

## SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego  
prowadzonym w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji  
na podstawie art. 275 pkt 1

ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych  
(Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm. ), zwanej dalej ustawą PZP

na zadanie pod nazwą:

**Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej**

**oraz Oddziału Zamiejscowego w Zwartowie**

**nr sprawy: OSS.2232.67.2023.SZ**

Integralną część niniejszej SIWZ stanowią załączniki :

- Zał. nr 1 Formularz ofertowy
- Zał. nr 2 Formularze cenowe dla części nr 1 - 32
- Zał. nr 3 Oświadczenie wykonawcy dotyczące braku podstaw wykluczenia z postępowania (art. 125 ust. 1 ustawy PZP)
- Zał. nr 4 Projekt umowy
- Zał. nr 5 Opis przedmiotu zamówienia części nr 1-17
- Zał. nr 5a Opis przedmiotu zamówienia części nr 18-32

ZATWIERDZAM

Komendant  
Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej  
*plk Marek Sokół*

Kierownik Zamawiającego  
dnia 11.07.2023 r.

**Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SWZ. Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów oraz przedłożenia oferty nieodpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego**

## **SPIS TREŚCI SWZ**

- I.** Nazwa (firma) i adres, adres strony internetowej oraz poczty elektronicznej zamawiającego
- II.** Tryb udzielenia zamówienia
- III.** Opis przedmiotu zamówienia
- IV.** Termin wykonania zamówienia
- V.** Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy
- VI.** Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej
- VII.** Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami
- VIII.** Termin związania ofertą
- IX.** Opis sposobu przygotowania oferty
- X.** Sposób oraz termin składania ofert
- XI.** Termin otwarcia ofert
- XII.** Informacje o warunkach udziału w postępowaniu
- XIII.** Podstawy wykluczenia wykonawców
- XIV.** Podmiotowe środki dowodowe
- XV.** Wymagania dotyczące wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie oraz podwykonawców
- XVI.** Wymagania dotyczące wadium
- XVII.** Sposób obliczenia ceny
- XVIII.** Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert
- XIX.** Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
- XX.** Zabezpieczenie należytego wykonania umowy
- XXI.** Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy
- XXII.** Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

## SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Numer sprawy: OSS.2232.67.2023.SZ

Nazwa zadania:

### Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchoj oraz Oddziału Zamiejscowego w Zwartowie

#### I. Nazwa (firma) i adres zamawiającego, adres strony internetowej oraz poczty elektronicznej

Nazwa oraz adres Zamawiającego: Skarb Państwa – Ośrodek Szkolenia Służby Więziennej w Suchoj

Sucha 144

89-526 Lubiewo

Numer tel.: tel. 52 334 12 25, 52 334 12 70, fax. 52 334 11 60

Adres poczty elektronicznej: os\_sucha@sw.gov.pl

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: [https://platformazakupowa.pl/pn/ossw\\_sucha](https://platformazakupowa.pl/pn/ossw_sucha);

Godziny pracy: 07:30-15:30

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

[https://platformazakupowa.pl/pn/ossw\\_sucha](https://platformazakupowa.pl/pn/ossw_sucha);

#### II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w **trybie podstawowym z wyborem najkorzystniejszej oferty bez przeprowadzenia negocjacji**, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (ustawy PZP).
2. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP wraz z aktami wykonawczymi do ustawy oraz przepisy Kodeksu cywilnego.
3. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w obwieszczeniu Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych wydanym na podstawie art. 3 ust. 3 ustawy PZP, tj. kwoty 140 000 euro.

#### III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną lub większą liczbę wymienionych w niniejszej specyfikacji części zamówienia – od 1 do 32.  
Oferta musi obejmować pełny asortyment artykułów zawartych w poszczególnych częściach.
2. Opis przedmiotu zamówienia.  
Przedmiotem zamówienia są dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchoj oraz Oddziału Zamiejscowego w Zwartowie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości dostaw poszczególnych produktów (zmniejszenia do 40%), ze względu na wystąpienie okoliczności, których nie można było przewidzieć w dacie zawierania umowy, w tym zwłaszcza powodowanych zmniejszeniem liczby słuchaczy, bądź innymi nadzwyczajnymi zdarzeniami lub sytuacjami. Podane ilości poszczególnych produktów są ilościami szacunkowymi. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru. Ostateczny rozmiar zamówienia nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Z tytułu zmniejszenia ilości dostaw, wykonawcy nie przysługuje odszkodowanie.

