

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZATWIERDZAM

DYREKTOR

Zakładu Karnego w Gębarzewie

(-)

płk Zbigniew Dolata

Gębarzewo, dn. 23 maja 2025 r.

ZAKŁAD KARNY W GĘBARZEWIE



Zaprasza do złożenia oferty w trybie art. 275 pkt. 1 (trybie podstawowym bez negocjacji) o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. -

Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) – dalej ustawy PZP na

**SUKCESYWNE DOSTAWY RÓŻNYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NA POTRZEBY
ZAKŁADU KARNEGO W GĘBARZEWIE**

Gębarzewo – 2025 r.

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego

1.1. Zakład Karny w Gębarzewie

62-241 Żydowo

Telefon: 61 429-23-00

Faks: 61 426-24-53

Adres poczty elektronicznej: zk_gebarzewo@sw.gov.pl

Godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku w godz. 7.00. - 15.00

2. Tryb udzielania zamówienia

- 2.1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym o jakim stanowi art. 275 pkt 1 PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
- 2.2. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
- 2.3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy PZP.
- 2.4. Zgodnie z art. 310 pkt 1 PZP Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia przedmiotowego postępowania, jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.
- 2.5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
- 2.6. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
- 2.7. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
- 2.8. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP
- 2.9. Wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy. Zamawiający nie stawia wymagań w powyższym zakresie.
- 2.10. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP

3. Opis przedmiotu zamówienia

- 3.1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy do siedziby Zamawiającego tj. Zakładu Karnego w Gębarzewie, 62-241 Żydowo; różnych artykułów spożywczych w następującej ilości i asortymencie:

<u>L p.</u>	<u>Przedmiot zamówienia.</u>	<u>j. m.</u>	<u>Szacunkowa ilość *</u>
1.	2.	3.	4.
1.	Kasza jęczmienna - opakowanie worków do 25 kg	kg	7000
2.	Kasza manna - opakowanie worków do 25 kg	kg	650
3.	Ryż - opakowanie worków do 25 kg	kg	7800
4.	Płatki owsiane - opakowanie worków do 25 kg	kg	100
5.	Mąka pszenna min. typ 500 - opakowanie worków do 25 kg	kg	2800
6.	Mąka kukurydziana - opakowanie torebki do 1 kg	kg	5
7.	Mąka ziemniaczana - opakowanie worków do 25 kg	kg	550
8.	Budyń (dopuszczalne różne smaki) - opakowania worków do 5 kg	kg	100
9.	Kisiel (dopuszczalne różne smaki) - opakowanie worków do 5 kg	kg	250
10.	Makaron (dopuszczalne rodzaje: nitki, świderki, łazanki) - opakowania worków do 25 kg	kg	12000
11.	Cukier - opakowanie worków do 25 kg	kg	3000
12.	Cukier w kostkach (waga pojedynczej kostki 2 lub 3 g)	kg	20
13.	Żur	kg	100
14.	Krajanka sojowa - opakowanie do 15 kg	kg	600
15.	Herbata granulowana - opakowanie worków do 25 kg	kg	380
16.	Ocet 10% - butelka 1l	l	480
17.	Pieprz czarny mielony - opakowanie torebki do 1 kg	kg	70
18.	Papryka słodka mielona - opakowanie torebki do 1 kg	kg	70
19.	Majeranek - opakowanie torebki do 1 kg	kg	45
20.	Ziele angielskie - opakowanie torebki do 1 kg	kg	10
21.	Liść laurowy - opakowanie torebki do 1 kg	kg	10
22.	Oregano - opakowanie torebki do 1 kg	kg	16
23.	Bazylia - opakowanie torebki do 1 kg	kg	16
24.	Kurkuma - opakowanie torebki do 1 kg	kg	8
25.	Musztarda - opakowanie: wiaderko, słoik, puszka, tuba od 5 do 10 kg	kg	120
26.	Majonez - opakowanie słoik do 5 kg	kg	40
27.	Sól - opakowanie worków do 25 kg	kg	1900
28.	Kostki rosółowe (dopuszczalne smaki: wołowy lub drobiowy)	kg	25
29.	Granulat sojowy - opakowanie worków do 15 kg	kg	500
30.	Przyprawa warzywna - opakowanie worków do 5 kg	kg	500
31.	Kwasek cytrynowy - opakowanie torebki do 1 kg	kg	5
32.	Czosnek mielony lub granulowany - opakowanie torebki do 1 kg	kg	10
33.	Woda mineralna gazowana i niegazowana - butelka plastikowa o pojemności 1,5 l	szt.	3500
34.	Kawa zbożowa	kg	10
35.	Kasza gryczana - opakowanie 25 kg	kg	50
36.	Ketchup - opakowanie do 5 kg	kg	200
37.	Pieczyno ryżowe - opakowanie do 100 gram	kg	180
38.	Sok owocowy zagęszczany - opakowanie do 5 l	l	100
39.	Groch – opakowanie do 20 kg	kg	2500
40.	Fasola – opakowanie do 20 kg	kg	2500
41.	Soczewica zielona – opakowanie od 0,4 kg do 25 kg	kg	100

