

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZASTĘPCA DYREKTORA
ZATWIERDZAM
Zakładu Karnego w Gębarzewie
ppłk Karolina Manteg-Sekulska

Gębarzewo, dn. 9 lipca 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 drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie w ilościach i asortymencie wskazanym w rozdziale 3 niniejszej SWZ.

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; drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów w następującej ilości i asortymencie:

Zamawiający podzielił przedmiot zamówienia na dwie części (zadania) tj.:

ZADANIE nr I – Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego i drobiowego

ZADANIE nr II – Sukcesywne dostawy przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.

Nr postępowania: D/Kw.2232.5.2025

W związku z powyższym, każde wyodrębnione zadanie należy traktować jako oddzielny przedmiot zamówienia (oddzielne zamówienie) wszystkie zapisy znajdujące się w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, dotyczące oferty należy rozumieć jako oferty częściowej.

Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość zadań.

ZADANIE NR I – Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego i drobiowego.

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

Lp.	ASORTYMENT	OPIS PRZEDMIOTU	ILOŚĆ SZACUNKOWA W KG *
1.	2.	3.	4.
1.	ŁOPATKA BEZ KOŚCI	Mięso wieprzowe z łopatki w pierwszym gatunku, świeże o barwie jasnoczerwonej z niewielkimi przerostami tkanki tłuszczowej, mięso czyste, bez skóry, bez śladów zanieczyszczeń, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP. Wymagania organoleptyczne: 1. Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. 2. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 3. Barwa mięsa: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. 4. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. 5. Konsystencja: jędrna i elastyczna. 6. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.	1800
2.	SCHAB Z KOŚCIĄ	Mięso wieprzowe, świeże, nieprzerośnięte tłuszczem. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Wymagania organoleptyczne: 1. Powierzchnia: gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. 2. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 3. Barwa mięsa: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy 4. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. 5. Konsystencja: jędrna i elastyczna. 6. Zapach: swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.	150
3.	SERCA WIEPRZOWE	Podroby świeże, pochodzące z organów wewnętrznych świni, tworzą chude mięśnie o dość ścisłym ułożeniu, niemrożone. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Wymagania organoleptyczne: 1. Powierzchnia: niepostrzępiona, na krawędziach znajdują się grube złogi tłuszczu oraz duże naczynia krwionośne, które muszą zostać usunięte przed sprzedażą, bez głębszych nacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. 2. Czystość: podroby czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 3. Barwa: czerwona.	1400

		4. Konsystencja: jędrna i elastyczna. 5. Zapach: swoisty, niezbyt intensywny, bez oznak rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	
4.	WĄTROBA WIEPRZOWA	Podroby świeże, pochodzące z organów wewnętrznych świni, niemrożone. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Wymagania organoleptyczne: 1. Powierzchnia: miękka, dość delikatna, bez głębszych nacięć; otoczona cienką błoną, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. 2. Czystość: podroby czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. 3. Barwa: ciemnoczerwona. 4. Konsystencja: elastyczna. 5. Zapach: swoisty, niezbyt intensywny, bez oznak rozpoczynającego się psucia.	2500
5.	ŻOŁĄDKI DROBIOWE	Żołądki uzyskane podczas patroszenia tuszki kurczęcej, pozbawione części niejadalnych; z usuniętą treścią oraz warstwą zrogowaciałą, żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, nadmiar tłuszczu usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenia mięśnia oraz pozostałości tkanki łącznej, niedopuszczalna zielonkawa barwa. Wymagana forma: świeże, schłodzone.	600
6.	PORCJE ROSOŁOWE	Element uzyskany z rozrobki tuszki kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	800
7.	KURCZAKI - tusza	Tuszka kurczęca, schłodzona o prawidłowym kształcie i prawidłowo wykształconych mięśniach, wykrwawiona, wypatroszona, bez głowy i łap oraz bez widocznych uszkodzeń i złamań otwartych; upierzenie całkowicie zdjęte; barwa jasnokremowa.	700
8.	BOCZEK SUROWY	Mięso wieprzowe, świeże, surowe, nieprzeorańnięte tłuszczem. Całe płaty o wadze od 1 kg do 5 kg. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.	50
9.	MIĘSO MIELONE DROBIOWE	Świeże mięso drobiowe, grubo lub średnio rozdrobnione, mielone, maksymalna zawartość tłuszczu 20%. Mięso ma być czyste bez jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa różowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	150
10.	MIĘSO MIELONE WIEPRZOWE	Świeże mięso wieprzowe, grubo lub średnio rozdrobnione, mielone, maksymalna zawartość tłuszczu 20%. Mięso ma być czyste bez jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa różowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	3200

*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. Oznacza to, że wielkości te nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia 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 określone dla drobiu wchodzącego w skład zadania nr I:

Zamawiany asortyment winien być:

- świeży,
- dobrej jakości,
- konsystencji jednolitej, zwartej,
- wolny od wad eliminujących go ze spożycia,
- dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju (dodatek smakowy) oraz terminu przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment:

- zanieczyszczenia mechaniczne,
- oznaki zepsucia, zawilgocenia
- stęchlizna, nadmierna ilość tłuszczu,
- obce zapachy i posmaki,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania

Minimalny okres przydatności do spożycia każdej dostawy wynosić będzie:

- nie mniej niż 3 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 1-10 powyższej tabeli;

Wymagana jest jednakowa data ważności dla całej partii dostarczanego asortymentu w ramach częściowych dostaw.

Każdy zamawiany asortyment winien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, prawidłowo oznakowanych oraz przewożone w odpowiednich warunkach, zgodnie z wymaganiami HACCP.

Znakowanie pojemników. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy -producenta (adres)
- warunki przechowywania,
- oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Częstotliwość dostaw mięsa wieprzowego i drobiowego:

- Dostawy towarów do magazynu żywnościowego zlokalizowanego na terenie: Zakładu Karnego w Gębarzewie, 62-241 Żydowo realizowane będą dwa razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 08:00 do 12:00 w ilościach określonych przez wyznaczonego pracownika zamawiającego.

Nr postępowania: D/Kw.2232.5.2025

- Dostawy towarów następować będą partiami, zgodnie ze sukcesywnie składanymi zamówieniami częściowymi, szczegółowe ilości dostaw oraz asortyment poszczególnych dostaw określi wyznaczony pracownik zamawiającego telefonicznie lub pisemnie (faks, e-mail) z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
- Dostawy towarów muszą być zrealizowane w ciągu 24 godzin od złożenia telefonicznego lub pisemnego zamówienia.

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

Główny przedmiot: 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne; określone we Wspólnym Słowniku Zamówień, w skład której to grupy wchodzi:

15112000-6 Drób; 15131500-0 Produkty drobiowe; 15112130-6 Kurczęta; 15110000-2 Mięso; 15113000-3 Wieprzowina; 15131100-6 Produkty mięsno-wędliniarskie;

ZADANIE NR II – Sukcesywne dostawy przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego.

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

Lp.	ASORTYMENT	OPIS PRZEDMIOTU	ILOŚĆ SZACUNKOWA W KG *
1.	2.	3.	4.
1.	KIEŁBASA ŻYWIECKA WIEPRZOWA	Kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona. Formowana w batony do 1 kg. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 8 mm - niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścista. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	120
2.	KIEŁBASA KRAKOWSKA WIEPRZOWA	Kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona. Formowana w batony do 1 kg. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm - niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścista. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	120
3.	KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIEPRZOWA	Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm - niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścista. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej,	300

		tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	
4.	KIEŁBASA PODLASKA WIEPRZOWA	Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm - niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	500
5.	KIEŁBASA LETNIA WIEPRZOWA	Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm- niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	500
6.	KIEŁBASA ŚLĄSKA WIEPRZOWA	Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm - niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	500
7.	KIEŁBASA ZWYCZAJNA WIEPRZOWA	Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wędzona. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 3mm do 8 mm - niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	500
8.	KIEŁBASA PIWNA WIEPRZOWA	Wyrób wędzony, parzony, średnio rozdrobniony. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu lub lekko pomarszczona. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno –tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm- niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	800
9.	MORTADELA WIEPRZOWA	Wędlina drobno rozdrobniona, parzona, homogenizowana. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: stopień rozdrobnienia surowca mięsno –tłuszczowego na cząsteczki o wielkości poniżej 5 mm; przekrój surowców równomiernie rozłożony, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza	6500

		o średnicy do 2 mm; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety, konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikającej z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego sortymentu, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	
10.	MIELONKA TURYSTYCZNA WIEPRZOWA	Wędlina drobno rozdrobniona. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 8 mm, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja . Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	1000
11.	MIELONKA TYROLSKA WIEPRZOWA	Wędlina średnio rozdrobniona. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno – tłuszczowych rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 mm do 8 mm, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, konsystencja . Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	1000
12.	SALCESON BIAŁY WIEPRZOWY	Wyrób podrobowy, z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, mięsa, skórek i przypraw, w żołądkach wieprzowych lub osłonce sztucznej, niemrożony, świeży. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Nie dopuszczalne zabrudzenia, oślizłości i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: ścisła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. Barwa: powierzchni- szara do różowej; na przekroju właściwa dla użytych składników. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu. Wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy.	2200
13.	SALCESON OZOROWY CIEMNY	Wyrób podrobowy, z głowizny wieprzowej, wołowej lub cielęcej z dodatkiem tłuszczu, podrobów, mięsa, skórek i przypraw, w żołądkach wieprzowych lub osłonce sztucznej, niemrożony, świeży. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Nie dopuszczalne zabrudzenia, oślizłości i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: ścisła, plaster o grubości 5 mm nie powinien rozpadać się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. Barwa: powierzchni- szara do różowej; na przekroju właściwa dla użytych składników. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu. Wyczuwalne przyprawy, niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy.	2800
14.	SALAMI WIELKOPOLSKIE	Kiełbasa wieprzowa drobno rozdrobniona, surowa, dojrzewająca, wędzona, suszona. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno –tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm- niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	65

