

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

Znak sprawy: Z.II.260.005.Zp.2022

Nisko, 27/01/2022

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 2021 r. poz. 1129),, 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:
27/01/2022

**Dyrektor
SPZZOZ w Nisku**

Paweł Tofil

/podpisano elektronicznie/

Nisko, Styczeń 2021

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”).

- 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. 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 2021, poz. 1129).

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:
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.
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.
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.
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.

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:
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.
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.
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.
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.
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.
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.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

4.6. 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 **6 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. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.
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. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.
3.	Sytuacja ekonomiczna lub finansowa. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.
4.	Zdolności techniczna lub zawodowa. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełnienia tego warunku. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.

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 art. 108 ustawy Pzp.
- 8.2. Wykluczenie Wykonawcy nastąpi w przypadkach, o których mowa w art. 111 ustawy Pzp.
- 8.3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2 - 5 i 7-10 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki określone w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
- 8.4. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, a jeżeli uzna, że nie są wystarczające, wykluczy Wykonawcę.
- 8.5. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania, ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

9. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

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.	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.
5.	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).
6.	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).

- 9.2. Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie żąda złożenia przez Wykonawcę podmiotowych środków dowodowych.
- 9.3. Na podstawie art. 128 ust. 1 ustawy Pzp, jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub będą one niekompletne lub będą zawierać błędy, zamawiający wezwie wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie z zastrzeżeniem art. 128 ust. 1 pkt 1) i 2) ustawy Pzp.

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”, 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 ppkt 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, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, podał nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli, Podwykonawców zaangażowanych w realizację zamówienia, jeżeli są już znani.
- 11.3. Wykonawca jest obowiązany zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazać wymagane informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację 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”, o którym 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.

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.260.005.Zp.2022.
- 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. 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. 2020 poz. 346);
 - b) podpisie osobistym – należy przez to rozumieć podpis, o którym mowa w art. 2 ust. 1 pkt 9 ustawy z 6 sierpnia 2010 r. o dowodach osobistych (t.j. Dz. U. 2020 poz. 332).
- 13.8. 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).
- 13.9. Zamawiający określa następujące wymagania sprzętowe – 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.
- 13.10. Zamawiający dopuszcza następujący format przesyłanych danych: pliki w formatach określonych odpowiednimi przepisami prawa, tj. m.in.: .doc, .docx, .txt, .xls, .xlsx, .ppt, .csv, .pdf, .jpg, .gif, .png, .tif, .dwg, .ath, .kst, .zip, .rar, przy czym zaleca się wykorzystywanie plików w formacie: **.pdf, .doc, .docx, .xls, .xlsx, .xml**. Maksymalny rozmiar pojedynczego pliku to **80 MB**, przy czym nie określa się limitu liczby plików.
- 13.11. 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 przeprocesowania transakcji pliku na Platformie.
- 13.12. 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.
- 13.13. 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.
- 13.14. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 13.15. Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:
- w zakresie merytorycznym:
Anna Palka – Kierownik Kuchni, tel.: (15) 8416 723.
 - w zakresie formalnym:
Piotr Tabor - Specjalista 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 OFERTĄ

- 16.1. Wykonawca pozostaje związany ofertą do dnia **05/03/2022**.
- 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 2020 r. poz. 1913), 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.
- Zaleca się, aby uzasadnienie o którym mowa powyżej było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie pozostałym uczestnikom postępowania.
- Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.
- 17.6. 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 podpisu elektronicznego,
 - 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.
- 17.7. 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**”.
- 17.8. Szczegółowa instrukcja korzystania z Platformy znajduje się na stronie internetowej <https://e-ProPublico.pl/>, przycisk „**Instrukcja Wykonawcy**”.
- 17.9. 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 **04/02/2022** do godz. **10:30**.

