka nie mniejsza niż 50 g</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane lub foliowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	szt.	1 000
33.	<p>Truskawka świeża. Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie myte, ze świeżą zieloną szypułką. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, minimalne wady barwy nie większe niż 5% powierzchni owocu, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na jakość produktu.</p> <p>Barwa: typowa dla odmiany, jednolita.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Wielkość: średnica w najszerszym miejscu nie mniejsza niż 18 mm.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić kartony perforowane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów, chroniące owoc przed uszkodzeniem.</p>	kg	12

Uwaga:

Zamawiający wymaga dostaw świeżych warzyw i owoców w godzinach 07.00 – 07.30.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 3 – ZIEMIANKI JADALNE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1.	<p>Ziemniaki jadalne</p> <p>Wygląd: jednolite odmianowo, zdrowe, dojrzałe, niezazielenione, czyste bez brył ziemi, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, o kształcie i zabarwieniu typowym dla odmiany, bez pustych przestrzeni wewnątrz miąższu. Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia, uszkodzenia jednak nie przekraczające 3% powierzchni ziemniaków. Nie dopuszczalne są bulwy porośnięte kielkami, zaparzonych, zapleśniałych, nadgnitych, zielonych, zamrażniętych, przeciętych oraz zanieczyszczonych środkami ochrony roślin.</p> <p>Barwa: jednolita bez przebarwień, charakterystyczna dla danej odmiany.</p> <p>Minimalna średnica poprzeczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dla odmian okrągłych i okrągłoowalnych nie mniejsza niż 35 mm, - dla odmian podłużnych nie mniejsza niż 30 mm. <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości.</p> <p>Nie dopuszczalne jest mieszanie kilku odmian w jednym worku.</p> <p>Opakowanie: opakowania mają stanowić worki 15 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.</p>	kg	16 000

PAKIET NR 4 – MROŻONKI I RYBY			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1.	Borówka amerykańska mrożona	kg	10
2.	Brokuły	kg	280
3.	Brukselka	kg	40
4.	Fasolka szparagowa żółta	kg	160
5.	Fasolka szparagowa zielona	kg	160
6.	Filet z ryby Dorsz I gatunek (5% glazury)	kg	700
7.	Kalafior	kg	360
8.	Konserwy rybne à 170 g (Tuńczyk – kawalki w oleju)	szt.	500
9.	Konserwy rybne à 300 g (Makrela w sosie pomidorowym)	szt.	900
10.	Szpinak	kg	80
11.	Truskawki mrożone	kg	240

PAKIET NR 5 – JAJA			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1.	Jaja kurze świeże, klasy A, „L” z aktualną datą ważności. Jaja o wadze 63 – 73 g znakowane zgodnie z Polskimi Normami, poddawane dezynfekcji przez naświetlanie, pakowane w sterylne wytłoczki	szt.	30 000

PAKIET NR 6 – PIECZYWO			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	<p>Bułka zwykła – o wadze 50 g</p> <p>Pieczyno wyprodukowane z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i/lub zakwasu, soli, mleka oraz innych dodatków zgodnie z recepturą wypieku bułek. Kształt gotowego produktu powinien być okrągły lub owalny, skórka gładka, błyszcząca, barwa złocista do jasnobrązowej, miąższ sprężysty równomiernie porowaty.</p> <p>Nie dopuszcza się bułek niewyrośniętych, zakalcowatych wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki, obcym zapachu u uszkodzeniach mechanicznych.</p> <p>Produkt powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, datę produkcji oraz opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów.</p> <p>Wartości odżywcze w 100 g:</p> <p>Wartość energetyczna: ok. 275 kcal,</p> <p>Tłuszcz: ok. 1,7 g,</p> <p>Węglowodany: ok. 55,7 g,</p> <p>Białko: ok. 8,2 g</p>	szt.	2 000