15.	METKA CEBULOWA	Kiełbasa surowa z peklowanego mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniony, w osłonce niejadalnej. Formowana w batony o wadze do 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, od bladoróżowej do ciemnoczerwonej. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego sortymentu. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	600
16.	METKA ŁOSIOWA	Surowy wyrób mięsny z peklowanego mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniony, w osłonce niejadalnej. Formowana w batony o wadze do 1 kg, na przekroju jasno pomarańczowy, zapach charakterystyczny dla danego produktu, wyczuwalne przyprawy. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej niejadalnej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego sortymentu. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	600
17.	PIECZEŃ RZYMSKA	Kiełbasa z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona,, zapiekana, formowana w batony o wadze 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy.	500
18.	PARÓWKA WIEPRZOWA CIENKA	Wyrób homogenizowany, wędzony, parzony. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: stopień rozdrobnienia surowca mięsno- tłuszczowego na cząsteczki o wielkości poniżej 5 mm; przekrój surowców równomiernie rozłożony, konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikającej z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	2000
19.	PARÓWKA WIEPRZOWA GRUBA	Wyrób homogenizowany, wędzony, parzony. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: stopień rozdrobnienia surowca mięsno- tłuszczowego na cząsteczki o wielkości poniżej 5 mm; przekrój surowców równomiernie rozłożony, konsystencja soczysta. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, uzależniona od obróbki termicznej lub zastosowanej osłonki sztucznej; niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikającej z niedowędzenia. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	1800
20.	KASZANKA	Wyrób podrobowy z kaszy gryczanej lub jęczmiennej, krwi oraz podrobów: wątroba, płuca, skórki, tłuszcz; przyprawiony w osłonce poliamidowej, niemrożona, świeża. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Nie dopuszczalne zabrudzenia, oślizłości i naloty pleśni. Struktura i konsystencja: dość ścisła, plaster o grubości 10 mm nie powinien rozpadać się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników. Barwa: powierzchni- szara do brunatnej; na przekroju brunatna typowa dla wyrobów krwistych. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów krwistych, z kaszy. Niedopuszczalny smak i zapach nieświeżych składników, pleśniowy, kwaśny, gorzki lub inny obcy.	3000
21.	WĄTROBIANKA	Wątrobianka parzona, wyrób podrobowy, nie krwisty, z wątroby wieprzowej, stoniny, kaszy manny, cebuli, przypraw, o konsystencji smarowej, plastry	3000

		o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej, niemrożona, świeża. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Wymagania organoleptyczne: - Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, batony o średnicy na przekroju około 40 mm. - Konsystencja i struktura: smarowna, jędrna, jednolita, dopuszcza się pod osłonką niewielkie ilości wytopionego tłuszczu. - Barwa na powierzchni: jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej. - Barwa na przekroju: szara, szaro-kremowa do różowej; nie dopuszczalna niejednorodność barwy. - Smak i zapach: charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy i posmak gotowanej wątroby.	
22.	PASZTET WIEPRZOWY	Wyrób podrobowy, wieprzowy, nie krwisty, drobno rozdrobniony, o konsystencji smarownej, plastry o grubości 5 mm nie mogą się rozpadać, w osłonce naturalnej lub sztucznej, niemrożona, świeża. Jakość artykułu żywnościowego nie może odbiegać od Polskich Norm. Wymagania organoleptyczne: - Wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, lekko wilgotna; niedopuszczalne zabrudzenia, oślizłość i naloty pleśni, batony o średnicy na przekroju około 40 mm. - Konsystencja i struktura: smarowna, jędrna, jednolita, - Barwa na powierzchni: jasnokremowa z szarym odcieniem lub barwa zastosowanej osłonki sztucznej. - Barwa na przekroju: szara, szaro-kremowa do różowej; nie dopuszczalna niejednorodność barwy. - Smak i zapach: charakterystyczny dla wędliny podrobowej, parzonej, wyczuwalne przyprawy.	2800
23.	SMAROWIDŁO	Tłuszcz wieprzowy miękki, apetyczny, z widocznymi dodatkami mięsa. W przekroju wyraźnie widoczne drobne kawałki mięsa wieprzowego i cebuli. Wymagania organoleptyczne: Masa bezkształtna, plastyczna, miękka, dająca się formować. Barwa: tłuszcz miękki w kolorze białym z lekką tonacją szarości uzyskaną ze względu na dodanie pozostałych składników. Konsystencja: tłuszcz o konsystencji stałej, lekkiej, mazistej, smarownej z widocznymi kawałkami mięsa wieprzowego.	1300
24.	SMALEC CZYSTY	Tłuszcz wieprzowy miękki, apetyczny. Masa bezkształtna, plastyczna, miękka, dająca się formować. Barwa: tłuszcz miękki w kolorze białym.	1300
25.	KOŚCI WĘDZONE	Element uzyskany z rozróbki tuszy wieprzowej, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa jasnobrązowa, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego wędzonego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	500
26.	BOCZEK WĘDZONY	Mięso wieprzowe, świeże, surowe nieprzerośnięte tłuszczem. Całe płyty o wadze od 1,00 kg do 5 kg. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Wymagania organoleptyczne: - Powierzchnia: niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. - Czystość: boczek czysty, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. - Barwa boczku: różowa do ciemno różowej, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.	350

		4. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. 5. Konsystencja: ścisła, plasterki grubości 2 mm ciągliwy i nie może rozpadać się na poszczególne włókna. 6. Zapach: charakterystyczny dla mięsa peklowanego i wędzonego, w miarę słony, z wyraźnym wyczuciem wędzenia.	
27.	PODGARDLE WĘDZONE	Element uzyskany z rozrobki tuszy wieprzowej, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa jasnobrązowa, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego wędzonego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	500
28.	KIEŁBASA KRAKOWSKA DROBIOWA	Kiełbasa średnio rozdrobniona, parzona, wyłączenie z surowców drobiowych. Formowana w batony do 1 kg. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno –tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm- niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	100
29.	KIEŁBASA ŻYWIECKA DROBIOWA	Kiełbasa grubo rozdrobniona, parzona, wyłączenie z surowców drobiowych. Formowana w batony do 1 kg. Wygląd ogólny: wyrób w osłonce sztucznej, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja: przeważająca część surowców mięsno –tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 8 mm- niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, konsystencja ścisła. Barwa: barwa mięsa od bladoróżowej do ciemnoczerwonej, tłuszczu od kremowej do białej. Smak i zapach: charakterystyczny dla wyrobów peklowanych, wyczuwalny smak użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	100
30.	KIEŁBASA ŚLĄSKA DROBIOWA	Wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 15%, bez surowców pochodzenia wieprzowego, pęta w osłonkach naturalnych, waga jednego pęta od 96 g do 120 g.	750
31.	KIEŁBASA ZWYCZAJNA DROBIOWA	Wyrób średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 65%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, bez surowców pochodzenia wieprzowego, pęta w osłonkach naturalnych, waga jednego pęta od 96 g do 120 g.	750
32.	KIEŁBASA BIAŁA PARZONA DROBIOWA	Wyrób parzony, niewędzony, średnio rozdrobniony, z surowców drobiowych oraz przypraw charakterystycznych dla tego wyrobu; pęta w osłonce naturalnej; waga jednego pęta od 96 g do 120 g.	650
33.	PARÓWKA DROBIOWA	Wyrób parzony lub wędzony, homogenizowany, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, pęta w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy do 12mm, waga jednego pęta od 96 g do 120 g. Barwa powierzchni różowa do jasnoróżowej, osłona ściśle przylegająca do powierzchni farszu. Na przekroju –barwa mięsa jasnoróżowa, surowce jednolicie drobno rozdrobnione. Konsystencja dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla parówek drobiowych, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	1500

34.	MIELONKA Z INDYKA	Wyrób blokowy, parzony, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 60%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, bez surowców pochodzenia wieprzowego, bloki w sztucznych lub naturalnych osłonkach o średnicy do 15 cm, jednorodne w całym kawałku.	900
35	MORTADELA DROBIOWA	Wyrób parzony, homogenizowany, wyłącznie z surowców drobiowych, mięso drobiowe minimum 60%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 18%, konsystencja krajalna, plastyczna; bloki w sztucznych lub naturalnych osłonkach o średnicy do 12 cm, jednorodne w całym kawałku.	1500

*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. Oznacza to, że wielkości te nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia 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.