19. TERMIN OTWARCIA OFERT

- 19.1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **04/02/2022** o godz. **11:00**, 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 informacje 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 (koszt)	60 %
2.	Warunki płatności	40 %

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

Nr kryterium	Wzór
1.	Cena (koszt) Liczba punktów = $(C_{min}/C_{of}) * 100 * waga$ gdzie: - C_{min} – najniższa cena spośród wszystkich ofert, - C_{of} – cena podana w badanej ofercie
2.	Warunki płatności: Liczba punktów = $(W_{of}/W_{max}) * 100 * waga$ gdzie: - W_{of} – najkrótszy termin płatności podany w badanej ofercie - W_{max} – 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.

Całkowita liczba uzyskanych przez badaną ofertę punktów
= $[(C_{min}/C_{of}) * 100 * waga] + [(W_{of}/W_{max}) * 100 * waga]$

- 21.3. Po dokonaniu oceny punkty przyznane przez każdego z członków Komisji przetargowej zostaną zsumowane dla każdego z kryteriów oddzielnie. 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 zaoferowana 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 zabezpieczenie 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 projekcie umowy stanowiącym 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** 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 (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 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 zobowiązania podmiotów, na których Wykonawca polega, do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia
5.	Projektowane postanowienia umowy
6.	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. 2019.0.1252 t.j.) 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.	Barszcz biały w butelce 500 ml (naturalnie kiszony)	szt.	125
2.	Barszcz biały w proszku 366g (typu Winiary)	szt.	100
3.	Barszcz czerwony/krojone kawałki buraka 349g (nie instant)	szt.	50
4.	Bazylia 38g	szt.	40
5.	Biszkopcy bezcukrowe 3160g	szt.	15
6.	Biszkopcy podłużne o delikatnym smaku 3160g	szt.	200
7.	Budyń 340g (różne smaki, naturalnie barwiony)	szt.	1 000
8.	Chleb bezglutenowy 250g	szt.	35
9.	Chrupki kukurydziane 380g	szt.	160
10.	Chrzan konserwowy 3250g	szt.	80
11.	Ciecierzycy 3500g	kg	50
12.	Cukier kryształ 31000g	kg	900
13.	Cukier puder 3500g	kg	30
14.	Cukier wanilinowy 332g	szt.	60
15.	Cynamon 320g	szt.	25
16.	Czekolada gorzka ok. 85% kakao 3100g	szt.	10
17.	Czekolada mleczna twarda 3100g	szt.	25
18.	Dynia luskana, nasiona 100g	kg	2
19.	Dżem truskawkowy 3900g (o zawartości nie mniej niż 40g owoców na 100g produktu)	szt.	250
20.	Fasola średni Jaś 3500g	kg	50
21.	Galaretki owocowa 390g (naturalnie barwiona)	szt.	250
22.	Groch luskany 3500g	kg	50
23.	Groszek konserwowy 3400g	szt.	250