42.	Ciecierzyc – opakowanie od 0,4 kg do 25 kg	kg	100
43.	Cynamon – opakowanie 10g, 15g, 100g, 250g, 500g, 1kg	kg	16
44.	Gałka muskatołowa – opakowanie 10g, 15g, 100g, 250g, 500g, 1kg	kg	5

* Podane w kolumnie nr 4 ilości dostaw są zbliżone ilościami do planowanych potrzeb jednostki. Służyć one będą wyłącznie do porównania ofert oraz do wybrania oferty najkorzystniejszej, bowiem w przybliżeniu odpowiadają strukturze zapotrzebowania. Ilości dostaw są zbliżone ilościami do planowanych potrzeb jednostki, które mogą ulec zmianie stosownie do rzeczywistych potrzeb oraz zmian zaludnienia jednostki. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ich zmniejszenia do 40% lub zwiększenia do 20% w ciągu obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia wielkości dostaw, jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się i zastrzega, że wielkość zamówienia określoną w formularzu cenowym zrealizuje w minimum 60%. Dostawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru.

3.2. Wymagania klasyfikacyjne:

1. Kasza jęczmienna:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura i konsystencja: sypka, drobno rozdrobniona (drobnoziarnista),
- barwa – jasnoszara,
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej,
- wilgotność nie większa niż 15,3 %

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe do 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

2. Kasza manna:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura i konsystencja: sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa – biała z odcieniem żółtawym,
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny,
- wilgotność nie większa niż 15,3 %

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe do 25 kg

Nr postępowania: D/Kw.2232.3.2025

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

3. Ryż:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura: sypka,
- barwa – biała z odcieniem żółtawym,
- smak i zapach – charakterystyczny dla ryżu,
- wilgotność nie większa niż 15,3 %

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe do 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

4. Płatki owsiane:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura: sypka,
- smak i zapach – charakterystyczny dla płatków owsianych,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe do 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

5. Mąka pszenna typ min. 500:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura i konsystencja: sypka bez grudek,
- barwa – biała z odcieniem żółtawym,
- smak i zapach – charakterystyczny dla mąki pszennej,
- wilgotność – max 15 %

Cechy dyskwalifikujące:

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

Nr postępowania: D/Kw.2232.3.2025

Opakowanie jednostkowe do 25 kg.

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

6. Mąka kukurydziana:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura i konsystencja: sypka bez grudek,
- barwa – biała z odcieniem żółtawym,
- smak i zapach – charakterystyczny dla mąki kukurydzianej,
- wilgotność – max 15 %

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe do 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

7. Mąka ziemniaczana (skrobia ziemniaczana):

Produkt spożywczy otrzymany z bulw ziemniaczanych zgodnie z recepturą przemysłową.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura i konsystencja: sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa – biała,
- smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe do 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

8. Budyń:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura: sypka,
- smak i zapach – charakterystyczny,
- wilgotność nie większa niż 15,3 %

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe do 5 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

9. Kisiel:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura: sypka,
- smak i zapach – charakterystyczny,
- wilgotność nie większa niż 15,3 %

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe do 5 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

10. Makaron (minimum 2 jajeczny):

Produkt żywnościowy wytwarzany na bazie mąki, wody z dodatkiem co najmniej dwóch jaj, forma nitki, łazanki lub świderki. Wydajność po ugotowaniu minimum 200 %.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron w kształcie nitek, łazanek lub świderków, niepokruszony, nierozpadający się podczas gotowania, gatunek I
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie jednostkowe – worek do 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

11. Cukier:

Wymagania jakościowe:

- struktura – sypka,
- barwa – biała,
- cukier bez zanieczyszczeń, suchy, niezbrlony.

Cechy dyskwalifikujące:

- zbrylenia,
- zanieczyszczenia, zabrudzenia,
- zawilgocenie,

Opakowanie jednostkowe – worek do 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

12. Cukier w kostkach (waga pojedynczej kostki 2 lub 3 g):

Wymagania jakościowe:

- struktura – kostka lub inny kształt,
- barwa – biała,
- cukier bez zanieczyszczeń, suchy, pojedyncze kostki.

Cechy dyskwalifikujące:

- zbrylenia,
- zanieczyszczenia, zabrudzenia,
- zawilgocenie,

Opakowanie jednostkowe – karton od 0,5 do 1,0 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

13. Żur:

Wymagania jakościowe:

- struktura – sypka,
- barwa – biała lekko szarawy charakterystyczny dla mąki żytniej,
- produkt otrzymany z mąki żytniej, mąki żytniej razowej, aromatów, wędzonego tłuszczu wieprzowego, kwasów (kwas cytrynowy), suszonych warzyw (cebula, czosnek), cukru, majeranku, przypraw, aromatów.