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 6 – PIECZYWO			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
2.	Bułka tarta – opakowanie 500 g Wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, znakowana etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji. Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 440 kcal, Białko: ok. 15 g, Węglowodany: ok. 90 g, w tym cukry ok. 1 g, Tłuszcz: ok. 1,6 g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 0,4 g, Błonnik ok. 3 g, Sól do 1,9 g	kg	80
3.	Chleb zwykły pszenno-żytni (krojony) – o wadze 700 g Pieczywo o składzie: mąka pszenna typ 550, mąka żytnia typ 720, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji. Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 255 kcal, Białko: ok. 7,3 g, Węglowodany: ok. 52 g, w tym cukry ok. 0,9 g, Tłuszcz: ok. 1,3 g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 0,3 g, Błonnik ok. 3,2 g, Sól do 1,2 g	szt.	8 600
4.	Chleb żytni (krojony) – o wadze 1 000 g Pieczywo wypiekane z mąki żytniej razowej typ 2 000 lub z mąki mieszanej żytniej razowej 2 000 i pszennej typ 750, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, znakowane etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji. Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 225 kcal, Białko: ok. 6,5 g, Węglowodany: ok. 42 g, w tym cukry ok. 1,8 g, Tłuszcz: ok. 1,6 g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 0,3 g, Błonnik ok. 7 g, Sól do 1,3 g	szt.	1 600
5.	Drożdżówka z nadzieniem (ser, budyń, morela, jabłko) – o wadze 100 g Ciasto drożdżowe z nadzieniem w kształcie podanym przez producenta, skórka złocista do jasnobrązowej, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla drożdżówki i nadzienia. Nie dopuszcza się obcych zapachów, uszkodzeń mechanicznych, wgnieceń oraz produktów starszych niż 12 godz. od wypiekania. Nadzienie powinno stanowić nie mniej niż 15% masy drożdżówki. Produkt powinien być oznakowany etykietą lub banderolą zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, datę produkcji oraz opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów. Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 240-300 kcal, Tłuszcz: ok. 6 g, Węglowodany: 30-50 g, Białko: ok. 6 g, Sól: max. 1 g, Błonnik: ok. 1 g	szt.	600
6.	Rogal z nadzieniem (marmolada, budyń, ser, jabłko, czekolada) – o wadze 100 g Ciasto drożdżowe z marmoladą, kształt podłużny lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, złocista do jasnobrązowej, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla rogalu. Produkt bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji. Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 303 kcal, Białko: ok. 5 g, Węglowodany: ok. 60 g, Tłuszcz: ok. 5,5 g, Sól do 1,3 g	szt.	600

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

7.	<p>Pączek z nadzieniem (powidło, marmolada, budyń, lukier, cukier puder) – o wadze 60 g – 80 g</p> <p>Ciasto drożdżowe z mąki pszennej, uformowany na kształt lekko spłaszczonej, mieszczącej się w dłoni kuli i usmażony w głębokim tłuszczu (smalec lub olej), na kolor ciemnozłoty lub upieczony w wysokiej temperaturze na kolor jasnozłoty. Po usmażeniu polukrowany lub posypyany cukrem pudrem. Kolor powinien być równomierny, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty z nadzieniem stanowiącym minimum 10% pączka. Wygląd i zapach charakterystyczny dla świeżego produktu i nadzienia. Nie dopuszcza się obcych zapachów, uszkodzeń mechanicznych, zniekształceń spowodowanych nieodpowiednim wyrastaniem ciasta oraz produktów gotowych starszych niż 12godz. Pączki powinny być przewożone w pojemnikach przystosowanych do kontaktu z żywnością, zabezpieczone przez kontaktem ze środowiskiem zewnętrznym.</p> <p>Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: około 400 – 480 kcal, Białko: ok. 7,6 g, Tłuszcz: ok. 15,5 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone ok. 7,6 g, Węglowodany: ok 62 g w tym cukry proste ok. 23 g, Błonnik: ok 1,5 g, Sól: max 0,3 g</p>	szt.	600
8.	<p>Wek zwykły (krojony) – o wadze 400 g</p> <p>Pieczyno produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, kształt podłużny, skórka gładka, błyszcząca, złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki. Pieczywo bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, znakowane etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych z wyszczególnieniem alergenów oraz datę produkcji,</p> <p>Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 260 kcal, Białko: ok. 9 g, Węglowodany: ok. 54 g, w tym cukry ok. 1,3 g, Tłuszcz: ok. 1 g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 2 g, Błonnik ok. 1,7 g, Sól do 1,1 g</p>	szt.	13 000

PAKIET NR 7 – MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1.	<p>Mleko spożywcze 2% - butelka 1 l. Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki, zapach – świeży i naturalny, smak – słodkawy, o wystarczająco długim terminie do spożycia, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Zawartość w 100 g produktu: Białko: 3 g, Tłuszcz: 2 – 2,9 g, Węglowodany: 4,3 – 4,7 g, Wartość energetyczna: 49 – 55 kcal</p>	l	12 000
2.	<p>Śmietana 18%. Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa – jednolita od białej lub jasnokremowej do kremowej, smak – czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy, konsystencja – płynna, gęstawa, jednolita w całej masie homogenizowana – zawieszista.</p> <p>Zawartość w 100 g produktu: Białko: 2,4 – 2,6 g, Tłuszcz: 18 g, Węglowodany: 3,4 – 3,6 g, Wartość energetyczna: 184 kcal</p>	kg	1 000
3.	<p>Masło – 82% tłuszczu. Wygląd, barwa – jednostka starannie uformowana; barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy; Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego.</p> <p>Zawartość w 100 g produktu: Białko: 0,6 – 1,1 g, Tłuszcz: min. 82 g, Węglowodany: 0,6 – 1,1 g, Wartość energetyczna: 660 – 745 kcal</p>	kg	900