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
24.	Gyros (przyprawa) à 20g	szt.	75
25.	Herbata granulowana à 100g (indyjska)	kg	25
26.	Herbata zielona à 100g (liściasta)	kg	25
27.	Kakao naturalne à 200g	szt.	25
28.	Kasza gryczana à 1000g	kg	50
29.	Kasza jaglana à 500g	kg	100
30.	Kasza jęczmienna (średnia) 1000g	kg	350
31.	Kasza kukurydziana à 500g	kg	60
32.	Kasza manna à 1000g (nie błyskawiczna)	kg	250
33.	Kaszka ryżowa bananowa lub jabłkowa à 180g	szt.	30
34.	Kawa zbożowa à 500g	kg	50
35.	Ketchup à 1000g (łagodny, zawartość pomidora nie mniej niż 100g w 100g ketchupu)	szt.	60
36.	Kisiel owocowy à 40g (naturalnie barwiony)	szt.	1 600
37.	Kleik ryżowy à 160g	szt.	140
38.	Koncentrat buraczany 330 ml (koncentracja buraków powyżej 50%)	szt.	50
39.	Koncentrat pomidorowy à 900g 30%	szt.	125
40.	Kukurydza konserwowa à 220g	szt.	113
41.	Kwasek cytrynowy à 50g	szt.	35
42.	Lubczyk à 8g	szt.	25
43.	Len, siemie lniane à 250g	kg	2,5
44.	Liść laurowy à 5g	szt.	25
45.	Majeranek à 20g	szt.	30
46.	Majonez kielecki à 700g	szt.	250
47.	Makaron nitki à 1000g	kg	150
48.	Makaron pełnoziarnisty (razowy) à 3 kg	kg	125
49.	Makaron salatkowy à 500g	kg	40
50.	Makaron świderki à 1000g	kg	325
51.	Mąka kartoflana à 1000g	kg	35
52.	Mąka pszenna à 1000g (luksusowa)	kg	500
53.	Miód naturalny 470g	szt.	10
54.	Miód naturalny à 25g (25g = 1 porcja)	szt.	2 400
55.	Mleko w proszku NAN 1 à 350g	szt.	10
56.	Mleko w proszku NAN 2 à 350g	szt.	15
57.	Musztarda delikatesowa à 185g	szt.	15
58.	Nasiona CHIA à 250g	kg	1,5
59.	Ocet à 0,5l	szt.	30
60.	Ogórek konserwowy à 840g	szt.	75
61.	Olej uniwersalny à 1l	szt.	125
62.	Olej uniwersalny à 3l	szt.	30
63.	Oliwa z oliwek à 500 ml	szt.	50
64.	Oregano à 8g	szt.	40
65.	Otręby pszenne à 250g	kg	1,5
66.	Paluszki słone à 300g	szt.	75
67.	Papryka konserwowa à 900g	szt.	30
68.	Papryka mielona à 20g	szt.	15
69.	Pęczak 1 kg	kg	40
70.	Pieprz naturalny à 20g (mielony)	kg	10
71.	Płatki kukurydziane zwykłe à 600g	szt.	10
72.	Płatki owsiane à 500g (nie błyskawiczne)	kg	175
73.	Proszek do pieczenia à 30g	szt.	5
74.	Przecier jabłkowy typu Gerber à 125g	szt.	150
75.	Przecier marchewkowy typu Gerber à 125g	szt.	150
76.	Ryż à 1000g	kg	400
77.	Słonecznik łuskany à 250g	kg	2,5
78.	Soczewica czerwona à 500g	kg	50
79.	Soda oczyszczona 80g	szt.	5

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
80.	Sok bobo à 175ml (bez cukru)	szt.	125
81.	Sok pomarańczowy 100% owoców, bez cukru, karton 2000 ml	szt.	15
82.	Sól kuchenna à 1000g	kg	250
83.	Sucharki delikatesowe à 290g	szt.	125
84.	Tymianek à 8g	szt.	15
85.	Wafle ryżowe bezglutenowe à 130g	szt.	35
86.	Wegeta à 200g bez glutaminianu sodu	szt.	185
87.	Winogrono suszone - rodzynki à 250g	kg	4
88.	Woda mineralna gazowana 1,5 l	szt.	1 500
89.	Woda mineralna niegazowana 1,5 l	szt.	1 500
90.	Ziele angielskie à 15g	szt.	25
91.	Ziola prowansalskie à 10g	szt.	50
92.	Żelatyna à 50g	szt.	25

PAKIET NR 2 – WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1.	Awokado Wygład: 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 Wygład: 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	75
3.	Borówka amerykańska Wygład: 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. Barwa: Typowa dla odmiany, jednolita. 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 (mm): Średnica nie mniejsza niż 6 mm. Opakowanie: Opakowania mają stanowić pojemniki perforowane o pojemności 0,5kg, 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.	kg	10