Zamówienia będą składane i przyjmowane telefonicznie lub drogą elektroniczną (e-mail). Dostawy będą realizowane sukcesywnie w ilości i terminach określonych przez zamawiającego, po uprzednim zgłoszeniu. Zamawiający wskazuje obowiązujące dni dostaw: **poniedziałki, środy, piątki.**

Wykonawca zrealizuje dostawy do siedziby zamawiającego własnym transportem na własny koszt.

**Dostawy na części 1-17 realizowane będą do magazynu żywnościowego zlokalizowanego w Ośrodku Szkolenia Służby Więziennej w Suchej, Sucha 144, 89-526 Lubiewo**

**Dostawy na części 18-32 realizowane będą do magazynu żywnościowego zlokalizowanego w Ośrodku Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie, Zwartowo 25, 84-210 Choczewo**

Dostawy realizowane będą wyłącznie środkami transportu odpowiednimi dla transportowanego asortymentu.

2.1 Przedmiotem zamówienia są:

**Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej oraz Oddziału Zamiejscowego w Zwartowie.**

Część nr 1: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Boczek świeży	kg	10
2	Golonka peklowana w siatce	kg	300
3	Karkówka bez kości	kg	1 600
4	Kości wieprzowe	kg	500
5	Łopatka	kg	1 600
6	Mięso gulaszowe	kg	500
7	Mięso mielone	kg	500
8	Schab z kością	kg	200
9	Schab bez kości	kg	1 700
10	Słonina	kg	250
11	Szynka wieprzowa surowa	kg	600

Część nr 2: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Boczek parzony	kg	750
2	Kości wędzone	kg	350

Część nr 3: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Żołądki wołowe krojone	kg	100
2	Wątroba wieprzowa	kg	50



Część nr 4: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Szynka gotowana	kg	220
2	Szynka wędzona	kg	200

Część nr 5: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Filet z indyka	kg	20
2	Polędwica drobiowa	kg	250
3	Polędwica z majerankiem	kg	130
4	Polędwica z warzywami	kg	220
5	Szynka z indyka	kg	200
6	Kurczak w galarecie	kg	150
7	Żywiecka drobiowa	kg	50
8	Parówka drobiowa	kg	120
9	Mielonka drobiowa	kg	90

Część nr 6: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Salceson czarny	kg	20
2	Kaszanka	kg	70

Część nr 7: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Jałowcowa	kg	130
2	Kabanosy	kg	20
3	Krakowska podsuszana	kg	250
4	Mielonka prasowana	kg	90
5	Mortadela	kg	120
6	Parówka gruba	kg	400
7	Parówka w foli	kg	250
8	Parówki cielęce	kg	200
9	Śląska delikatesowa	kg	260
10	Zwyczajna	kg	1 300

Część nr 8: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Krotoszyńska parzona	kg	130
2	Ogonówka parzona	kg	200
3	Pieczeń chłopska	kg	260
4	Polędwica sopocka	kg	150
5	Polędwica wp. z majeran.	kg	150
6	Rolada boczkowa	kg	20
7	Schab z komina	kg	170
8	Sękacz	kg	160
9	Szynka babuni	kg	160
10	Szynka wiejska	kg	150
11	Schab z czosnkiem	kg	150
12	Wędzonka wiejska	kg	130

Część nr 9: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Polska	kg	100
2	Kiełbasa grillowa	kg	300
3	Kiełbasa toruńska	kg	50
4	Kiełbasa biała cienka	kg	200
5	Biała parzona	kg	500

Część nr 10: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Salami	kg	200
2	Salami z papryką	kg	50
3	Salami z oliwkami	kg	20

Część nr 11: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Kiełbasa słoikowa	kg	100
2	Żywiecka	kg	150
3	Metka	kg	120
4	Salceson królewski	kg	60