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 7 – MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
4.	<p>Ser żółty edamski. Kształt i wygląd - płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe, skórka - gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów, dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy, może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych, oczkowanie - oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki, konsystencja - miąższ elastyczny, w miarę miękkiej, zwarty, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, barwa - w serach nie barwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie, niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego, smak i zapach - łagodny, czysty, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny zjełczały, gnilny, gorzki i inny obcy.</p> <p>Zawartość w 100 g produktu: Białko: 23 – 26 g, Tłuszcz: 23 – 26 g, Węglowodany: do 10 g, Wartość energetyczna: 313 – 325 kcal</p>	kg	100
5.	<p>Twaróg półtłusty. Smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja i struktura - jednolita, zwarta, bez grudek, barwa - biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.</p> <p>Zawartość w 100 g produktu: Białko: 15 – 18 g, Tłuszcz: 3 – 4, 2 g, Węglowodany: 3,3 – 4,8 g, Wartość energetyczna: 105 – 133 kcal</p>	kg	3 400
6.	<p>Ser mozzarella classic 125 g</p> <p>Wygląd zewnętrzny - kształt zbliżony do kuli lub elipsy o jednolite białym kolorze, bez przebarwień oraz ciał obcych, pęknięć lub uszkodzeń mechanicznych. Konsystencja zwarta, stabilna, elastyczna, nie ulegający rozpadowi przy nacisku.</p> <p>Smak i zapach - przyjemny, lekko słodki, odpowiedni dla serów dojrzewających, niedopuszczalny obcy posmak czy zapach.</p> <p>Każda kulka sera powinna być zapakowana osobno w folię przeznaczoną do kontaktu z żywnością, zanurzona w tak zwanej serwatce, z niewielkim dodatkiem soli, bez zawartości powietrza wewnątrz opakowania.</p> <p>Zawartość w 100 g produktu: Białko: 16 – 19 g, Tłuszcz: 17 – 20 g, Węglowodany: 1,0 – 2,5 g, Sól: 0,5 – 1,0 g, Wartość energetyczna: 230 – 260 kcal</p>	szt.	20
7.	<p>Jogurt owocowy 150 g</p> <p>Skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców, barwa - charakterystyczna dla użytych dodatków, smak i zapach - czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakami użytych dodatków, konsystencja - jednolita, gęsta.</p> <p>Zawartość w 100 g produktu: Białko: 2,8 – 3,7 g, Tłuszcz: 1,4 – 2,5 g, Węglowodany: 7,4 – 14,6 g, Wartość energetyczna: 54 – 92 kcal</p>	szt.	2 400
8.	<p>Jogurt naturalny 160 g</p> <p>Skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie, przy metodzie zbiornikowej - skrzep rozbity, barwa - biała do lekko kremowej, smak i zapach - czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki, konsystencja - jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej - jednolita, gęsta.</p> <p>Zawartość w 100 g produktu: Białko: 3,9 – 4,3 g, Tłuszcz: 1,8 – 3 g, Węglowodany: 5,4 – 6,2 g, Wartość energetyczna: 54 – 65 kcal</p>	szt.	3 000

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 7 – MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
9.	Kefir naturalny 220 g Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka i/lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych. Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki, barwa biała z odcieniem lekko kremowym. Lekko kwaśny, do kwaśnego. Konsystencja Jednolita, zawieszista. Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy nie mniejsza niż 0,6%. Zawartość tłuszczu, 1,5 – 2,5% Zawartość w 100 g produktu: Białko: 3,1 – 3,4 g, Tłuszcz: 1,8 – 2 g, Węglowodany: 4,2 – 4,7 g, Wartość energetyczna: 45 – 51 kcal	szt.	2 800
10.	Kefir naturalny 300 g Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka i/lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych. Płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków; dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki, barwa biała z odcieniem lekko kremowym. Lekko kwaśny, do kwaśnego. Konsystencja Jednolita, zawieszista. Kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas mlekowy nie mniejsza niż 0,6%. Zawartość tłuszczu, 1,5 – 2,5% Zawartość w 100 g produktu: Białko: 3,1 – 3,4 g, Tłuszcz: 1,8 – 2 g, Węglowodany: 4,2 – 4,7 g, Wartość energetyczna: 45 – 51 kcal	szt.	120
11.	Zsiadłe mleko 300 g Zawartość w 100 g produktu: Białko: ok. 3 g, Węglowodany: do 4,8 g w tym cukry do 4 g, Tłuszcz: do 2 g, Wartość energetyczna: 50 kcal	szt.	300
12.	Maślanka 200 ml Skład: maślanka naturalna, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej. Zawartość w 100 g produktu: Wartość energetyczna: 165 kJ/39 kcal, Tłuszcz: 0,5 - 1,1 g w tym kwasy nasycone: 0,5 - 0,8 g, Węglowodany: 5,0 – 6,0 g w tym cukry: 2,0 g – 3,0 g, Białko: 2,1 – 3,0 g, Sól: 0,11 g	szt.	2000
13.	Śmietana 30% tłuszczu 500 ml Skład: śmietana, stabilizator E407, tłuszcz 30% Zawartość w 100 g produktu: Wartość energetyczna: 1204 kJ/292 kcal Tłuszcz: 30 g – kwasy tłuszczowe nasycone 19 g, Węglowodany 3,3 g w tym cukry 3,3 g, Białko: 2,2 g, Sól: 0,10 g	l	40