3.3. Wymagania klasyfikacyjne określone dla przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego wchodzących w skład zadania nr II:

Zamawiany asortyment winien być:

- świeży,
- dobrej jakości,
- konsystencji jednolitej, zwartej,
- wolny od wad eliminujących go ze spożycia,
- dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju (dodatek smakowy) oraz terminu przydatności do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące zamawiany asortyment:

- zanieczyszczenia mechaniczne,
- oznaki zepsucia, zawilgocenia
- stęchlizna, nadmierna ilość tłuszczu,
- obce zapachy i posmaki,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania

Minimalny okres przydatności do spożycia każdej dostawy wynosić będzie:

- nie mniej niż 3 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 15-16, 20-22 powyższej tabeli;
- nie mniej niż 7 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 1-14, 17-19, 23, 25-35 powyższej tabeli;
- nie mniej niż 30 dni od daty dostawy w odniesieniu do towaru wymienionego w poz. 24 powyższej tabeli.

Wymagana jest jednakowa data ważności dla całej partii dostarczanego asortymentu w ramach częściowych dostaw.

Każdy zamawiany asortyment winien być dostarczony w oddzielnym i zamkniętym pojemniku, wykonanym z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, prawidłowo oznakowanych oraz przewożone w odpowiednich warunkach, zgodnie z wymaganiami HACCP.

Znakowanie pojemników. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy -producenta (adres)
- warunki przechowywania,
- oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Częstotliwość dostaw przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego:

- Dostawy towarów do magazynu żywnościowego zlokalizowanego na terenie: Zakładu Karnego w Gębarzewie, 62-241 Żydowo realizowane będą dwa razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 08:00 do 12:00 w ilościach określonych przez wyznaczonego pracownika zamawiającego.
- Dostawy towarów następować będą partiami, zgodnie ze sukcesywnie składanymi zamówieniami częściowymi, szczegółowe ilości dostaw oraz asortyment poszczególnych dostaw określi wyznaczony pracownik zamawiającego telefonicznie lub pisemnie (faks, e-mail) z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
- Dostawy towarów muszą być zrealizowane w ciągu 24 godzin od złożenia telefonicznego lub pisemnego zamówienia.

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

Główny przedmiot: 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne;

Dodatkowy przedmiot: 15112000-6 Drób; 15131500-0 Produkty drobiowe; 15131310-1 Pasztety; 15131135-0 Wędliny drobiowe; 15112300-9 Wątróbki drobiowe, 15112130-6 Kurczęta; 15113000-3 Wieprzowina; 15131130-5 Wędliny; 15412100-0 Tłuszcze zwierzęce

3.4. 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.

3.5. Zasady i warunki dotyczące realizacji zamówienia – wspólne dla Zadania I i II.

1. Przedstawione wyżej nazwy oznaczają: przedmiot zamówienia, ilości zapotrzebowania w kilogramach, 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 wymogów.
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 dwóch 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 czasie 12 godzin** od momentu zgłoszenia Wykonawcy zastrzeżenia w zakresie jakości lub ilości.

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 4a i 4b 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 dla Zadania nr I i II obejmuje okres od dnia 12.08.2025 roku do dnia 11.08.2026 roku. Jeżeli umowa z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta po dniu 12.08.2025 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. Będziego 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;

¹ W zależności od tego co jest przedmiotem postępowania.

- przesłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy - Prawo zamówień publicznych;
 - przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;
 - przesyłania odwołania/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 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) zapoznać i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosek 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 1a/1b do SWZ.**
 - b) Formularz cenowy o treści zgodnej z **załącznikiem nr 2a/2b 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.
 - e) Oświadczenie RODO o treści zgodnej z **załącznikiem nr 5 do SWZ.**

13. Sposób obliczania ceny oferty

- 13.1. Cenę za wykonanie poszczególnych elementów składowych przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu cenowym”, stanowiącym **załącznik nr 2a/2b do SWZ.**
- 13.2. Cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu ofertowym”, stanowiącym **załącznik nr 1a/1b 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 15.08.2025 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 **17.07.2025 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. **17.07.2025 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 punktacją. 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:

Kryteria określone dla zadania nr I i II.

<u>NAZWA KRYTERIUM</u>	<u>WAGA KRYTERIUM</u>
CENA	60 %
TERMIN PŁATNOŚCI	40 %

- 18.4. Oferta złożona na konkretne zadanie, 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. Co 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 – 20 punktów;
 - 30 dni – 40 punktów;

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

Liczbę punktów przyznaną za kryterium CENA (maksymalnie 60 pkt.) sumuje się z liczbą punktów przyznaną za kryterium TERMIN PŁATNOŚCI (maksymalnie 40 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 4a/4b 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 4a/4b 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. Opis części zamówienia

Zamawiający podzielił niniejsze zamówienie na 2 części (zadania):

ZADANIE nr I – Sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego i drobiowego

ZADANIE nr II – Sukcesywne dostawy przetworów z mięsa wieprzowego i drobiowego

Szczegółowy opis towarów wchodzących w skład każdego z zadań zawarty jest w rozdziale 3 niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia (Opis przedmiotu zamówienia).

Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość wybranych przez siebie zadań (części).

24. 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 – zał. nr 1a/1b
- 2. Formularz cenowy – zał. nr 2a/2b
- 3. Oświadczenie z art. 125 ustawy PZP – zał. nr 3
- 4. Projektowane warunki umowy – zał. nr 4a/4b
- 5. Oświadczenie RODO – zał. nr 5

SPORZĄDZIŁ

p.o. ZASTĘPCY KIEROWNIKA
Działu Kwatermistrzowskiego
Zakładu Karnego w Gębarzewie

chor. sztab. Mariusz Splitt

FORMULARZ OFERTOWY

ZADANIE NR I – SUKCESYWNE DOSTAWY MIĘSA WIEPRZOWEGO I DROBIOWEGO

Dane dotyczące wykonawcy

Nazwa:

Siedziba:

Adres poczty elektronicznej:

Numer telefonu: Numer faksu:

Numer REGON: Numer NIP:

Dotyczy osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:

Nr dowodu osobistego:, PESEL:

Dane dotyczące zamawiającego

Zakład Karny w Gębarzewie
62-241 Żydowo

W odpowiedzi na ogłoszenie Zakładu Karnego w Gębarzewie o zamówienie publiczne, prowadzone w trybie art. 275 pkt. 1 (trybie podstawowym bez negocjacji) PZP, którego przedmiotem są:

***Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów
do Zakładu Karnego w Gębarzewie.***

przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając jednocześnie, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w umowie i Specyfikacji Warunków Zamówienia.

Cena brutto zamówienia zł

(Słownie:)

Cena netto zamówienia zł

(Słownie:)

WYPEŁNIA WYKONAWCA

Informuję, że wybór mojej/naszej oferty*

- ☐ prowadzi
☐ nie prowadzi

do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego

W tym celu wskazuję Zamawiającemu na oddzielnym piśmie załączonym do oferty: nazwę (rodzaj) towaru, których dostawa będzie prowadziła do powstania obowiązku podatkowego po stronie zamawiającego oraz jej wartość bez kwoty podatku.

W przypadku Wykonawców, których wybór oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający doliczy podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

2. Oświadczam/-y, że:

- ☐ zamierzam/-y
☐ nie zamierzam/-y

wysyłać za pośrednictwem PEF ustrukturyzowane faktury elektroniczne, o których mowa w art. 2 pkt. 4 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usług oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666 z późn. zm.).

W przypadku zmiany woli w/w zakresie zobowiązuję/-my się do powiadomienia Zamawiającego najpóźniej w terminie do 7 dni przed taką zmianą .

3. Informuję, że:

- ☐ jestem małym lub średnim przedsiębiorstwem,
☐ nie jestem małym lub średnim przedsiębiorstwem.

Nazwa i adres podwykonawcy, któremu wykonawca zamierza powierzyć wykonanie zamówienia oraz jego zakres:

(należy wypełnić, jeżeli Wykonawca powierzy wykonanie części zamówienia podwykonawcom):

.....
.....
.....
.....

Pełnomocnik w przypadku składania oferty wspólnej

Nazwisko, imię

Stanowisko

Telefon.....Fax.....

Zakres*:

- do reprezentowania w postępowaniu
- do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy

Zastrzeżenie Wykonawcy:

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione na podstawie ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233)

(jeżeli Wykonawca zawrze zakaz udostępniania dokumentów nie stanowiących tajemnicy przedsiębiorstwa zgodnie z przepisami w/w ustawy, zakaz taki nie będzie respektowany przez Zamawiającego):

.....

.....

.....

.....

Inne informacje wykonawcy:

.....

.....