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
4.	<p>Brokuł</p> <p>Wygląd: różę brokuła 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 brokołów.</p> <p>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 możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości.</p> <p>Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 6cm.</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.	50
5.	<p>Buraki ćwikłowe</p> <p>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 możliwie 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	1 150
6.	<p>Cebula</p> <p>Wygląd: zdrowa, odpowiednio dojrzała, ściśła, 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 możliwie 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	325
7.	<p>Cytryna</p> <p>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 możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Wielkość: średnica od 60 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	25

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</p> <p>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	5
9.	<p>Gruszka</p> <p>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	75
10.	<p>Jabłka</p> <p>Wygląd: całe, wolne od wgnieceń i stłuczeń, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez śladów wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich 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	4 000
11.	<p>Kalafior</p> <p>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

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
12.	<p>Kapusta biała</p> <p>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 200g</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
13.	<p>Kapusta biała</p> <p>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 wczesna 700g</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>	szt.	100
14.	<p>Kapusta kiszona</p> <p>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.</p> <p>Barwa: jasnokremowa jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany i jakości.</p> <p>Masa opakowania: 1 kg.</p> <p>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	200
15.	<p>Kapusta pekińska</p> <p>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.</p> <p>Barwa: jasna, 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 350g.</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.	250

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
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 możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Masa: nie mniejsza niż 70g możliwe 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	25
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 50g 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.	400
18.	<p>Mandarynki Wygląd: Całe, wolne od wgnieceń i sflaczeń, 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. 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 możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Wielkość (mm): Średnica od 40 do 60 mm, 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	20
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. 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 długości marchwi. Barwa: charakterystyczna dla odmiany, 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 i stopnia dojrzałości. Wielkość: średnica mierzona w najszerszym przekroju nie mniejsza niż 20 mm i nie większa niż 30 mm. 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	2 750

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
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. Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd oraz na jakość i nie przekraczają 5% powierzchni. Barwa: zielona, ciemnooliwkowa, 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 opakowania: wiaderka o masie 6 kg lub 3 kg. 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	250
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. 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 nie mniejsza niż: - gruntowe 180g - odmiany spod osłon 250g 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	300
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. Barwa: czerwona, 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. Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 55mm 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	35
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 półkoliste. 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. Barwa: - powierzchni zewnętrznej kapelusza: biała lub biało-kremowa, - blaszek: biała z odcieniem różowym, - miąższu: biała, biała z odcieniem różowym, 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. Wymiary: średnica kapelusza pomiędzy 30-65 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.</p>	kg	200

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
24.	<p>Pietruszka (korzeń) Wygład 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, zablźnione 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. Barwa: biała lub biało-kremowa, 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 i stopnia dojrzałości. Wielkość: średnica mierzona w najszerszym przekroju nie mniejsza niż 30 mm i nie większa niż 50 mm. 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	250
25.	<p>Pietruszka zielona (pęczek) Wygład: 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. 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 50g. 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.	500
26.	<p>Pomarańcza Wygład: 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. 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. Wielkość: średnica od 65 do 90 mm, 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	250
27.	<p>Pomidor Wygład: 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. Barwa: czerwona, 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 i stopnia dojrzałości. Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 40 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.</p>	kg	1 200

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
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. Barwa: zielona, jasna, 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. Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 20 mm. 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	250
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. Konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała czy sparciała oraz zwiędnięta. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości. Wielkość: minimalna średnica nie mniejsza niż 25 mm. 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.	100
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. 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. Konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała czy zwiędnięta. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości i stopnia dojrzałości. Masa: - z upraw gruntowych: nie mniejsza niż 150g, - z upraw pod osłoną: nie mniejsza niż 100g. 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.	2 000
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. Barwa: biała lub biało-kremowa, 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 i stopnia dojrzałości. Wielkość: średnica mierzona w najszerszym przekroju nie mniejsza niż 70 mm i nie większa niż 120 mm. 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	385