Uwaga:

Przy pierwszej dostawie do każdego rodzaju nabiału muszą być dołączone etykiety z informacją w języku polskim o ich składzie, terminie ważności, dodanych substancjach obcych oraz o posiadanych atestach jakościowych.

Na opakowaniu jednostkowym powinny być umieszczone następujące informacje:

- nazwa,
- pojemność,
- numer partii,
- % tłuszczu,
- temperatura przechowywania,
- data przydatności do spożycia,
- adres producenta,
- kod kreskowy.

Specyfikacja Warunków Zamówienia
Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu
do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku

PAKIET NR 8 – MIĘSO WIEPRZOWE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Łopatka wieprzowa bez kości (bez skóry, bez tłuszczu, całkowicie odkostniona)	kg	1 200
2.	Mięso szynkowe wieprzowe (odkostnione, bez tłuszczu, pozbawione błony)	kg	700
3.	Schab bez kości świeży (bez karczku, odkostniony, słonina ze schabu całkowicie zdjęta, mięso o barwie jasnej)	kg	900
4.	Smalec wieprzowy (produkt formowany w kostki lub laski, pakowany w papier pergaminowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującym prawem)	kg	50

PAKIET NR 9 – WĘDLINY			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Boczek wieprzowy wędzony chudy o wartości kalorycznej od 400 do 550 kcal. Zawartość tłuszczu od 30 g do 50 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 16 g do 20 g. Białko od 9 g do 11 g, sól do 1 g	kg	70
2.	Kielbasa drobiowa krakowska bez zawartości glutenu o zawartości mięsa drobiowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 75 do 140 kcal. Zawartość tłuszczu od 1 g do 8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7 g do 3,5 g, węglowodany do 5 g, białko min. 12 g, sól do 2,5 g	kg	140
3.	Kielbasa krakowska drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 80%, o wartości kalorycznej od 75 do 140 kcal. Zawartość tłuszczu od 1 g do 8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7 g do 3,5 g. Węglowodany do 5 g, białko min. 12 g, sól do 2,5 g	kg	360
4.	Kielbasa podlaska (chuda) o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 200 do 240 kcal. Zawartość tłuszczu od 14 g do 20 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 4 g do 7 g. Sól do 2,5 g	kg	520
5.	Kielbasa wieprzowa krakowska parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 75%, o wartości kalorycznej od 200 do 240 kcal. Zawartość tłuszczu od 5 g do 15 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 1 g do 5 g, białko min. 13 g, sól do 2,5 g	kg	400
6.	Polędwica drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 85%, o wartości kalorycznej od 75 do 150 kcal. Zawartość tłuszczu od 1 g do 9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7 g do 3 g. Węglowodany od 0,8 g do 5 g, białko min. 15 g, sól do 2,5 g	kg	460
7.	Szynka drobiowa bez zawartości glutenu o zawartości mięsa drobiowego min. 85%, o wartości kalorycznej od 75 do 140 kcal. Zawartość tłuszczu od 1 g do 8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7 g do 3,5 g, węglowodany do 5 g, białko min. 12 g, sól do 2,5 g	kg	140
8.	Szynka drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 85%, o wartości kalorycznej od 75 do 140 kcal. Zawartość tłuszczu od 1 g do 8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7 g do 3,5 g. Węglowodany do 5 g, białko min. 12 g, sól do 2,5 g	kg	260
9.	Szynka wieprzowa gotowana (siatka) o zawartości mięsa wieprzowego powyżej 80%, o wartości kalorycznej od 105 do 250 kcal. Zawartość tłuszczu od 3 g do 15 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 1 g do 5 g. Węglowodany od 1 g do 3 g, białko min. 14 g, sól do 2,5 g	kg	740

Uwaga:

Zamawiający wymaga dołączenia do oferty „Kart Wartości Odżywczych” / Etykiet / innych dokumentów potwierdzających spełnianie wymaganych wartości odżywczych w oferowanych wyrobach wędliniarskich.