Cechy dyskwalifikujące:

- zbrylenia,
- zanieczyszczenia, zabrudzenia,
- zawilgocenie,

Opakowanie jednostkowe – worek do 5 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

14. Krajanka sojowa:

Wymagania jakościowe:

- struktura – kostka lub inny kształt (ścinki),
- barwa – brązowa charakterystyczna dla suszonej soi,
- krajanka bez zanieczyszczeń, sucha, niezbrylona,
- smak oraz zapach charakterystyczny dla soi suszonej,

Cechy dyskwalifikujące:

- zbrylenia,
- zanieczyszczenia, zabrudzenia,
- zawilgocenie,

Opakowanie jednostkowe – worek do 15 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

15. Herbata granulowana:

Produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty; herbata granulowana.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, granulat bez grudek,
- barwa charakterystyczna – czarna,

Nr postępowania: D/Kw.2232.3.2025

- smak i zapach – charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe – worek do 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

16. Ocet:

Ocet spirytusowy rektyfikowany 10%.

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna,
- barwa naturalna, przeźroczysta,
- smak i zapach – czysty, mocno – kwaśny,

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- stosowanie substancji zabronionych w powoływanej PN – np. pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacyjnej i ich produkty uboczne, sztuczne dodatki aromatyczne - smakowe,
- brak oznakowania butelek octu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe od 0,5 do 1,0 litra.

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

17. Pieprz czarny mielony:

Przyprawa otrzymana z owoców pieprzu czarnego, zawierająca olejki eteryczne i alkaloid piperyny nadający charakterystyczny, palący smak.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – proszek,
- barwa – charakterystyczna dla owoców pieprzu czarnego,
- smak i zapach – palący, intensywny.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

18. Papryka słodka mielona:

Przyprawa otrzymana z czerwonej papryki.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – proszek,
- barwa – charakterystyczna dla suszonej czerwonej papryki,
- smak i zapach – charakterystyczny, intensywny,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

19. Majeranek:

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – drobne suszone listki,
- barwa – od jasnozielonej do zielonej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla majeranku,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

20. Ziele angielskie:

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – ziarnista,
- wygląd – czarne kulki nieco większe od ziarenek pieprzu,
- barwa – od grafitowej do czarnej,
- smak i zapach – charakterystyczny,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

21. Liść laurowy:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – suszone liście ,
- barwa – jasnozielona,
- smak i zapach – charakterystyczny,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

22. Oregano:

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – rozdrobnione suszone listki,
- barwa – jasno zielona,
- zapach – intensywny, świeży,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

23. Bazylia:

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – drobne suszone listki,
- barwa – od jasnozielonej do zielonej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla bazylii,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

24. Kurkuma:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – proszek,
- barwa – lekko żółta,
- smak i zapach – charakterystyczny dla kurkumy , intensywny,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

25. Musztarda:

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta,
- barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych,
- dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej,
- jednolita w całej masie,
- smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy,
- zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%,
- zawartość soli nie więcej niż 5%,

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- brak oznakowania musztardy, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe od 5 do 10 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

26. Majonez:

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta,
- barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych,
- jednolita w całej masie,
- smak i zapach – właściwy dla majonezu z wyczuwalnym posmakiem octu,

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- brak oznakowania majonezu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe od 5 do 10 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Nr postępowania: D/Kw.2232.3.2025

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

27. Sól:

Produkt spożywczy będący oczyszczoną solą kamienną, jodowaną; zawierający co najmniej 99,9% chlorku sodu.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka, drobnoziarnista,
- wygląd – drobne kryształki,
- barwa – biała,
- smak – mocno słony,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędzenie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie jednostkowe – worek do 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

28. Kostki rosółowe (dopuszczalne smaki: wołowy lub drobiowy):

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnych barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi bulion.

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe od 1 - 25 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

29. Granulat sojowy:

Wymagania jakościowe:

- struktura – granulat,
- barwa – brązowa charakterystyczna dla suszonej soi,
- granulat bez zanieczyszczeń, sucha, niezbrylona,
- smak oraz zapach charakterystyczny dla soi suszonej,

Cechy dyskwalifikujące:

- zbrylenia,
- zanieczyszczenia, zabrudzenia,
- zawilgocenie,

Opakowanie jednostkowe – worek do 15 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