Oświadczam/my, że:

1. Wykonam/my zamówienie publiczne w terminie wskazanym w zawartej umowie.
2. Zapozna/łem/łam/liśmy się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wno/szę/simy do niej zastrzeżeń oraz zdoby/łem/łam/liśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub w art. 14 RODO osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
4. Oświadczam/y, że spełniam/y wszystkie warunki określone w SWZ i w załącznikach do SWZ oraz wszystkie warunki określone w ustawie PZP.
5. Wzór umowy stanowiący załącznik do specyfikacji warunków zamówienia został przeze mnie/przez nas zaakceptowany i zobowiązuj/ę/emy się w przypadku wyboru mojej/naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach określonych w załącznikach do SWZ, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Składamy niniejszą ofertę: *
 - a) we własnym imieniu
 - b) jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.
7. Uważam/y się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia, tj. **do 30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
8. Cena ofertowa brutto zamówienia obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia tj. koszty produkcji, pakowania, koszty zakupu, koszty transportu, płace, koszty komunalne, ubezpieczenie działalności gospodarczej, koszty załadunku i rozładunku, cła i podatku granicznego, jeżeli takie wystąpią, podatek od towarów i usług inne oraz warunki stawiane przez Zamawiającego.
9. Zobowiązujemy się realizować reklamacje w ciągu **12 godzin** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego zastrzeżenia w zakresie jakości lub ilości dostarczonego towaru.
10. Regulowanie zobowiązań przez Zamawiającego za dostawy drobiu i przetworów drobiowych odbywać się będzie w terminie płatności* dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przelewem na rachunek bankowy:

.....
(należy wpisać nr rachunku bankowego Wykonawcy)

w banku.....
(należy wpisać nazwę banku Wykonawcy)

Osoby do kontaktów z Zamawiającym

Do bieżącego kontaktu w związku z realizacją umowy wyznaczam/my:

- 1)
tel. kontaktowy....., faks:
zakres odpowiedzialności.....
- 2)
tel. kontaktowy....., faks:
zakres odpowiedzialności.....

Do niniejszej oferty załączam/my następujące dokumenty:

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

* właściwe podkreślić oraz uzupełnić stosowną treścią

****W przypadku oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający wymaga aby ofertę podpisał każdy z Wykonawców**

Formularz ofertowy należy opatrzyć:

- ✚ kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
- ✚ podpisem zaufanym,
- ✚ lub elektronicznym podpisem osobistym.

FORMULARZ OFERTOWY

ZADANIE nr II – SUKCESYWNE DOSTAWY PRZETWORÓW Z MIĘSA WIEPRZOWEGO I DROBIOWEGO

Dane dotyczące wykonawcy

Nazwa:

Siedziba:

Adres poczty elektronicznej:

Numer telefonu: Numer faksu:

Numer REGON: Numer NIP:

Dotyczy osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:
.....

Nr dowodu osobistego:, PESEL:

Dane dotyczące zamawiającego

Zakład Karny w Gębarzewie
62-241 Żydowo

W odpowiedzi na ogłoszenie Zakładu Karnego w Gębarzewie o zamówienie publiczne, prowadzone w trybie art. 275 pkt. 1 (trybie podstawowym bez negocjacji) PZP, którego przedmiotem są:

Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie.

przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając jednocześnie, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w umowie i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Cena brutto zamówienia zł

(Słownie:)

Cena netto zamówienia zł

(Słownie:)

WYPEŁNIA WYKONAWCA

Informuję, że wybór mojej/naszej oferty*

- ☐ prowadzi
- ☐ nie prowadzi

do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego

W tym celu wskazuję Zamawiającemu na oddzielnym piśmie załączonym do oferty: nazwę (rodzaj) towaru, których dostawa będzie prowadziła do powstania obowiązku podatkowego po stronie zamawiającego oraz jej wartość bez kwoty podatku.

W przypadku Wykonawców, których wybór oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający doliczy podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

2. Oświadczam/-y, że:

- ☐ zamierzam/-y
- ☐ nie zamierzam/-y

wysyłać za pośrednictwem PEF ustrukturyzowane faktury elektroniczne, o których mowa w art. 2 pkt. 4 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usług oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666 z późn. zm.).

W przypadku zmiany woli w/w zakresie zobowiązuję/-my się do powiadomienia Zamawiającego najpóźniej w terminie do 7 dni przed taką zmianą .

3. Informuję, że:

- ☐ jestem małym lub średnim przedsiębiorstwem,
- ☐ nie jestem małym lub średnim przedsiębiorstwem.

Nazwa i adres podwykonawcy, któremu wykonawca zamierza powierzyć wykonanie zamówienia oraz jego zakres:

(należy wypełnić, jeżeli Wykonawca powierzy wykonanie części zamówienia podwykonawcom):

.....

.....

.....

.....

Pełnomocnik w przypadku składania oferty wspólnej

Nazwisko, imię

Stanowisko

Telefon Fax

Zakres*:

- do reprezentowania w postępowaniu
- do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy

Zastrzeżenie Wykonawcy:

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione na podstawie ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233)

(jeżeli Wykonawca zawrze zakaz udostępniania dokumentów nie stanowiących tajemnicy przedsiębiorstwa zgodnie z przepisami w/w ustawy, zakaz taki nie będzie respektowany przez Zamawiającego):

.....
.....
.....
.....

Inne informacje wykonawcy:

.....
.....

Oświadczam/my, że:

1. Wykonam/my zamówienie publiczne w terminie wskazanym w zawartej umowie.
2. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub w art. 14 RODO osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
3. Zapozna/łem/łam/liśmy się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wno/szę/simy do niej zastrzeżeń oraz zdoby/łem/łam/liśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
4. Oświadczam/y, że spełniam/y wszystkie warunki określone w SWZ i w załącznikach do SWZ oraz wszystkie warunki określone w ustawie PZP.
5. Wzór umowy stanowiący załącznik do specyfikacji warunków zamówienia został przeze mnie/przez nas zaakceptowany i zobowiązuj/ę/emy się w przypadku wyboru mojej/naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach określonych w załącznikach do SIWZ, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Składamy niniejszą ofertę:*
- a) we własnym imieniu
- b) jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.
7. Uważam/y się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji warunków zamówienia, tj. **do 30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
8. Cena ofertowa brutto zamówienia obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia tj. koszty produkcji, pakowania, koszty zakupu, koszty transportu, płace, koszty komunalne, ubezpieczenie działalności gospodarczej, koszty załadunku i rozładunku, cła i podatku granicznego, jeżeli takie wystąpią, podatek od towarów i usług inne oraz warunki stawiane przez Zamawiającego.
9. Zobowiązujemy się realizować reklamacje w ciągu **12 godzin** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego zastrzeżenia w zakresie jakości lub ilości dostarczonego towaru.

-
10. Regulowanie zobowiązań przez Zamawiającego za dostawy mięsa wieprzowego oraz przetworów odbywać się będzie w terminie płatności* dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przelewem na rachunek bankowy:

.....
(należy wpisać nr rachunku bankowego Wykonawcy)

w banku.....
(należy wpisać nazwę banku Wykonawcy)

Osoby do kontaktów z Zamawiającym

Do bieżącego kontaktu w związku z realizacją umowy wyznaczam/my:

- 1)
tel. kontaktowy....., faks:
zakres odpowiedzialności.....
- 2)
tel. kontaktowy....., faks:
zakres odpowiedzialności.....

Do niniejszej oferty załączam/my następujące dokumenty:

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

* właściwe podkreślić oraz uzupełnić stosowną treścią

**W przypadku oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający wymaga aby ofertę podpisał każdy z Wykonawców.

Formularz ofertowy należy opatrzyć:

- ⬇ kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
- ⬇ podpisem zaufanym,
- ⬇ lub elektronicznym podpisem osobistym.

FORMULARZ CENOWY

ZADANIE NR I – SUKCESYWNE DOSTAWY MIĘSA WIEPRZOWEGO I DROBIOWEGO

Dane dotyczące wykonawcy

Nazwa:

Siedziba:

Adres poczty elektronicznej:

Numer telefonu: Numer faksu:

Numer REGON: Numer NIP:

Dotyczy osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:
.....

Nr dowodu osobistego:, PESEL:

Dane dotyczące zamawiającego

Zakład Karny w Gębarzewie
62-241 Żydowo

	Przedmiot zamówienia	Ilość szacunkowa w kg	Cena netto za 1 kg w zł (PLN)	Wartość netto w zł (PLN) 2x3	Stawka podatku VAT (%)	Wartość brutto w zł (PLN) 4+5
L.p.	1	2	3	4	5	6
1.	Łopatka b/k	1800				
2.	Schab z/k	150				
3.	Serca wieprzowe	1400				
4.	Wątroba wieprzowa	2500				
5.	Żołądki drobiowe	600				

6.	Porcje rosółowe	800				
7.	Kurczaki	700				
8.	Boczek surowy	50				
9.	Mięso mielone drobiowe	150				
10.	Mięso mielone wieprzowe	3200				
				 Wartość netto za całość zamówienia		 Wartość brutto za całość zamówienia
Wartość brutto za całość zamówienia w zł (PLN) Słownie:						
TERMIN PŁATNOŚCI					 dni * /wpisać ilość dni/	
*UWAGA: W przypadku braku wpisania w formularzu cenowym przez wykonawcę terminu płatności Zamawiający przyjmuje w celu oceny danej oferty minimalny termin płatności tj. 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.						