PAKIET NR 10 – DRÓB			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Filet z kurczaka świeży (bez kości, bez chrząstki, niemrożony)	kg	2 400
2.	Kości drobiowe kulinarne (korpus)	kg	720
3.	Udka drobiowe świeże (noga z kurczaka) niemrożone, średniej wielkości	kg	700

WZÓR FORMULARZA OFERTY

Wykonawca:

Zamawiający:

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:
województwo:

Samodzielny Publiczny
Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku
ul. Kościuszki 1
37-400 Nisko

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Odpowiadając na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji znak Z.II.260.033.Zp.2023 ogłoszonym zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) w Biuletynie Zamówień Publicznych oraz na Platformie działającej pod adresem [| | | | |
|---------------------|-----------------------|----|----------|
| PAKIET NR 1 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |
| PAKIET NR 2 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |
| PAKIET NR 3 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |
| PAKIET NR 4 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |
| PAKIET NR 5 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |
| PAKIET NR 6 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |
| PAKIET NR 7 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |
| PAKIET NR 8 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |
| PAKIET NR 9 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |
| PAKIET NR 10 | Cena netto \(bez VAT\): | zł | słownie: |
| | Cena brutto \(z VAT\): | zł | słownie: |](https://e-propublico.pl/na: „Dostawę artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku”oferujemy realizacjędostaw objętychzamówieniem, zgodnie zwymogami Opisu Przedmiotu Zamówienia za cenę:</p></div><div data-bbox=)

Termin płatności oferowany Zamawiającemu za realizację przedmiotu zamówienia wynosi do 60 dni, tj. _____dni od daty dostarczenia faktury.

1. Oświadczam, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
2. Oświadczam, że w cenie mojej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego wykonania umowy.
3. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia.
4. Dostawy objęte zamówieniem zamierzamy wykonać sami / zamierzamy zlecić podwykonawcom.*

W przypadku udziału podwykonawcy w realizacji zamówienia Zamawiający działając na podstawie art. 462 ust. 2 ustawy PZP żąda wskazania, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom:

1.
2.

I podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani:

1.
2.

5. Oświadczam, że zawarte w specyfikacji warunków zamówienia projektowane postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Osoba(y) uprawnione do podpisania umowy: _____
7. Adres do korespondencji e-mail: _____
8. Oświadczam, że jesteśmy (właściwe zaznaczyć):

- ☐ mikroprzedsiębiorstwem
- ☐ małym przedsiębiorstwem
- ☐ średnim przedsiębiorstwem
- ☐ jednoosobowa działalność gospodarcza
- ☐ osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej
- ☐ inny rodzaj

9. Na podst. art. 225 Ustawy Pzp oświadczam, że wybór oferty będzie/nie będzie* prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

Jeżeli wybór niniejszej oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego Wykonawcy są zobowiązani wypełnić poniższą część niniejszego punktu.

- 1) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

.....

- 2) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;

.....

- 3) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

.....

10. Tajemnica przedsiębiorstwa:

Oświadczam, że niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę zawierają informacje stanowiące

tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być ogólnie udostępnione:

1.,
2.,
3.

W celu wykazania, że powyżej wskazane dokumenty zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa do oferty załączam:

1.,
2.,
3.

11. Oświadczam, że wypełniłem 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 pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

12. Załącznikami do niniejszej oferty są:

- (1) _____
- (2) _____
- (3) _____
- (4) _____
- (5) _____
- (6) _____

* - Niepotrzebne skreślić

** - W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

Miejscowość dnia

.....
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy

Wykonawca:

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Zamawiający:

**Samodzielny Publiczny
Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku
ul. Kościuszki 1
37-400 Nisko**

O Ś W I A D C Z E N I E W Y K O N A W C Y

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.) (dalej jako: ustawa Pzp) dotyczące:

PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA ORAZ SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na: „Dostawę artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku”

Oświadczam, co następuje:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust.1 pkt. 4 i 7 Ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. _____ ustawy Pzp (podać mając zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 lub spośród wymienionych w art. 109 ust. 1 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

Miejscowość..... dnia
.....
..... podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli
..... w imieniu Wykonawcy

O Ś W I A D C Z E N I E D O T Y C ZĄ C E W A R U N K Ó W U D Z I A Ł U W P O S T Ę P O W A N I U

Oświadczam, że spełniam, określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu:

Lp.	Warunki udziału w postępowaniu
1.	Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym.
2.	Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.
3.	Sytuacja ekonomiczna lub finansowa.
4.	Zdolności techniczna lub zawodowa.