30. Przyprawa warzywna:

Produkt spożywczy otrzymany z suszonych warzyw z dodatkiem spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwnikami organicznymi oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – sypka,
- wygląd – widoczne rozdrobnione suszone warzywa,
- barwa – od jasnożółtej do ciemno żółtej,
- zapach –intensywny, świeży, charakterystyczny dla użytych warzyw i przypraw.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- zawilgocenie, zwiędnięcie, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie jednostkowe od 1 - 5 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

31. Kwasek cytrynowy:

Kwasek cytrynowy spożywczy kl. I

Wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy,
- struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepień,
- barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek,
- smak – silnie kwaśny,
- zapach – bezwonny,
- zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5%,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

32. Czosnek mielony lub granulowany:

Wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy,
- struktura i konsystencja – sypka,
- barwa – biały delikatnie wchodzący w kolor kremowy
- smak i zapach – intensywny charakterystyczny dla czosnku,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe do 1 kg

Nr postępowania: D/Kw.2232.3.2025

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

33. Woda mineralna gazowana i niegazowana:

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych,

Opakowanie jednostkowe : 1,5 l

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

34. Kawa zbożowa:

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, bez grudek,
- barwa charakterystyczna,
- smak i zapach – charakterystyczny dla smaku kawy zbożowej,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe od 1 - 30 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

35. Kasza gryczana:

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – struktura i konsystencja: sypka, drobno rozdrobniona (drobnoziarnista),
- barwa – ciemno brązowa,
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy gryczanej,
- wilgotność nie większa niż 15,3 %

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe do 25 kg.

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

36. Ketchup:

Produkt otrzymany z wody, koncentratu pomidorowego, cukru, octu spirytusowego, skrobi modyfikowanej, soli, przypraw, regulatora kwasowości - kwasu cytrynowego, barwnika - karmelu, substancji konserwujących – benzoesanu sodu, sorbinianu potasu.

Opakowanie jednostkowe od 1- 5 kg

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

37. Pieczywo ryżowe:

Opakowanie do 100 gram; skład: ryż brązowy min. 97%; bez glutenu.

Cechy dyskwalifikujące:

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

Produkt musi odpowiadać PN.

Okres przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 30 dni, licząc od daty dostawy.

38. Sok owocowy zagęszczony:

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – płynna, gęsta,
- barwa charakterystyczna w zależności od smaku (żółty-cytrynowy ,różowy-malinowy),
- smak i zapach – intensywnie słodki, zapach zależny od zastosowanego smaku,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie jednostkowe od 1 do 5 l

Produkt musi odpowiadać PN.

Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.

39. Groch:

Wymagania klasyfikacyjne:

Groch w połówkach, łuskany, suszony, ziarna jednorodne odmianowo, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie do 20kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

40. Fasola:

Wymagania klasyfikacyjne:

Fasola biała, suszona, ziarna w całości, jednorodne odmianowo, zdrowe czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie do 20kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

41. Soczewica zielona:

Wymagania klasyfikacyjne:

Soczewica sucha opakowanie od 0,4 kg do 25 kg suchych nasion, brak zawilgocenia, barwa jednolita, soczewica 100% bez dodatków i konserwantów, bez obcych zapachów, szkodników żywych i martwych, bez uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności min. 180 dni od daty dostawy.

42. Ciecierzycza:

Wymagania klasyfikacyjne:

Ciecierzycza sucha opakowanie od 0,4 kg do 25 kg suchych nasion, brak zawilgocenia, barwa jednolita, ciecierzycza 100% bez dodatków i konserwantów, bez obcych zapachów, szkodników żywych i martwych, bez uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności min. 180 dni od daty dostawy.

43. Cynamon:

Wymagania klasyfikacyjne:

Wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana w formie proszku. Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa	Jasno-brązowa do brązowej, jednolita
2	Konsystencja i rozdrobnienie (granulacja)	Sypka, zmielony proszek przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 1mm
3	Zapach	Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych
4	Smak	Słodko-piekący, bez posmaków obcych

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 10g,
- 15g,
- 100g,
- 250g,
- 500g,
- 1kg.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

44. Gałka muszkatołowa:

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkt w postaci proszku, otrzymany z jąder wysuszonych nasion muszkatołowca korzennego (*Myristica fragrans*), przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych. Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i konsystencja	Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia
2	Barwa	Od beżowej do jasnobrązowej
3	Zapach	Typowy, aromatyczny, korzenny, lekko orzechowy, bez zapachów obcych
4	Smak	Intensywny, słodkawy, lekko ostry i gorzki, bez posmaków obcych

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 10g,
- 15g,
- 100g,
- 250g,
- 500g,
- 1kg.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

3.3. Znakowanie:

Na opakowaniu jednostkowym należy podać następujące informacje:

- a) nazwę produktu,
- b) wykaz składników,
- c) termin przydatności do spożycia,
- d) zawartość netto,
- e) warunki przechowywania,
- f) oznaczenie partii produkcyjnej,
- g) oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Ponadto w/w towary muszą spełniać parametry jakościowe wynikające z Polskich Norm przenoszących europejskie normy zharmonizowane lub z Polskich Norm.