UWAGA! Należy przeczytać przed wypełnieniem w/w tabeli.

* W kolumnie nr 5 należy wskazać powszechnie obowiązującą stawkę podatku VAT na dany artykuł, a nie kwotę podatku. W przypadku zwolnienia z podatku VAT w kolumnie nr 5 należy wpisać „zw”. Jeżeli Wykonawcę obowiązuje inna stawka podatku VAT niż powszechnie obowiązująca - załącza do oferty wyjaśnienie tego faktu.

**Cenę należy obliczyć do dwóch miejsc po przecinku w ten sposób, że jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest równa lub większa od 5 to zaokrągla się ją w górę, w przypadku cyfry mniejszej od 5 to pozostawia się ją bez zmian.

***Wykonawca dokonuje wypełnienia wszystkich pustych miejsc w tabeli. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiegokolwiek z pozycji w w/w tabeli, spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

Wyliczoną wartość zamówienia w **kol. nr 4 i 6** należy przenieść do Formularza Ofertowego (zał. nr 1a do SWZ).

* uzupełnić stosowną treścią

** W przypadku oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający wymaga aby ofertę podpisał każdy z Wykonawców.

Formularz ofertowy należy opatrzyć:

- ✚ kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
- ✚ podpisem zaufanym,
- ✚ lub elektronicznym podpisem osobistym.

FORMULARZ CENOWY

ZADANIE NR II – SUKCESYWNE DOSTAWY PRZETWORÓW Z MIĘSA WIEPRZOWEGO I DROBIOWEGO

Dane dotyczące wykonawcy

Nazwa:

Siedziba:

Adres poczty elektronicznej:

Numer telefonu: Numer faksu:

Numer REGON: Numer NIP:

Dotyczy osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:

Nr dowodu osobistego:, PESEL:

Dane dotyczące zamawiającego

Zakład Karny w Gębarzewie
62-241 Żydowo

Przedmiot zamówienia		Ilość szacunkowa w kg	Cena netto za 1 kg w zł (PLN)	Wartość netto w zł (PLN) 2x3	Stawka podatku VAT (%)	Wartość brutto w zł (PLN) 4+5
L.p.	1	2	3	4	5	6
1.	Kiełbasa żywiecka	120				
2.	Kiełbasa krakowska	120				
3.	Kiełbasa biała parzona wieprzowa	300				
4.	Kiełbasa podlaska	500				
5.	Kiełbasa letnia	500				
6.	Kiełbasa śląska	500				

7.	Kiełbasa zwyczajna	500				
8.	Kiełbasa piwna	800				
9.	Mortadela wieprzowa	6500				
10.	Mielonka turystyczna	1000				
11.	Mielonka tyrolska	1000				
12.	Salceson biały	2200				
13.	Salceson ozorowy ciemny	2800				
14.	Salami wielkopolskie	65				
15.	Metka cebulowa	600				
16.	Metka łososiowa	600				
17.	Pieczeń rzymska	500				
18.	Parówka wieprzowa cienka	2000				
19.	Parówka wieprzowa gruba	1800				
20.	Kaszanka	3000				
21.	Wątrobianka	3000				
22.	Pasztet wieprzowy	2800				
23.	Smarowidło	1300				
24.	Smalec czysty	1300				
25.	Kości wędzone	500				
26.	Boczek wędzony	350				
27.	Podgardle wędzone	500				
28.	Kiełbasa krakowska drobiowa	100				
29.	Kiełbasa żywiecka drobiowa	100				
30.	Kiełbasa śląska drobiowa	750				

31.	Kiełbasa zwyczajna drobiowa	750			
32.	Kiełbasa biała parzona drobiowa	650			
33.	Parówka drobiowa	1500			
34.	Mielonka z indyka	900			
35.	Mortadela drobiowa	1500			
			 Wartość netto za całość zamówienia	 Wartość brutto za całość zamówienia	
Wartość brutto za całość zamówienia w zł (PLN) Słownie:					
TERMIN PŁATNOŚCI				 dni * /wpisać ilość dni/	
*UWAGA: W przypadku braku wpisania w formularzu cenowym przez wykonawcę terminu płatności Zamawiający przyjmuje w celu oceny danej oferty minimalny termin płatności tj. 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.					

UWAGA! Należy przeczytać przed wypełnieniem w/w tabeli.

* W kolumnie nr 5 należy wskazać powszechnie obowiązującą stawkę podatku VAT na dany artykuł, a nie kwotę podatku. W przypadku zwolnienia z podatku VAT w kolumnie nr 5 należy wpisać „zw”. Jeżeli Wykonawcę obowiązuje inna stawka podatku VAT niż powszechnie obowiązująca - załącza do oferty wyjaśnienie tego faktu.

**Cenę należy obliczyć do dwóch miejsc po przecinku w ten sposób, że jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest równa lub większa od 5 to zaokrągla się ją w górę, w przypadku cyfry mniejszej od 5 to pozostawia się ją bez zmian.

***Wykonawca dokonuje wypełnienia wszystkich pustych miejsc w tabeli. Nie wypełnienie przez Wykonawcę jakiegokolwiek z pozycji w w/w tabeli, spowoduje odrzucenie oferty tego Wykonawcy przez Zamawiającego.

Wyliczoną wartość zamówienia w kol. nr 4 i 6 należy przenieść do Formularza Ofertowego (zał. nr 1b do SWZ).

* uzupełnić stosowną treścią

** W przypadku oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający wymaga aby ofertę podpisał każdy z Wykonawców.

Formularz ofertowy należy opatrzyć:

- ✚ kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
- ✚ podpisem zaufanym,
- ✚ lub elektronicznym podpisem osobistym.

Wykonawca:

.....

.....

(Nazwa i adres Wykonawcy)

**Oświadczenie
o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz niewykluczeniu z postępowania
składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień
publicznych.**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez Zakład Karny w Gębarzewie pn.

**Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego
w Gębarzewie**

Oświadczam/-my co następuje:

1. **Oświadczam/-my***, że **spełniam/-my*** warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
2. oświadczam/-my, że **nie podlegam/-my wykluczeniu** z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy z dn. 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
3. oświadczam/-my, że **nie podlegam/-my wykluczeniu** z postępowania na podstawie art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

Oświadczam/-my, że **zachodzą w stosunku do mnie/nas podstawy wykluczenia** z postępowania na podstawie art. ustawy dn. 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1).*

Jednocześnie oświadczam/-my, że w związku z w/w okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy dn. 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych podjąłem/-liśmy następujące środki naprawcze:*

.....

.....

.....

* jeżeli nie dotyczy proszę przekreślić

Oświadczam/-my, 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 przedstawieniu informacji.

Oświadczenie należy opatrzyć:

- ✚ kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
- ✚ podpisem zaufanym,
- ✚ lub elektronicznym podpisem osobistym.

UMOWA NR / 2025

**na sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego i drobiowego
oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie.**

(wzór umowy, która zostanie zawarta z wybranym wykonawcą)

Zawarta w dniu w Gębarzewie, pomiędzy stronami
Zakładem Karnym w Gębarzewie reprezentowanym przez:

płk Zbigniew Dolata - Dyrektora Zakładu Karnego

z siedzibą w Gębarzewie, 62-241 Żydowo, NIP 784-11-43-144 i REGON 000791131, zwanym
dalej Zamawiającym z jednej strony,

a

.....

NIP:, REGON:

reprezentowanym przez:

zwanego dalej **Wykonawcą** z drugiej strony

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu na
**sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego
w Gębarzewie** (nr spr.: D/Kw.2232.5.2025), przeprowadzonym w trybie podstawowym
I wariant – bez negocjacji, na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. –
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.), została zawarta
umowa o następującej treści:

§ 1

1. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy dostarczać będzie Zamawiającemu,
zgodnie z ofertą z dnia oraz z Opisem Przedmiotu Zamówienia zawartym
w rozdziale III SWZ – **MIĘSO WIEPRZOWE I DROBIOWE** zwane dalej „towarem”,
których szczegółowy wykaz, ilości oraz ceny określa załącznik nr 1 do niniejszej umowy -
Zestawienie ilościowo -wartościowe.
2. Dostawy towarów do magazynu żywnościowego zlokalizowanego na terenie:
2.1. Zakładu Karnego w Gębarzewie, 62-241 Żydowo, realizowane będą dwa razy
w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od **08:00** do **12:00**
w ilościach określonych przez wyznaczonego pracownika zamawiającego.