Miejscowość..... dnia
..... podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli
..... w imieniu Wykonawcy

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Miejscowość dnia

.....
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy

Załącznik nr 4

Wykonawca:

Zamawiający:

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

**Samodzielny Publiczny
Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku
ul. Kościuszki 1
37-400 Nisko**

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

O niepodleganiu wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, pn.: „Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku” oświadczam, że:

nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835),

Zobowiązuję się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o zmianie tego stanu.

Jeśli zachodzą podstawy wykluczenia to Wykonawca składa oświadczenie o następującej treści:

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 7 ust. 1 pkt. ustawy /wskazać właściwy punkt z powyższych/.

Zobowiązuję się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o zmianie tego stanu.

Miejscowość dnia

.....
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy

Zamawiający:

Samodzielny Publiczny
Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku
ul. Kościuszki 1
37-400 Nisko

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie § 2 ust. 1 pkt. 7 Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415), wydanego w oparciu o art. 128 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.) (dalej jako: "ustawa Pzp"), dotyczące aktualności informacji zawartych w:

Oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „**Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku**”

Znak sprawy: Z.II.260.033.Zp.2023

prowadzonego przez Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku, oświadczam, że informacje zawarte w złożonym przez nas Oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

- art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp,
- art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp,
- art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp,
- art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp,
- art. 109 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp,
- art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 r. poz. 129 z późn. zm.),

są aktualne.

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w niniejszym oświadczeniu są zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Miejscowość dnia

.....
podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW

WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Uwaga: Niniejsze oświadczenie należy wypełnić w sytuacji, gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia.

Działając w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w składzie:

L.p.	Nazwa Wykonawcy *	Adres
1.		
2.		

oświadczam, stosownie do postanowień art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.), że w ramach zamówienia pn.:

„Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku”

Znak sprawy: Z.II.260.033.Zp.2023

następujące roboty / usługi / dostawy, wykonają wskazani niżej Wykonawcy wspólnie ubiegający się udzielenie zamówienia:

L.p.	Nazwa Wykonawcy	Wykaz realizowanych robót/dostaw/usług
1.		
2.		

.....
(miejsce i data)

.....
(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania
Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie
zamówienia)

* wypełnić tyle razy ile to konieczne.

**ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU TRZECIEGO
do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów
na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia**

Oświadczam w imieniu _____
/nazwa Podmiotu na zasobach, którego Wykonawca polega/

że oddaję do dyspozycji Wykonawcy _____
/nazwa i adres Wykonawcy/

niezbędne zasoby _____
/zakres zasobów, które zostaną udostępnione Wykonawcy, np. kwalifikacje zawodowe, doświadczenie, potencjał techniczny/

na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia pn.: „**Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mleka i produktów mleczarskich oraz mięsa, wędlin i drobiu do Szpitala Powiatowego im. PCK w Nisku**” prowadzonego przez Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku

Oświadczam, że:

1. Udostępniam Wykonawcy w/w zasoby w następującym zakresie:

2. Sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów przy wykonywaniu zamówienia publicznego będzie następujący:

3. Zakres i okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

Miejscowość dnia

podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli
w imieniu podmiotu na zasobach którego Wykonawca polega

PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

U M O W A

Nr ____/Zp/2023

Zawarta zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych

W dniu ____/____/2023 r. pomiędzy **Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku** z siedzibą przy ul. Kościuszki 1, 37-400 Nisko, reprezentowanym przez:

1. _____

Zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Rzeszowie, XII Wydział Gospodarczy KRS, pod numerem: 0000028548, NIP: 865-20-74-945, REGON 000306680, zwanym dalej „Kupującym” a:

reprezentowanym przez:

1. _____

Zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w _____, _____ Wydział Gospodarczy KRS, pod numerem _____ NIP: _____, posiadającym kapitał zakładowy: _____ zł. wpłacony w całości, zwanym dalej „Sprzedającym”

Zgodnie z wynikami postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (zwanej dalej także: Ustawą Pzp), nr Z.II.260.033.Zp.2023 z dnia 24/08/2023 r. o wartości szacunkowej niższej niż progi unijne, określone na podstawie art. 3 ustawy Pzp zawarta zostaje umowa o treści następującej:

§1.

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest sprzedaż przez Sprzedającego na rzecz Kupującego artykułów spożywczych*, pieczywa*, mleka i produktów mleczarskich*, mięsa*, wędlin*, drobiu* oraz dostawa do Szpitala prowadzonego przez Kupującego w Nisku, w asortymencie i ilościach określonych w załączniku nr 1, stanowiącym integralną część niniejszej umowy zgodnie ze złożoną ofertą z dnia ____/____/2023 r.
2. Kupujący zastrzega sobie prawo do częściowej realizacji umowy, jednak niezrealizowana wartość umowy nie może być większa niż 30% wartości umowy.