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
32.	Szczypiorek (pęczek) 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. 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 obce zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości. Masa pęczka: minimalna masa pęczka nie mniejsza niż 50g 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.	szt.	500
33.	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. Barwa: typowa dla odmiany, jednolita. 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: średnica w najszerszym miejscu nie mniejsza niż 18 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, chroniące owoc przed uszkodzeniem	kg	75

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

PAKIET NR 3 – ZIEMIANKI JADALNE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1.	Ziemniaki jadalne 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, zamarzniętych, przeciętych oraz zanieczyszczonych środkami ochrony roślin. Barwa: jednolita bez przebarwień, charakterystyczna dla danej odmiany. Minimalna średnica poprzeczna: - dla odmian okrągłych i okrągłoowalnych nie mniejsza niż 35 mm, - dla odmian podłużnych nie mniejsza niż 30 mm. Smak i zapach: niedopuszczalne obce zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i możliwie jednakowej wielkości oraz stopnia dojrzałości. Nie dopuszczalne jest mieszanie kilku odmian w jednym worku. 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.	kg	10 000

PAKIET NR 4 – MROŻONKI I RYBY			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1.	Borówka amerykańska	kg	25
2.	brokuły	kg	150
3.	Brukselka	kg	25
4.	Fasolka szparagowa	kg	150
5.	Filet z ryby Okoń I gatunek (bez glazury)	kg	200
6.	Filet z ryby Dorsz I gatunek (5%glazury)	kg	200
7.	Kalafior	kg	200

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 4 – MROŻONKI I RYBY			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
8.	Konserwy rybne a 170g (Tuńczyk – kawalki w oleju)	szt.	225
9.	Konserwy rybne a 300g (Makreła w sosie pomidorowym)	szt.	400
10.	Szpinak	kg	100
11.	Truskawki mrożone	kg	100

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 - 73g znakowane zgodnie z Polskimi Normami, poddawane dezynfekcji przez naświetlanie, pakowane w sterylne wytłoczki	szt.	15 000

PAKIET NR 6 – PIECZYWO			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Bulka zwykła - o wadze 50g Pieczywo 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. Nie dopuszcza się bułek niewyrośniętych, zakalcowatych wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki, obcym zapachu u uszkodzeniach mechanicznych. 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 100g: Wartość energetyczna: ok. 275kcal, Tłuszcz: ok. 1,7g, Węglowodany: ok. 55,7g, Białko: ok. 8,2g	szt.	6 500
2.	Bulka tarta - opakowanie 500g 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 100g: Wartość energetyczna: ok. 440 kcal, Białko: ok. 15g, Węglowodany: ok. 90g, w tym cukry ok. 1g, Tłuszcz: ok. 1,6g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 0,4g, Błonnik ok. 3g, Sól do 1,9g	kg	30
3.	Chleb zwykły pszenno-żytni (krojony) - o wadze 700g 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. 7,3g, Węglowodany: ok. 52g, w tym cukry ok. 0,9g, Tłuszcz: ok. 1,3g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 0,3g, Błonnik ok. 3,2g, Sól do 1,2g	szt.	4 000
4.	Chleb żytni (krojony) - o wadze 1 000g 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 dodatkami 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. 6,5g, Węglowodany: ok. 42g, w tym cukry ok. 1,8g, Tłuszcz: ok. 1,6g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 0,3g, Błonnik ok. 7g, Sól do 1,3g	szt.	1 100