3. Dostawy towarów następować będą partiami, zgodnie ze sukcesywnie składanymi zamówieniami częściowymi, szczegółowe ilości dostaw oraz asortyment poszczególnych dostaw określi wyznaczony pracownik zamawiającego telefonicznie lub pisemnie (faks, e-mail) z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
4. Dostawy towarów muszą być zrealizowane w ciągu 24 godzin od złożenia telefonicznego lub pisemnego zamówienia.
5. Ryzyko i koszt transportu dostarczanego towaru obciąża Wykonawcę i zostaje wliczony w cenę dostarczanych wyrobów.
6. 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 r. poz. 1448).
7. 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 wymogów.
8. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu na jego żądanie dokument stwierdzający właściwy stan sanitarny firmy wydany przez organ sprawujący nadzór sanitarny.
9. Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność związaną ze stosowaniem jego artykułów w żywności.
10. 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.
11. 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.
12. Osoba dostarczająca towar do zamawiającego winna posiadać i okazywać na każde żądanie, osobie wyznaczonej przez zamawiającego- aktualną książeczkę badań do celów sanitarno – epidemiologicznych.
13. Zamawiający poprzez wyznaczonego pracownika dokonywał będzie odbioru ilościowego, organoleptycznej oceny jakości oraz ewentualnej reklamacji dostarczanego towaru w swojej siedzibie, w dniu dostawy każdej partii.
14. Dostawy winny odbywać się w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) 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.
15. Osoby realizujące dostawy w imieniu Wykonawcy poddadzą się każdorazowo procedurom bezpieczeństwa realizowanym w trakcie przyjmowania dostaw na teren Zakładu Karnego w Gębarzewie.
16. Pracownicy Wykonawcy naruszający przepisy obowiązujące na terenie dostaw nie będą mieli prawa wstępu na teren jednostki.
17. Rozładunku dostarczonego towaru będą dokonywać pracownicy Wykonawcy, przestrzegając obowiązujących na terenie dostawy przepisów porządkowych.
18. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do każdej partii dostarczanego towaru prawidłowo wystawioną fakturę VAT/rachunek, przez którą należy rozumieć fakturę VAT/rachunek zaadresowany na Zakład Karny w Gębarzewie, 62-241 Żydowo, NIP 784-11-43-144 zawierającą ilość towaru wynikającą ze złożonego zamówienia oraz

cenę zawartą w *Zestawieniu ilościowo -wartościowym* stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.

19. 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.
20. Podane w *Zestawieniu ilościowo – wartościowym* ilości dostaw są zbliżone ilościami do planowanych potrzeb jednostki. Oznacza to, że wielkości te nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia 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.
21. W przypadku zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny, w sytuacjach kryzysowych oraz klęsk żywiołowych Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienia w pierwszej kolejności.

§ 2

1. Dostarczane towary muszą odpowiadać wymogom jakościowym i sanitarno – epidemiologicznym.
2. Minimalny termin przydatności do spożycia każdej dostawy wynosić będzie:
 - 1) nie mniej niż 3 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 1 -10 tabeli stanowiącej załącznik nr 1 do umowy – *Zestawienie ilościowo - wartościowe*,
3. Dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju (dodatek smakowy) oraz terminu przydatności do spożycia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia reklamacji, w razie stwierdzenia wad towaru.
5. 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.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dokonania wymiany towaru na wolny od wad lub uzupełnienia braków towaru na własny koszt w ciągu 12 godzin od momentu zgłoszenia Wykonawcy zastrzeżenia w zakresie jakości lub ilości. W przypadku braku wymiany reklamowanego towaru zamawiający zastrzega sobie prawo postępowania jak w ust. 7 i 8.
7. W przypadku niedostarczenia w terminie przez Wykonawcę zakwestionowanej partii towaru, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zakupu na wolnym rynku, a wynikającą z różnicy cen kwotą obciąży Wykonawcę.

8. W przypadku stwierdzenia wad, o których mowa w ust. 5, Zamawiający ma prawo obniżenia ceny towaru stosownie do zasad określonych w art. 560 § 3 kodeksu cywilnego, (tj. obniżenia ceny w takim stosunku w jakim wartość towaru wolnego od wad pozostaje do jej wartości obliczonej z uwzględnieniem istniejących wad).
9. W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę właściwej jakości i ilości towaru, o których mowa w ust. 5, albo nie skorzystania z uprawnień, o których mowa w ust. 7 i 8 przez Zamawiającego, Zamawiający może od umowy odstąpić, zaś dostarczony towar pozostawić do dyspozycji Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko.
10. Niezależnie od wykonania przez Zamawiającego uprawnień, o których mowa w ust. 7 - 9 przysługuje mu prawo zastosowania sankcji, o których mowa w § 6 umowy.
11. W przypadku zastrzeżeń co do jakości dostarczonych przez Wykonawcę towarów, Zamawiający zastrzega sobie prawo do ich badania w niezależnej instytucji. W przypadku potwierdzenia wątpliwości Zamawiającego co do jakości otrzymanego towaru Zamawiający obciąży kosztami badań Wykonawcę. Powyższa okoliczność daje Zamawiającemu podstawę do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.

§ 3

1. Strony zgodnie postanawiają, że za realizację przedmiotu zamówienia, Zamawiający zapłaci cenę umowną za towar zamówiony i pobrany, ustaloną na podstawie cen jednostkowych brutto wyszczególnionych w *Zestawieniu ilościowo - wartościowym* stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę ofertową brutto za wykonanie zamówienia tak, aby obejmowała wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia tj. koszty produkcji, krojenia, pakowania, koszty zakupu, koszty transportu, płace, koszty komunalne, ubezpieczenie działalności gospodarczej i inne oraz warunki stawiane przez Zamawiającego.
3. Cena określona przez Wykonawcę w ofercie zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianie w czasie jej trwania za wyjątkiem przypadków określonych w ust. 4.
4. Waloryzacja cen:
 - 1) Zmiana cen może mieć miejsce raz na kwartał, po złożeniu przez zainteresowaną stronę pisemnego wniosku wraz z uzasadnieniem. Wysokość zmiany cen nie może przekroczyć aktualnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych obwieszczanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego publikowanego na stronie internetowej www.stat.gov.pl. Pierwsza zmiana może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 3 miesięcy obowiązywania umowy.
 - 2) Zmiana polegająca na obniżeniu cen towarów jest możliwa po przedłożeniu przez Zamawiającego wniosku uzasadniającego tę zmianę ruchem cen na lokalnym rynku spożywczym z odpowiednim 1-miesięcznym wyprzedzeniem. Ustalona w niniejszy sposób zmiana cen towarów może nastąpić za zgodą obu stron w drodze przeprowadzonych negocjacji.
 - 3) W sytuacji opisanej w pkt. 1 i 2 Zamawiający sporządzi aneks, którego postanowienia wejdą w życie po 7 dniach od chwili podpisania przez Strony.

§ 4

1. Należność za zrealizowane dostawy Zamawiający uiszczać będzie Wykonawcy w formie przelewu na jego konto bankowe:

.....
(należy wpisać nr rachunku bankowego Wykonawcy)

w banku
(należy wpisać nazwę banku Wykonawcy)

w terminie dni licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

2. Zamawiający wyraża zgodę, aby Wykonawca wystawiał faktury VAT bez podpisu Zamawiającego na fakturze.

§ 5

Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od dnia 12.08.2025 r. do dnia 11.08.2026 r.

§ 6

W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy strony zobowiązują się zapłacić kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne :
 - 1) w wysokości 10 % wartości umownej (brutto) niezrealizowanej części przedmiotu umowy, gdy Zamawiający rozwiąże umowę z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, z zastrzeżeniem przypadku, o którym mowa w § 7,
 - 2) w wysokości 10 % wartości umownej (brutto) wyrobów nie dostarczonych w terminie lub złej jakości za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
 - 3) w wysokości 15% wartości brutto umowy rozumianej jako całkowita wartość brutto umowy określona w załączniku nr 1 do niniejszej umowy – w razie odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z powodu zaistnienia przesłanek innych niż wymienione w § 8 ust. 2,
2. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego.
3. Zapłata kar umownych może nastąpić w drodze potrącenia wierzytelności.
4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć kwoty wynagrodzenia, tj. całkowitej wartości umownej brutto.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od umowy z powodu okoliczności, o których mowa w art. 456 ustawy Pzp.
2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Rozwiązanie umowy powinno nastąpić w formie pisemnej.

§ 8

Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności z tytułu działania osób trzecich i sił natury, których nie dało się przewidzieć (sztorm, gradobicie, powódź etc).

§ 9

1. Zgodnie z postanowieniami ustawy Prawo Zamówień Publicznych Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, pod warunkiem podpisania aneksu zaakceptowanego przez obie strony.
2. W szczególności Zamawiający dopuszcza:
 - 1) aktualizację danych Wykonawcy i Zamawiającego poprzez: zmianę nazwy firmy, zmianę adresu, siedziby, osób reprezentujących strony, zmianę formy prawnej prowadzonej działalności;
 - 2) zmianę postanowień w zakresie podatku VAT:
Jeżeli w trakcie obowiązywania umowy nastąpi zmiana w zakresie podatku VAT, Zamawiający zobowiązuje się do uiszczenia opłaty powiększonej lub pomniejszonej o obowiązującą stawkę podatku od towarów i usług na dzień wystawienia faktury VAT.
 - 3) zmianę terminu realizacji przedmiotu zamówienia jedynie w przypadkach niezależnych od Wykonawcy, na skutek klęsk żywiołowych spowodowanych nieodwracalnymi działaniami przyrody lub na skutek działań osób trzecich. Udowodnienie ww. sytuacji leżeć będzie po stronie Wykonawcy.
 - 4) zmianę ceny zamawianego towaru w sytuacji określonej w §3 ust. 4 pkt. 1 i 2 umowy
 - 5) zmianę w razie zaistnienia, po zawarciu umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, rozumieć należy zdarzenia zewnętrzne wobec łączącej strony więzi prawnej:
 - a) o charakterze niezależnym od stron,
 - b) którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy,
 - c) którego nie można uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, której nie można przypisać drugiej stronie;

§ 10

Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą w drodze obowiązkowych negocjacji ugodowych, z których sporządzony zostanie pisemny protokół. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, a w sprawach procesowych - przepisy Kodeksu postępowania cywilnego.