§2.

CENA UMOWY

1. Strony uzgadniają wartość umowy na: _____, _____ zł brutto (słownie: _____), w tym obowiązujący podatek VAT: _____, _____ zł (słownie: _____), a cenę powyższą wyliczono na podstawie cen jednostkowych wyszczególnionych na załączniku nr 1 stanowiącym integralną część umowy.
2. W cenach jednostkowych zawierają się wszystkie koszty związane z dostawą towaru do bezpośredniego odbiorcy tj. opakowanie, czynności związane z przygotowaniem dostawy, transport itp.
3. Ceny jednostkowe określone w załączniku, nie ulegną zmianie przez okres obowiązywania umowy z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Ceny objęte umową mogą ulec zmianie w przypadku zmiany stawek VAT na oferowane dostawy.

§3.

WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Kupujący zapłaci cenę ustaloną na podstawie uzgodnionych cen jednostkowych oraz ilości rzeczywiście zrealizowanych dostaw.
2. Kupujący zobowiązuje się do zapłaty za przedmiot umowy na podstawie faktury wystawionej przez Sprzedającego, przelewem w terminie do ____dni od dnia wystawienia faktury. Jeżeli Kupujący otrzyma fakturę po upływie 5 dni od daty jej wystawienia, termin płatności liczy się od dnia doręczenia faktury Kupującemu.
3. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
4. Kupujący na podstawie art. 106n ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług udziela Sprzedającemu zgody na wystawianie i przysyłanie z adresu e-mail: _____ faktur, duplikatów faktur oraz ich korekt, a także not obciążeniowych i not korygujących w formacie pliku elektronicznego PDF na adres e-mail: info@szpital-nisko.pl

§4.

DOSTAWA

1. Dostawy realizowane będą w okresie od ____/____/2023 r. do ____/____/2024 r. na podstawie jednostkowych zamówień Kupującego (zamówienia mogą być składane na piśmie, w formie e-mail lub faksem) z realizacją do trzech dni roboczych licząc od dnia otrzymania zamówienia. W przypadku, gdy Sprzedający nie będzie mógł zrealizować dostawy w terminie wynikającym z niniejszego ustępu, termin ulega odpowiedniemu wydłużeniu o udowodniony przez Sprzedającego okres, w którym nie mógł on realizować dostaw z przyczyn przez niego niezawinionych.
2. Sprzedający zobowiązuje się dostarczać artykuły spożywcze*, pieczywo*, mleko i produkty mleczarskie*, mięso*, wędliny*, drób* w odpowiednich opakowaniach oraz transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanych towarów przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniem itp.
3. Reklamacje ilościowe (zgodności dostawy z zamówieniem i deklarowanymi ilościami wyszczególnionymi w specyfikacji ilościowo-asortymentowej dołączonej przez Sprzedającego do dostawy) Kupujący zgłaszać będzie Sprzedającemu pisemnie, mailowo lub faksem w terminie 2 dni od daty dostawy.
4. Reklamacje jakościowe Kupujący zgłasza Sprzedającemu w terminie ważności reklamowanych artykułów spożywczych*, pieczywa*, mleka i produktów mleczarskich*, mięsa*, wędlin*, drobiu*, Kupujący zgłaszać będzie Sprzedającemu pisemnie, mailowo lub faksem w terminie 2 dni od daty dostawy.
5. Sprzedający zobligowany jest do pisemnego ustosunkowania się do wniesionej przez Kupującego reklamacji w terminie 7 dni od daty jej otrzymania. Brak odpowiedzi w ciągu 7 dni jest uważany za uznanie przez Sprzedającego reklamacji i tym samym skutkuje obowiązkiem dokonania wymiany wadliwego towaru na zgodny z zamówieniem albo innego postąpienia – zgodnie z żądaniem reklamacyjnym.
6. Sprzedający zobowiązuje się do dostarczania sprzedawanych artykułów spożywczych*, pieczywa*, mleka i produktów mleczarskich*, mięsa*, wędlin*, drobiu* wraz z fakturą do kuchni szpitalnej – loco magazynu transportem własnym, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności oraz rozładunku dostarczonego towaru w miejscu wskazanym przez Kupującego. W uzasadnionych przypadkach Strony mogą uzgodnić inne miejsce dostawy.
7. Sprzedający zobowiązuje się w czasie trwania umowy do posiadania w ofercie asortymentu będącego przedmiotem niniejszego postępowania, a w przypadku przejściowych braków dostarczy zamówiony towar od innego podmiotu w cenie określonej w umowie lub upoważni Zamawiającego do zakupu towaru u innego podmiotu, przy czym Sprzedający zobowiązuje się zapłacić Kupującemu różnicę w cenie w terminie 3 dni od daty zakupu z wyłączeniem powołania się przez Sprzedającego na okoliczności, które zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego uprawniają Sprzedającego do odmowy dostarczenia towaru Kupującemu.