3.4. Częstotliwość dostaw:

Dostawy różnych artykułów spożywczych realizowane będą w dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 -13.00). Dostawy towarów muszą być zrealizowane w ciągu 72 godzin od złożenia telefonicznego lub pisemnego zamówienia.

3.5. Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień Publicznych CPV:

główny przedmiot: 15800000-6 różne artykuły spożywcze

dodatkowy przedmiot: 5600000-4 produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych; 15612300-4 mąka i mączka warzywna; 15851100-9 makaron nieugotowany; 15871100-5 ocet i substytuty octu; 15872200-3 przyprawy korzenne; 15891000-0 zupy i buliony; 15610000-7 produkty przemiału ziarna; 15611000-4 ryż łuskany; 15613380-5 płatki owsiane; 15612100-2 mąka pszenna; 15620000-0 skrobia i produkty skrobiowe; 15831000-2 cukier; 03140000-4 produkty zwierzęce i podobne; 15841000-5 kakao; 15892100-8 wywary warzywne; 15863000-5 herbata; 15872100-2 pieprz; 15870000-7 przyprawy i przyprawy korzenne; 15871250-1 musztarda; 15871273-8 majonez; 15872400-5 sól; 15891500-5 buliony; 15871270-7 mieszanki przypraw; 15871230-5 ketchup, 41100000-0 woda, 03212211-2 Soczewica zielona, 03212212-9 Ciecierzycyca, 03221210-1 Fasola, 03221220-4 Groch

3.6. Wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
2. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.
3. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
5. Określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów faksu oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
6. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę wykonania części zamówienia podwykonawcy, Zamawiający żąda wskazania tej części zamówienia, która będzie im powierzona.

3.7. Zasady i warunki dotyczące realizacji zamówienia.

1. Przedstawione wyżej nazwy oznaczają: przedmiot zamówienia, ilości zapotrzebowania w kilogramach i litrach, kody CPV wg Wspólnego Słownika Zamówień. Wszystkie w/wym produkty muszą spełniać normy co do jakości, jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.
2. Ryzyko i koszt transportu dostarczanego towaru obciąża Wykonawcę i zostaje wliczony w cenę dostarczanych produktów.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania towaru Zamawiającemu zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023, poz. 1448).
4. Wykonawca zobowiązuje się dopilnować, aby dostawa przedmiotu zamówienia była zgodna z obowiązującymi Polskimi Normami (PN) oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie.

Wykonawca zobowiązany jest, na każde wezwanie Zamawiającego, przedstawić dokumenty potwierdzające spełnienie powyższych wymagań.

5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu na jego żądanie dokument stwierdzający właściwy stan sanitarny firmy wydany przez organ sprawujący nadzór sanitarny.
6. Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność związaną ze stosowaniem jego towarów w żywności.
7. Samochód dostawczy, którym transportowane będą towary musi spełniać wymagania sanitarne i HACCP zgodnie z obowiązującymi przepisami W/w samochód winien zabezpieczać towar przed wpływem warunków atmosferycznych, które mogłyby skutkować utratą przez towar walorów użytkowych oraz smakowych.
8. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczać towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru, oraz bierze odpowiedzialność za braki oraz wady powstałe w czasie transportu.
9. Opakowania oraz środek transportu powinny odpowiadać właściwym przepisom i normom dotyczącym kontaktu z żywnością. Wykonawca w celu realizacji dostaw, zapewni transport odpowiednio przystosowany (przegląd sanitarny), którego koszty wliczone są w cenę dostarczanego towaru.
10. Osoba dostarczająca towar do zamawiającego winna posiadać i okazywać na każde żądanie, osobie wyznaczonej przez zamawiającego- aktualną książeczkę badań do celów sanitarno – epidemiologicznych.
11. Zamawiający poprzez wyznaczonego pracownika dokonywał będzie odbioru ilościowego, organoleptycznej oceny jakości oraz ewentualnej reklamacji dostarczanego towaru w swojej siedzibie, w dniu dostawy każdej partii.
12. Dostawy winny odbywać się w odpowiednio przystosowanych pojemnikach stanowiących własność Wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrotne Zamawiający zwróci Wykonawcy przy następnej dostawie. Z tytułu wypożyczenia i korzystania z opakowań zbiorczych Wykonawca nie będzie pobierał żadnych opłat.
13. Osoby realizujące dostawy w imieniu Wykonawcy poddadzą się każdorazowo procedurom bezpieczeństwa realizowanym w trakcie przyjmowania dostaw na teren Zakładu Karnego w Gębarzewie.
14. Pracownicy Wykonawcy naruszający przepisy obowiązujące na terenie dostaw nie będą mieli prawa wstępu na teren jednostki.
15. Rozładunku dostarczonego towaru będą dokonywać pracownicy Wykonawcy, przestrzegając obowiązujących na terenie dostawy przepisów porządkowych.
16. Wykonawca dostarczający przedmiot zamówienia powinien dostosować środek transportu do warunków bramy wjazdowej (rozsuwanej) Zamawiającego tj.:
- w Zakładzie Karnym w Gębarzewie: szerokość 3,57 m, wysokość 4,18 m.
17. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do każdej partii dostarczanego towaru prawidłowo wystawioną fakturę VAT/rachunek.