§ 12

Umowa sporządzona została w 4 jednobrzmiących egzemplarzach, 3 dla Zamawiającego, 1 dla Wykonawcy.

§ 13

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- 1) Załącznik nr 1 - Zestawienie ilościowo – wartościowe

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

.....

.....

Załącznik nr 1 do umowy nr...../2025
zawartej w dniu pomiędzy Zakładem Karnym w Gębarzewie

a

Zestawienie ilościowo - wartościowe

L. p.	Przedmiot zamówienia	j. m.	Ilość jednostek w kg	Cena netto za 1 j. m. w zł	Stawka podatku VAT %	Cena brutto za 1 j. m. w zł
1.	Łopatka b/k	kg	1800			
2.	Schab z/k	kg	150			
3.	Serca wieprzowe	kg	1400			
4.	Wątroba wieprzowa	kg	2500			
5.	Żołądki drobiowe	kg	600			
6.	Porcje rosółowe	kg	800			
7.	Kurczaki	kg	700			
8.	Boczek surowy	kg	50			
9.	Mięso mielone drobiowe	kg	150			
10.	Mięso mielone wieprzowe	kg	3200			

Wartość netto umowy: zł

(słownie: 00/100 gr.)

Wartość brutto umowy: zł

(słownie: 00/100 gr.)

UMOWA NR / 2025

**na sukcesywne dostawy mięsa wieprzowego i drobiowego
oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie.**

(wzór umowy, która zostanie zawarta z wybranym wykonawcą)

Zawarta w dniu w Gębarzewie, pomiędzy stronami
Zakładem Karnym w Gębarzewie reprezentowanym przez:

płk Zbigniew Dolata - Dyrektora Zakładu Karnego

z siedzibą w Gębarzewie, 62-241 Żydowo, NIP 784-11-43-144 i REGON 000791131, zwanym
dalej Zamawiającym z jednej strony,

a

.....

NIP:, REGON:

reprezentowanym przez:

zwanego dalej **Wykonawcą** z drugiej strony

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu na
**sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego
w Gębarzewie** (nr spr.: D/Kw.2232.5.2025), przeprowadzonym w trybie podstawowym
I wariant – bez negocjacji, na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. –
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.), została zawarta
umowa o następującej treści:

§ 1

1. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy dostarczać będzie Zamawiającemu, zgodnie z ofertą z dnia oraz z Opisem Przedmiotu Zamówienia zawartym w rozdziale III SWZ – **PRZETWORY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO ORAZ DROBIOWEGO** zwane dalej „towarem”, których szczegółowy wykaz, ilości oraz ceny określa załącznik nr 1 do niniejszej umowy - *Zestawienie ilościowo -wartościowe*.
2. Dostawy towarów do magazynu żywnościowego zlokalizowanego na terenie:
2.1. Zakładu Karnego w Gębarzewie, 62-241 Żydowo realizowane będą dwa razy w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od **08:00** do **12:00** w ilościach określonych przez wyznaczonego pracownika zamawiającego.
3. Dostawy towarów następować będą partiami, zgodnie ze sukcesywnie składanymi zamówieniami częściowymi, szczegółowe ilości dostaw oraz asortyment poszczególnych dostaw określi wyznaczony pracownik zamawiającego telefonicznie lub pisemnie (faks, e-mail) z 24 godzinnym wyprzedzeniem.

4. Dostawy towarów muszą być zrealizowane w ciągu 24 godzin od złożenia telefonicznego lub pisemnego zamówienia.
5. Ryzyko i koszt transportu dostarczanego towaru obciąża Wykonawcę i zostaje wliczony w cenę dostarczanych wyrobów.
6. 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 r. poz. 1448).
7. 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 wymogów.
8. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu na jego żądanie dokument stwierdzający właściwy stan sanitarny firmy wydany przez organ sprawujący nadzór sanitarny.
9. Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność związaną ze stosowaniem jego artykułów w żywności.
10. 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.
11. 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.
12. Osoba dostarczająca towar do zamawiającego winna posiadać i okazywać na każde żądanie, osobie wyznaczonej przez zamawiającego- aktualną książeczkę badań do celów sanitarno – epidemiologicznych.
13. Zamawiający poprzez wyznaczonego pracownika dokonywał będzie odbioru ilościowego, organoleptycznej oceny jakości oraz ewentualnej reklamacji dostarczanego towaru w swojej siedzibie, w dniu dostawy każdej partii.
14. Dostawy winny odbywać się w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) 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.
15. Osoby realizujące dostawy w imieniu Wykonawcy poddadzą się każdorazowo procedurom bezpieczeństwa realizowanym w trakcie przyjmowania dostaw na teren Zakładu Karnego w Gębarzewie.
16. Pracownicy Wykonawcy naruszający przepisy obowiązujące na terenie dostaw nie będą mieli prawa wstępu na teren jednostki.
17. Rozładunku dostarczonego towaru będą dokonywać pracownicy Wykonawcy, przestrzegając obowiązujących na terenie dostawy przepisów porządkowych.
18. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do każdej partii dostarczanego towaru prawidłowo wystawioną fakturę VAT/rachunek, przez którą należy rozumieć fakturę VAT/rachunek zaadresowany na Zakład Karny w Gębarzewie, 62-241 Żydowo, NIP 784-11-43-144 zawierającą ilość towaru wynikającą ze złożonego zamówienia oraz cenę zawartą w *Zestawieniu ilościowo -wartościowym* stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
19. 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.

20. Podane w *Zestawieniu ilościowo – wartościowym* ilości dostaw są zbliżone ilościami do planowanych potrzeb jednostki. Oznacza to, że wielkości te nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia wielkości dostaw, jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się i zastrzega, że wielkość zamówienia określoną formularzu cenowym zrealizuje w minimum 60%. Dostawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru.
21. W przypadku zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny, w sytuacjach kryzysowych oraz klęsk żywiołowych Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienia w pierwszej kolejności.

§ 2

1. Dostarczane towary muszą odpowiadać wymogom jakościowym i sanitarno – epidemiologicznym.
2. Minimalny termin przydatności do spożycia każdej dostawy wynosić będzie:
 - 1) nie mniej niż 3 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 15-16, 20-22 powyższej tabeli;
 - 2) nie mniej niż 7 dni od daty dostawy w odniesieniu do towarów wymienionych w poz. 1-14, 17-19, 23, 25-35 powyższej tabeli;
 - 3) nie mniej niż 30 dni od daty dostawy w odniesieniu do towaru wymienionego w poz. 24 powyższej tabeli.
3. Dostarczane partie danego towaru w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury, rodzaju (dodatek smakowy) oraz terminu przydatności do spożycia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia reklamacji, w razie stwierdzenia wad towaru.
5. 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.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dokonania wymiany towaru na wolny od wad lub uzupełnienia braków towaru na własny koszt w ciągu 12 godzin od momentu zgłoszenia Wykonawcy zastrzeżenia w zakresie jakości lub ilości. W przypadku braku wymiany reklamowanego towaru zamawiający zastrzega sobie prawo postępowania jak w ust. 7 i 8.
7. W przypadku niedostarczenia w terminie przez Wykonawcę zakwestionowanej partii towaru, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zakupu na wolnym rynku, a wynikającą z różnicy cen kwotą obciąży Wykonawcę.
8. W przypadku stwierdzenia wad, o których mowa w ust. 5, Zamawiający ma prawo obniżenia ceny towaru stosownie do zasad określonych w art. 560 § 3 kodeksu cywilnego, (tj. obniżenia ceny w takim stosunku w jakim wartość towaru wolnego od wad pozostaje do jej wartości obliczonej z uwzględnieniem istniejących wad).

9. W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę właściwej jakości i ilości towaru, o których mowa w ust. 5, albo nie skorzystania z uprawnień, o których mowa w ust. 7 i 8 przez Zamawiającego, Zamawiający może od umowy odstąpić, zaś dostarczony towar pozostawić do dyspozycji Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko.
10. Niezależnie od wykonania przez Zamawiającego uprawnień, o których mowa w ust. 7 - 9 przysługuje mu prawo zastosowania sankcji, o których mowa w § 6 umowy.
11. W przypadku zastrzeżeń co do jakości dostarczonych przez Wykonawcę towarów, Zamawiający zastrzega sobie prawo do ich badania w niezależnej instytucji. W przypadku potwierdzenia wątpliwości Zamawiającego co do jakości otrzymanego towaru Zamawiający obciąży kosztami badań Wykonawcę. Powyższa okoliczność daje Zamawiającemu podstawę do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.