§5.

KARY UMOWNE

1. Kupujący będzie miał prawo żądać od Sprzedającego zapłaty kar umownych za zwłokę z przyczyn leżących po stronie Sprzedającego, z następujących tytułów i w następującej wysokości:
 - a) 0,5% wartości brutto zareklamowanych przez Kupującego towarów jakości niezgodnej z Umową za każdy dzień zwłoki w wymianie, ponad termin określony umową, jednak nie więcej niż 10% wartości brutto zareklamowanej części towaru,
 - b) 0,5% wartości brutto zamówionej dziennej partii towaru, która nie została dostarczona lub nie została dostarczona w terminie, za każdy dzień zwłoki w dostawie ponad termin określony umową, jednak nie więcej niż 10% wartości brutto zamówionej dziennej partii towaru, która nie została dostarczona lub nie została dostarczona w terminie.
2. Kupujący jest uprawniony do dochodzenia roszczeń uzupełniających, jeżeli wysokość poniesionej szkody przekracza wysokość zastrzeżonej kary umownej.
3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych jakie mogą obciążyć Kupującego nie może przekroczyć 25% wartości brutto Umowy określonej w § 2 ust. 1.
4. Kupującemu nie przysługują kary umowne określone w § 5 ust.1 lit. b) w przypadku, gdy Sprzedający nie zrealizuje dostawy w terminie, zgodnie z § 4 ust. 1 zdanie 2.

§6.

**DOPUSZCZALNOŚĆ DOKONYWANIA ZMIAN POSTANOWIEŃ UMOWY ORAZ WARUNKI
DOKONYWANIA TAKICH ZMIAN**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do niniejszej umowy mogą być dokonane za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
2. W przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów wykonania umowy, które zmieniają ten koszt o więcej niż 20%, Strony podejmą negocjacje w celu zmiany wynagrodzenia. Zmiana nie może nastąpić wcześniej niż przed upływem 7 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
3. Strony dopuszczają możliwość zmian umowy w następujących przypadkach:
 - 3.1. Zmiana stawek podatku VAT,
 - 3.2. Zmiana cen jednostkowych w związku ze zmianą stawek podatku VAT, w takim przypadku ceny netto pozostaną stałe, zmianie ulegną ceny brutto. Zmiana taka dla swojej ważności nie wymaga zawarcia aneksu w formie pisemnej.
 - 3.3. Zmiana cen jednostkowych na niższe niż określone w umowie.
4. Strony umowy zastrzegają możliwość wprowadzenia zmiany do niniejszej umowy w zakresie jej przedłużenia, nie więcej jednak niż o 3 m-ce, celem zrealizowania dostaw asortymentowych objętych zamówienia w pierwotnym terminie. Dokonanie powyższej zmiany wymaga sporządzenia aneksu.

§7.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Nie dopuszczalne są takie zmiany postanowień umowy oraz wprowadzenie do umowy postanowień niekorzystnych dla Kupującego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty Sprzedającego, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Niewypełnianie warunków umowy przez Sprzedającego tj. nieterminowe lub niezgodne pod względem asortymentu bądź ilości z zamówieniem realizowane dostawy, nieprzestrzeganie cen zawartych w umowie, a także istotne, powtarzające się uchybienia w zakresie jakości dostarczanych towarów lub ich terminów ważności dają podstawę Kupującemu do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym lub odstąpienia od umowy.
3. Oprócz przypadków wymienionych w Kodeksie Cywilnym Kupujący może odstąpić od umowy lub zrezygnować z niektórych pozycji zamówienia w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
4. Odstąpienie od umowy w przypadku, o którym mowa w pkt. 3, może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
5. W przypadku odstąpienia od umowy Sprzedający może żądać jedynie wynagrodzenia za część umowy wykonanej do dnia odstąpienia od umowy.
6. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie będą miały zastosowanie właściwe przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
7. Ewentualne spory wynikłe na tle wykonywania niniejszej umowy rozstrzygane będą przez właściwy Sąd Powszechny wg siedziby Kupującego.
8. Niniejszą umowę sporządza się w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Sprzedający:

Kupujący:

* - niepotrzebne skreślić

WZÓR FORMULARZA CENOWEGO

PAKIET NR ____								
Lp.	Nazwa handlowa	J.m.	Ilość	Cena jednostki netto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto	producent / nr katalogowy
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
RAZEM						x		x