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 6 – PIECZYWO				
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość	
5.	Drożdźówka z nadzieniem (ser, budyń, morela, jabłko) - o wadze 100g. 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 wypieczenia. 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 100g: Wartość energetyczna: ok. 240-300 kcal, Tłuszcz: ok. 6g, Węglowodany: 30-50g, Białko: ok. 6g, Sól: max. 1g, Błonnik: ok. 1g	szt.	400	
6.	Rogal z nadzieniem (marmolada, budyń, ser, jabłko, czekolada) - o wadze 100g 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 rogała, 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. 5g, Węglowodany: ok. 60g, Tłuszcz: ok. 5,5g, Sól do 1,3g	szt.	100	
7.	Pączek z nadzieniem (powidło, marmolada, budyń, lukier, cukier puder) - o wadze 60g - 80g 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. Wartości odżywcze w 100g: Wartość energetyczna: około 400 – 480 kcal, Białko: ok. 7,6g, Tłuszcz: ok. 15,5g w tym kwasy tłuszczowe nasycone ok. 7,6g, Węglowodany: ok 62g w tym cukry proste ok. 23g, Błonnik: ok 1,5g, Sól: max 0,3g	szt.	200	
8.	Wek zwykły (krojony) - o wadze 400g Pieczywo 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, Wartości odżywcze w 100 g: Wartość energetyczna: ok. 260 kcal, Białko: ok. 9g, Węglowodany: ok. 54g, w tym cukry ok. 1,3g, Tłuszcz: ok. 1g, w tym kwasy tłuszczowe ok. 2g, Błonnik ok. 1,7g, Sól do 1,1g	szt.	3 500	

PAKIET NR 7 – MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE				
Lp.	Nazwa artykułu	Norma	j.m.	Ilość
1.	Mleko spożywcze 2% - butelka 1l. 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. Zawartość w 100g produktu: Białko: 3g, Tłuszcz: 2 – 2,9g Węglowodany: 4,3 – 4,7g, Wartość energetyczna: 49 – 55 kcal	PN-A-86003	l	6 000
2.	Śmietana 18%. Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa – jednolita od 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. Zawartość w 100g produktu: Białko: 2,4 – 2,6g, Tłuszcz: 18g Węglowodany: 3,4 – 3,6g, Wartość energetyczna: 184 kcal	PN-A-86028	l	500

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	Norma	j.m.	Ilość
3.	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. Zawartość w 100g produktu: Białko: 0,6 – 1,1g, Tłuszcz: 74 – 83g Węglowodany: 0,6 – 1,1g, Wartość energetyczna: 660 – 745 kcal	Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 r. – załącznik IV	kg	450
4.	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 miękki, 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 jelki, gnilny, gorzki i inny obcy. Zawartość w 100g produktu: Białko: 23 – 26g, Tłuszcz: 23 – 26g Węglowodany: 0,1g, Wartość energetyczna: 313 – 325 kcal	PN-A-86230	kg	50
5.	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. Zawartość w 100g produktu: Białko: 15 – 18g, Tłuszcz: 3 – 4,2g Węglowodany: 3,3 – 4,8g, Wartość energetyczna: 105 – 133 kcal	PN-A-86300	kg	1 400
6.	Ser mozzarella classic. Wygląd zewnętrzny - kształt zbliżony do kuli lub elipsy o jednolicie białym kolorze, bez przebarwień oraz ciał obcych, pęknięć lub uszkodzeń mechanicznych. Konsystencja zwarta, stabilna, elastyczna, nie ulegający rozpadowi przy nacisku. Smak i zapach – przyjemny, lekko słodki, odpowiedni dla serów dojrzewających, niedopuszczalny obcy posmak czy zapach. 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. Zawartość składników w 100g produktu: Białko: 16 – 19g, Tłuszcz: 17 – 20g, Węglowodany: 1,0 – 2,5g, Sól: 0,5 – 1,0g, Wartość energetyczna: 230 – 260 kcal	PN-A-86230	szt.	20
7.	Jogurt owocowy 150g Skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców, barwa - charakterystyczna dla użytych dodatków, smak i zapach - czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków, konsystencja - jednolita, gęsta. Zawartość w 100g produktu: Białko: 2,8 – 3,7g, Tłuszcz: 1,4 – 2,5g Węglowodany: 7,4 – 14,6g, Wartość energetyczna: 54 – 92 kcal	PN-A-86130 PN-ISO 8262-3	szt.	800
8.	Jogurt naturalny 175g 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. Zawartość w 100g produktu: Białko: 3,9 – 4,3g, Tłuszcz: 1,8 – 3g Węglowodany: 5,4 – 6,2g, Wartość energetyczna: 54 – 65 kcal	PN-A-86130 PN-ISO 8262-3	szt.	1 400