§ 3

1. Strony zgodnie postanawiają, że za realizację przedmiotu zamówienia, Zamawiający zapłaci cenę umowną za towar zamówiony i pobrany, ustaloną na podstawie cen jednostkowych brutto wyszczególnionych w *Zestawieniu ilościowo -wartościowym* stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę ofertową brutto za wykonanie zamówienia tak, aby obejmowała wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia tj. koszty produkcji, krojenia, pakowania, koszty zakupu, koszty transportu, płace, koszty komunalne, ubezpieczenie działalności gospodarczej i inne oraz warunki stawiane przez Zamawiającego.
3. Cena określona przez Wykonawcę w ofercie zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianie w czasie jej trwania za wyjątkiem przypadków określonych w ust. 4.
4. Waloryzacja cen:
 - 1) Zmiana cen może mieć miejsce raz na kwartał, po złożeniu przez zainteresowaną stronę pisemnego wniosku wraz z uzasadnieniem. Wysokość zmiany cen nie może przekroczyć aktualnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych obwieszczanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego publikowanego na stronie internetowej www.stat.gov.pl. Pierwsza zmiana może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 3 miesięcy obowiązywania umowy.
 - 2) Zmiana polegająca na obniżeniu cen towarów jest możliwa po przedłożeniu przez Zamawiającego wniosku uzasadniającego tę zmianę ruchem cen na lokalnym rynku spożywczym z odpowiednim 1-miesięcznym wyprzedzeniem. Ustalona w niniejszy sposób zmiana cen towarów może nastąpić za zgodą obu stron w drodze przeprowadzonych negocjacji.
 - 3) W sytuacji opisanej w pkt. 1 i 2 Zamawiający sporządzi aneks, którego postanowienia wejdą w życie po 7 dniach od chwili podpisania przez Strony.

§ 4

1. Należność za zrealizowane dostawy Zamawiający uiszczać będzie Wykonawcy w formie przelewu na jego konto bankowe:

.....
(należy wpisać nr rachunku bankowego Wykonawcy)

w banku
(należy wpisać nazwę banku Wykonawcy)

w terminie dni licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

2. Zamawiający wyraża zgodę, aby Wykonawca wystawiał faktury VAT bez podpisu Zamawiającego na fakturze.

§ 5

Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. **od dnia 12.08.2025 r. do dnia 11.08.2026 r.**

§ 6

W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy strony zobowiązują się zapłacić kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne :
 - 1) w wysokości 10 % wartości umownej (brutto) niezrealizowanej części przedmiotu umowy, gdy Zamawiający rozwiąże umowę z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, z zastrzeżeniem przypadku, o którym mowa w § 7,
 - 2) w wysokości 10 % wartości umownej (brutto) wyrobów nie dostarczonych w terminie lub złej jakości za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
 - 3) w wysokości 15% wartości brutto umowy rozumianej jako całkowita wartość brutto umowy określona w załączniku nr 1 do niniejszej umowy – w razie odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z powodu zaistnienia przesłanek innych niż wymienione w § 8 ust. 2,
2. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego.
3. Zapłata kar umownych może nastąpić w drodze potrącenia wierzytelności.
4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć kwoty wynagrodzenia, tj. całkowitej wartości umownej brutto.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od umowy z powodu okoliczności, o których mowa w art. 456 ustawy Pzp.
2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Rozwiązanie umowy powinno nastąpić w formie pisemnej.

§ 8

Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności z tytułu działania osób trzecich i sił natury, których nie dało się przewidzieć (sztorm, gradobicie, powódź etc).

§ 9

1. Zgodnie z postanowieniami ustawy Prawo Zamówień Publicznych Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, pod warunkiem podpisania aneksu zaakceptowanego przez obie strony.
2. W szczególności Zamawiający dopuszcza:
 - 1) aktualizację danych Wykonawcy i Zamawiającego poprzez: zmianę nazwy firmy, zmianę adresu, siedziby, osób reprezentujących strony, zmianę formy prawnej prowadzonej działalności;
 - 2) zmianę postanowień w zakresie podatku VAT:
Jeżeli w trakcie obowiązywania umowy nastąpi zmiana w zakresie podatku VAT, Zamawiający zobowiązuje się do uiszczenia opłaty powiększonej lub pomniejszonej o obowiązującą stawkę podatku od towarów i usług na dzień wystawienia faktury VAT.
 - 3) zmianę terminu realizacji przedmiotu zamówienia jedynie w przypadkach niezależnych od Wykonawcy, na skutek klęsk żywiołowych spowodowanych nieodwracalnymi działaniami przyrody lub na skutek działań osób trzecich. Udowodnienie ww. sytuacji leżeć będzie po stronie Wykonawcy.
 - 4) zmianę ceny zamawianego towaru w sytuacji określonej w §3 ust. 4 pkt. 1 i 2 umowy
 - 5) zmianę w razie zaistnienia, po zawarciu umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, rozumieć należy zdarzenia zewnętrzne wobec łączącej strony więzi prawnej:
 - a) o charakterze niezależnym od stron,
 - b) którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy,
 - c) którego nie można uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, której nie można przypisać drugiej stronie;

§ 10

Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą w drodze obowiązkowych negocjacji ugodowych, z których sporządzony zostanie pisemny protokół. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, a w sprawach procesowych - przepisy Kodeksu postępowania cywilnego.

§ 12

Umowa sporządzona została w 4 jednobrzmiących egzemplarzach, 3 dla Zamawiającego, 1 dla Wykonawcy.

§ 13

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- I) Załącznik nr 1 -Zestawienie ilościowo – wartościowe

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

.....

.....

Załącznik nr 1 do umowy nr/2025

zawartej w dniu pomiędzy Zakładem Karnym w Gębarzewie

a

Zestawienie ilościowo - wartościowe

L. p.	Przedmiot zamówienia	j. m.	Ilość jednostek w kg	Cena netto za 1 j. m. w zł	Stawka podatku VAT %	Cena brutto za 1 j. m. w zł
1.	Kiełbasa żywiecka	kg	120			
2.	Kiełbasa krakowska	kg	120			
3.	Kiełbasa biała parzona wieprzowa	kg	300			
4.	Kiełbasa podlaska	kg	500			
5.	Kiełbasa letnia	kg	500			
6.	Kiełbasa śląska	kg	500			
7.	Kiełbasa zwyczajna	kg	500			
8.	Kiełbasa piwna	kg	800			
9.	Mortadela wieprzowa	kg	6500			
10.	Mielonka turystyczna	kg	1000			
11.	Mielonka tyrolska	kg	1000			
12.	Salceson biały	kg	2200			
13.	Salceson ozorowy ciemny	kg	2800			
14.	Salami wielkopolskie	kg	65			
15.	Metka cebulowa	kg	600			
16.	Metka łososiowa	kg	600			
17.	Pieczeń rzymska	kg	500			
18.	Parówka wieprzowa cienka	kg	2000			
19.	Parówka wieprzowa gruba	kg	1800			
20.	Kaszanka	kg	3000			
21.	Wątrobianka	kg	3000			
22.	Pasztet wieprzowy	kg	2800			
23.	Smarowidło	kg	1300			
24.	Smalec czysty	kg	1300			
25.	Kości wędzone	kg	500			
26.	Boczek wędzony	kg	350			
27.	Podgardle wędzone	kg	500			
28.	Kiełbasa krakowska drobiowa	kg	100			
29.	Kiełbasa żywiecka drobiowa	kg	100			
30.	Kiełbasa śląska drobiowa	kg	750			
31.	Kiełbasa zwyczajna drobiowa	kg	750			

32.	Kiełbasa biała parzona drobiowa	kg	650			
33.	Parówka drobiowa	kg	1500			
34.	Mielonka z indyka	kg	900			
35.	Mortadela drobiowa	kg	1500			

Wartość netto umowy: zł

(słownie: zł 00/100gr.)

Wartość brutto umowy: zł

(słownie: 00/100gr.)

OŚWIADCZENIE RODO

Nazwa:

Siedziba:

Adres poczty elektronicznej:

Numer telefonu: Numer faksu

Numer REGON: Numer NIP.....

Dotyczy osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:

.....

Nr dowodu osobistego, PESEL:

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

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zakład Karny w Gębarzewie, 62-241 Żydowo;
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych Osobowych: e-mail: zk_gebarzewo@sw.gov.pl, 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 postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na „**Sukcesywne dostawy drobiu, mięsa wieprzowego oraz ich przetworów do Zakładu Karnego w Gębarzewie**”, numer sprawy: D/Kw.2232.5.2025, prowadzonym na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy PZP;
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Prawo zamówień publicznych;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
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, stosowanie do art. 22 RODO;
8. Posiada Pani/Pan:
- 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - 3) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - 4) 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:
- 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 3) 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.

Formularz ofertowy należy opatrzyć:

- ✚ kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
- ✚ podpisem zaufanym,
- ✚ lub elektronicznym podpisem osobistym.