* Przez prawidłowo wystawioną Fakturę VAT/rachunek rozumie się fakturę zaadresowaną na Zakład Karny w Gębarzewie, 62-241 Żydowo, NIP 784-11-43-144 zawierającą ilość towaru wynikającą ze złożonego zamówienia.

18. Zawarte w fakturach/rachunkach: nazwa towaru oraz jednostka miary powinny być zgodne z nazwą towaru oraz jednostką miary określonymi przez Zamawiającego w Zestawieniu ilościowo -wartościowym stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
19. Należność za zrealizowane dostawy Zamawiający będzie uiszczał w formie przelewu na konto bankowe Wykonawcy wskazane w Formularzu ofertowym w terminie dni licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.*

***Termin płatności stanowi drugie z trzech kryteriów oceny ofert w niniejszym postępowaniu.**

20. W przypadku zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny, w sytuacjach kryzysowych oraz klęsk żywiołowych Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienia w pierwszej kolejności.
21. W przypadku zastrzeżeń co do jakości dostarczonych przez Wykonawcę produktów Zamawiający zastrzega sobie prawo do ich badania w niezależnej instytucji. W przypadku potwierdzenia wątpliwości Zamawiającego co do jakości otrzymanych artykułów Zamawiający obciąży kosztami badań Wykonawcę.
22. Zamawiający ma prawo do reklamacji dostarczonego towaru:
W przypadku dostawy towaru niezgodnego z udzielonym zamówieniem lub stwierdzenia wad jakościowych towaru (niezgodność z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia dla danego asortymentu) lub jego części, negatywnej oceny organoleptycznej lub braków ilościowych w stosunku do składanych zamówień -towar nie będzie przyjęty przez Zamawiającego. Na tę okoliczność zostanie sporządzona notatka służbowa, która zostanie przesłana Wykonawcy faksem lub pocztą elektroniczną w dniu, w którym nastąpiła dostawa lub w dniu następnym.

Wykonawca zobowiązany jest do dokonania wymiany towaru na wolny od wad lub uzupełnienia braków towaru na własny koszt w czasiegodzin od momentu zgłoszenia Wykonawcy zastrzeżenia w zakresie jakości lub ilości.*

***Termin reklamacji stanowi trzecie z trzech kryteriów oceny ofert w niniejszym postępowaniu.**

23. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i rozwoju wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Wykonawca poinformuje Zamawiającego o składnikach alergennych i powodujących reakcje nietolerancji zawartych w produktach, w przypadku ich wystąpienia w produktach objętych przedmiotem niniejszego zamówienia.
24. Pozostałe postanowienia dot. realizacji niniejszego zamówienia, w tym w szczególności zasady i warunki reklamacji zawiera wzór umowy stanowiący załącznik nr 4 do niniejszej SWZ.

4. Wizja lokalna

- 4.1. Zamawiający nie wymaga odbycia wizji lokalnej.

5. Podwykonawstwo

- 5.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
- 5.2. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
- 5.3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

6. Termin wykonania zamówienia

- 6.1. Termin wykonania zamówienia obejmuje okres od dnia 01.07.2025 roku do dnia 30.06.2026 roku. Jeżeli umowa z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta po dniu 01.07.2025 roku, to okres ten rozpoczyna się od dnia podpisania umowy, a kończy dnia 30.06.2026 roku.

7. Warunki udziału w postępowaniu

- 7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale 8. SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
- 7.2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
- 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**
Zamawiający nie stawia wymagań w powyższym zakresie.
 - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Zamawiający nie stawia wymagań w powyższym zakresie.
 - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
Zamawiający nie stawia wymagań w powyższym zakresie.
 - 4) zdolności technicznej lub zawodowej:**
Zamawiający nie stawia wymagań w powyższym zakresie.

8. Podstawy wykluczenia z postępowania

Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, wobec których zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, czyli Wykonawcę:

- 8.1. Będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
- a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz.U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),

- d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. poz. 769),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 8.2. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
- 8.3. wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 8.4. wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 8.5. jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

- 8.6. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 8.7. **Zamawiający z postępowania o udzielenie zamówienia wykluczy Wykonawcę w stosunku do którego zachodzą okoliczności o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 r., poz. 835)**
- 8.8. **Zamawiający nie przewiduje wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu w przypadku przewidzianym w art. 109 ustawy pzp.**

9. Podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw wykluczenia

- 9.1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w trybie art 125 ust. 1 o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do SWZ**.
- 9.2. Zamawiający nie wymaga złożenia żadnych podmiotowych środków dowodowych.

10. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

- 10.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
- 10.2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale 10 ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

- 10.3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane/dostawy/usługi¹ wykonają poszczególni wykonawcy.
- 10.4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

11. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

- 11.1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:
- imię i nazwisko: Pani Kalina Gomółka – tel. 61 856 60 63;
 - imię i nazwisko: Pan Mariusz Splitt – tel. 61 429 23 31
 - imię i nazwisko: Pan Krzysztof Jackowiak – tel. 61 429 23 29
 - w terminach od poniedziałku do piątku, w godz. 07.00 a 15.00
- 11.2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_gebarzewo
- 11.3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania komunikacja między zamawiającym a wykonawcami w zakresie:
- przesyłania Zamawiającemu pytań do treści SWZ;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia/poprawienia/uzupełnienia oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
 - przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dot. treści przedmiotowych środków dowodowych;
 - przesyłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy - Prawo zamówień publicznych;
 - przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;
 - przesyłania odwołań/inne
- odbywa się za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.
- Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie

¹ W zależności od tego co jest przedmiotem postępowania.

przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

- 11.4. Uwaga! Wykonawca niezalogowany korzystający z “Wyślij wiadomość zamawiającego”, po kliknięciu przycisku **Wyślij**, otrzyma na adres mailowy, podany w polu **Twój adres e-mail**, wiadomość mailową zawierającą kod uwierzytelniający. Kod należy wpisać w polu **Kod Uwierzytelniający**, a następnie potwierdzić przyciskiem **Wyślij**. Następnie Wykonawca otrzyma potwierdzenie wysłania wiadomości. Kod uwierzytelniający jest aktywny przez 30 minut od wygenerowania lub do momentu wygenerowania kolejnego kodu.
- 11.5. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji “Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.
- 11.6. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
- 11.7. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:
- a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna, inna przeglądarka internetowa niż Internet Explorer,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - f) Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
 - g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
- 11.8. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
- a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej [pod linkiem](#).

- 11.9. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl**, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
- 11.10. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

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

- 12.1. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane **elektronicznym kwalifikowanym podpisem** lub **podpisem zaufanym** lub **podpisem osobistym**. W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie, **kwalifikowany podpis elektroniczny** lub **podpis zaufany** lub **podpis osobisty** Wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu.
- 12.2. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
- 12.3. Oferta powinna być:
- a) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
 - b) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem platformazakupowa.pl,
 - c) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione
- 12.4. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać “Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku”.

- 12.5. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików podpisu w formacie XAdES.
- 12.6. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 12.7. Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Sposób dokonywania wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
- 12.8. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe podlegać będą odrzuceniu.
- 12.9. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
- 12.10. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
- 12.11. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art.3 ustęp 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
- 12.12. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
- 12.13. **Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z "ROZPORZĄDZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych".**
- 12.14. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
- 12.15. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
- a) .zip

b) .7Z

- 12.16. Wśród formatów powszechnych a **NIE występujących** w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
- 12.17. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
- 12.18. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
- 12.19. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- 12.20. Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
- 12.21. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
- 12.22. Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza "Wyślij wiadomość do zamawiającego", nie za pośrednictwem adresu email.
- 12.23. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
- 12.24. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
- 12.25. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
- 12.26. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
- 12.27. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
- 12.28. Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
- 12.29. Do oferty należy załączyć:**
- a) Formularz ofertowy o treści zgodnej z **załącznikiem nr 1 do SWZ.**
 - b) Formularz cenowy o treści zgodnej z **załącznikiem nr 2 do SWZ.**
 - c) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia o treści zgodnej z **załącznikiem nr 3 do SWZ.**
 - d) Pełnomocnictwo jeśli jest wymagane.

13. Sposób obliczania ceny oferty

- 13.1. Cenę za wykonanie poszczególnych elementów składowych przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu cenowym”, stanowiącym **załącznik nr 2 do SWZ**.
- 13.2. Cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu ofertowym”, stanowiącym **załącznik nr 1 do SWZ**.
- 13.3. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.
- 13.4. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
- 13.5. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 13.6. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
- 13.7. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
- 13.8. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r. poz. 2174, z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, Wykonawca ma obowiązek:
 - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

14. Wymagania dotyczące wadium

- 14.1. Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium w niniejszym postępowaniu.