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	Norma	j.m.	Ilość
9.	Kefir naturalny 220g 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 100g produktu: Białko: 3,1 – 3,4g Tłuszcz: 1,8 – 2g Węglowodany: 4,2 – 4,7g Wartość energetyczna: 45 – 51 kcal	PN-A-86130 PN-ISO 8262-3	szt.	1 400
10.	Kefir naturalny 360g 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 100g produktu: Białko: 3,1 – 3,4g, Tłuszcz: 1,8 – 2g Węglowodany: 4,2 – 4,7g, Wartość energetyczna: 45 – 51 kcal	PN-A-86130 PN-ISO 8262-3	szt.	60
11.	Zsiadłe mleko 175g Zawartość w 100g produktu: Białko: ok. 3g, Węglowodany: do 4,8g w tym cukry do 4g Tłuszcz: do 2g, Wartość energetyczna: 50 kcal	PN-83/A 86061	szt.	150

Uwaga:

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.

PAKIET NR 8 – MIĘSO WIEPRZOWE			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Łopátka wieprzowa bez kości (bez skóry, bez tłuszczu, całkowicie odkostniona)	kg	550
2.	Mięso szynkowe wieprzowe (odkostnione, bez tłuszczu, pozbawione błony)	kg	400
3.	Schab bez kości świeży (bez karczku, odkostniony, słonina ze schabu całkowicie zdjęta, mięso o barwie jasnej)	kg	350
4.	Smałec wieprzowy (produkt formowany w kostki lub łaski, pakowany w papier pergaminowy dopuszczony do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującym prawem)	kg	30

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 45g do 55g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 16g do 20g. Białko od 9g do 11g, sól do 1g	kg	40
2.	Kielbasa krakowska drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 75 do 140 kcal. Zawartość tłuszczu od 1g do 8g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7g do 3,5g. Węglowodany do 5g, białko min. 12g, sól do 3g	kg	225
3.	Kielbasa podlaska (chuda) o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 200 do 240 kcal. Zawartość tłuszczu od 14g do 20g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 4g do 7g. Sól do 2,5g	kg	275

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 9 – WĘDLINY			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
4.	Kielbasa wieprzowa krakowska parzona o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 200 do 240 kcal. Zawartość tłuszczu od 10g do 25g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 3g do 8g, białko min. 13g, sól do 3g	kg	225
5.	Poledwica drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 75 do 150 kcal. Zawartość tłuszczu od 1g do 9g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7g do 3g. Węglowodany od 0,8g do 5g, białko min. 15g, sól do 3g	kg	250
6.	Szynka drobiowa o zawartości mięsa drobiowego min. 70%, o wartości kalorycznej od 75 do 140 kcal. Zawartość tłuszczu od 1g do 8g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 0,7g do 3,5g. Węglowodany do 5g, białko min. 12g, sól do 3g	kg	200
7.	Szynka wieprzowa gotowana (siatka) o zawartości mięsa wieprzowego powyżej 70%, o wartości kalorycznej od 105 do 250 kcal. Zawartość tłuszczu od 3g do 20g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone od 1g do 7g. Węglowodany od 1g do 3g, białko min. 14g, sól do 2,5g	kg	350

PAKIET NR 10 – DRÓB			
Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość/rok
1.	Filet z kurczaka świeży (bez kości, bez chrząstki, niemrożony)	kg	1 100
2.	Kości drobiowe kulinarne (korpus)	kg	375
3.	Udka drobiowe świeże (noga z kurczaka) niemrożone, średniej wielkości	kg	300

WZÓR FORMULARZA OFERTY

Wykonawca:

Zamawiający:

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

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Samodzielny Publiczny

Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej w Nisku

ul. Kościuszki 1

37-400 Nisko

Odpowiadając na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji znak Z.II.260.005.Zp.2022 ogłoszonym zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129) w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu ____/____/2022, pozycja _____ oraz na oraz na Platformie działającej pod adresem <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 realizację dostaw objętych zamówieniem, zgodnie z wymogami Opisu Przedmiotu Zamówienia za cenę: _____ zł (bez VAT), słownie: _____

Cena brutto (z VAT) _____ zł, słownie: _____

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:

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 uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia tj. do dnia: _____.
3. Dostawy objęte zamówieniem zamierzamy wykonać sami / zamierzamy zlecić podwykonawcom.
4. 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.
5. Osoba(y) uprawnione do podpisania umowy: _____
6. Adres do korespondencji e-mail: _____
7. Oświadczam, że jesteśmy mikro/małym/średnim/dużym przedsiębiorstwem.*
8. 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.
9. 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.**
10. Załącznikami do niniejszej oferty są:
 - (1) _____
 - (2) _____
 - (3) _____

* - 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 wykonawcy nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

Miejscowość..... dnia

podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy

Wykonawca:

Zamawiający:

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

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

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 2021 r. poz. 1129) (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 Ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. _____ ustawy Pzp (podać mającą 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

**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:

a) udostępniam Wykonawcy w/w zasoby w następującym zakresie:

b) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów przy wykonywaniu zamówienia publicznego będzie następujący:

c) 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/2022

Zawarta zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych

W dniu ____/____/2022 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.260.005.Zp.2022 z dnia 27/01/2022 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 ____/____/2022 r.
2. Ze względu na stan epidemii wirusa SARS-COV-2 Kupujący zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych artykułów spożywczych*, pieczywa*, mleka i produktów mleczarskich*, mięsa*, wędlin*, drobiu* w okresie realizacji umowy, w zależności od jego rzeczywistych potrzeb, przy czym wzrost zapotrzebowania nie będzie większy niż 30%.
3. 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. Zamawiający 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.

§4.

DOSTAWA

1. Dostawy realizowane będą w okresie od ____/____/2022 r. do ____/____/2022 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. W przypadku odstąpienia Sprzedającego od wykonania postanowień umowy bez zgody Kupującego, Sprzedający zapłaci Kupującemu karę umowną w wysokości 5% wartości brutto niezrealizowanej części przedmiotu umowy.
3. Kupujący jest uprawniony do dochodzenia roszczeń uzupełniających, jeżeli wysokość poniesionej szkody przekracza wysokość zastrzeżonej kary umownej.
4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych jakie mogą obciążyć Kupującego nie może przekroczyć 25% wartości brutto Umowy określonej w §2 ust. 1.
5. 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 udowodnionego przez Sprzedającego istotnego wzrostu kosztu wykonania umowy przez Sprzedającego Kupujący uprawniony jest do odpowiedniej zmiany umowy, nie więcej jednak niż o 10% wartości niezrealizowanej części umowy.
3. W przypadku obniżenia stawek podatku od towarów i usług (VAT) z dniem zmiany ulegnie zmianie cena jednostkowa danego towaru, bez konieczności zawierania aneksu do Umowy.
4. Strony dopuszczają możliwość zmian umowy w następujących przypadkach:
 - 4.1 Zmiana numerów kont bankowych stron,
 - 4.2 Zmiana stawek podatku VAT,
 - 4.3 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.
 - 4.4 Zmiana cen jednostkowych na niższe niż określone w umowie.

§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 artykułów spożywczych*, pieczywa*, mleka i produktów mleczarskich*, mięsa*, wędlin*, drobiu* lub ich terminów ważności daje podstawę Kupującemu do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym bez prawa Sprzedającego do naliczania kar umownych.
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 o zamówieniach 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:

WZÓR FORMULARZA CENOWEGO

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