15. Termin związania ofertą

- 15.1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. do dnia 01.07.2025 r. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 15.2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

16. Miejsce i termin składania ofert

- 16.1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_gebarzewo w myśl Ustawy PZP na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia **02.06.2025 r. do godziny 8.00**
- 16.2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
- 16.3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
- 16.4. Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust.2 Pzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 16.5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
- 16.6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

17. Otwarcie ofert

- 17.1. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert tj. **02.06.2025 r. godz. 9.00**
- 17.2. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
- 17.3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
- 17.4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 17.5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
- Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformazakupowa.pl w sekcji „Komunikaty”.

Uwaga! Zgodnie z Ustawą PZP **Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert** w sposób jawny z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line a ma jedynie takie uprawnienie.

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

- 18.1. Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
- 1) oferta spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
 - 2) oferta została złożona w określonym przez zamawiającego terminie,
 - 3) wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego,
- 18.2. Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio - proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktację. Maksymalna liczba punktów, jaką po uwzględnieniu wagi może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt.
- 18.3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryteria przedstawione w tabeli:

NAZWA KRYTERIUM	WAGA KRYTERIUM
CENA	60 %
TERMIN PŁATNOŚCI	20 %
TERMIN REKLAMACJI	20 %

18.4. Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w każdym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialnie przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

18.5. Zastosowane wzory do obliczenia punktowego.

1) Nazwa kryterium: CENA

Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 60 pkt. Pozostali Wykonawcy otrzymają odpowiednio mniej punktów, stosownie do wzoru:

$$O = (C_{min}/C_{of}) \times 60$$

Sposób oceny:

Ze wszystkich złożonych ofert wybiera się ofertę, której cena jest najniższa. Stanowi ona C_{min} w podanym wyżej wzorze. C_{of} to cena oferty dla której dokonuje się obliczeń. Do obliczeń Zamawiający będzie brał pod uwagę tylko cenę brutto ofert – zgodnie z art. 2 pkt. 1 ustawy.

2) Nazwa kryterium: TERMIN PŁATNOŚCI - zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia:

- 21 dni – 10 punktów;
- 30 dni – 20 punktów;

Zamawiający określa minimalny termin płatności, jako 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

3) Nazwa kryterium: TERMIN REKLAMACJI - zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia:

- 24 godziny – 20 punktów;
- 36 godzin – 10 punktów;

Zamawiający określa maksymalny termin reklamacji 36 godzin. Zamawiający termin reklamacji będzie liczył od momentu przesłania Wykonawcy faksem bądź pocztą elektroniczną zgłoszenia reklamacji.

Liczbę punktów przyznaną za kryterium CENA (maksymalnie 60 pkt.) sumuje się z liczbą punktów przyznaną za kryterium TERMIN PŁATNOŚCI (maksymalnie 20 pkt.) i za kryterium TERMIN REKLAMACJI (maksymalnie 20 pkt.) w ten sposób uzyskuje się całkowitą ilość punktów przyznaną ofercie (maksymalnie 100 pkt.).

- 18.6. Wynik – oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria), zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z liczbą uzyskanych punktów.
- 18.7. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej w celu wyboru najkorzystniejszej ofert spośród ofert uznanych za ważne.

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

- 19.1. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty przekazuje równocześnie Wykonawcom informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 ustawy Pzp.
- 19.2. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej SWZ oraz danych zawartych w ofercie.
- 19.3. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
- 19.4. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 4, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
- 19.5. Umowa zostanie zawarta pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
- 19.6. Wykonawca zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 4 do SWZ.
- 19.7. 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 albo unieważnić postępowanie.

- 19.8. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

20. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

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

21. Informacje o treści zawieranej umowy oraz możliwości jej zmiany

- 21.1. Postanowienia umowy zawiera wzór umowy, który stanowi załącznik nr 4 do niniejszej SWZ.
- 21.2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
- 21.3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 455 PZP oraz wskazanym w Projektowanych warunkach umowy, stanowiącymi **Załącznik nr 4 do SWZ**.
- 21.4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

22. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

- 22.1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy PZP
- 22.2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
- 22.3. Odwołanie przysługuje na:
- 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;

- 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
- 22.4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
- 22.5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
- 22.6. Odwołanie wnosi się w terminie:
- 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
- 22.7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
- 22.8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
- 22.9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
- 22.10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
- 22.11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
- 22.12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

23. Ochrona danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych

i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest *Dyrektor Zakładu Karnego w Gębarzewie, Zakład Karny w Gębarzewie, 62-241 Żydowo, tel. 61 429 23 00.*
- 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: zk_gebarzewo@sw.gov.pl , telefon tel. 61 429 23 09
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy PZP
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 PZP przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2

RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

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

9) nie przysługuje Pani/Panu:

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

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

24. Spis załączników

1. Formularz ofertowy
2. Formularz cenowy
3. Oświadczenie z art. 125 ustawy PZP
4. Projektowane warunki umowy

SPORZĄDZIŁ