5	Mielonka konserwowa	kg	50
6	Szynka konserwowa	kg	350
7	Szynka w galarecie	kg	100
8	Szynkowa wieprzowa	kg	170
9	Łopatkowa	kg	170

Część nr 12: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Paszтетowa wędzona	kg	50
2	Paszтетowa z grzybami	kg	50
3	Paszтетowa ze szczypiorkiem	kg	50
4	Paszтет drobiowy zapiekany	kg	150
5	Paszтетowa firmowa	kg	20

Część nr 13: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Wołowina	kg	20

Część nr 14: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Korpusy z kurczaków	kg	1 100
2	Skrzydółka z kurczaków	kg	10
3	Udło z kurczaków	kg	100
4	Udziec z kurczaka	kg	500
5	Podudzie z kurczaka	kg	50
6	Ćwiartka z kurczaka	kg	1 100
7	Filet z kurczaka	kg	3 000

Część nr 15: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Żółądki drobiowe	kg	90
2	Wątroba drobiowa	kg	150

Część nr 16: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Krotoszyńska parzona	kg	20
2	Ogonówka parzona	kg	30
3	Pieczeń chłopska	kg	50
4	Polędwica sopocka	kg	50
5	Polędwica wp. z majeran.	kg	20
6	Rolada boczkowa	kg	50
7	Schab z komina	kg	50
8	Sękacz	kg	50

Część nr 17: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Carpaccio wieprzowe	kg	10
2	Zapiekaniec z ogórkiem	kg	60
3	Kindziuk	kg	30
4	Łopatka pieczona	kg	10
5	Pieczeń myśliwska	kg	20
6	Necówka	kg	10

Część nr 18: Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej– Oddział Zamiejscowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Boczek świeży	kg	10
2	Golonka wieprzowa	kg	110
3	Karkówka bez kości	kg	510
4	Łopatka bez kości	kg	510
5	Mięso mielone	kg	50
6	Polędwiczki wieprzowe	kg	5
7	Schab bez kości	kg	550
8	Słonina	kg	25
9	Szynka bez kości	kg	900
10	Żeberka wieprzowe	kg	120

Część nr 19: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejskowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Boczek wędzony	kg	180
2	Polędwica wędzona	kg	130
3	Karkówka wędzona	kg	10
4	Schab wędzony	kg	30
5	Baleron	kg	90

Część nr 20: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejskowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Flaki wołowe	kg	10
2	Wątroba wieprzowa	kg	100

Część nr 21: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejskowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Szynka gotowana	kg	150
2	Szynka wędzona	kg	100

Część nr 22: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejskowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Baton drobiowy	kg	40
2	Polędwica drobiowa	kg	50
3	Rolada drobiowa	kg	15
4	Kurczak w galarecie	kg	10
5	Fantazja drobiowa	kg	10
6	Mielonka drobiowa	kg	70
7	Szynka drobiowa	kg	80

Część nr 23: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejskowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Salceson czarny	kg	60
2	Kaszanka	kg	160
3	Salceson ozorkowy	kg	40

Część nr 24: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejskowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość
1	Parówka serdelka	kg	180
2	Parówka cienka	kg	30
3	Parówka hot-dog	kg	300

Część nr 25: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejskowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość
1	Kiełbasa śląska	kg	280
2	Kiełbasa zwyczajna	kg	300
3	Kiełbasa podwawelska	kg	70
4	Kiełbasa toruńska	kg	130
5	Kiełbasa grillowa	kg	150
6	Kiełbaski śniadaniowe	kg	220
7	Kabanosy	kg	20
8	Kiełbasa biała parzona	kg	250

Część nr 26: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejskowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość
1	Salami	kg	5
2	Krakowska parzona	kg	160
3	Krakowska sucha	kg	5
4	Ogonówka	kg	180
5	Metka	kg	10
6	Mielonka wieprzowa	kg	50
7	Mortadela	kg	150
8	Rolada wieprzowa	kg	70
9	Szynka konserwowa prasowana	kg	100
10	Szynka wieprzowa w galarecie z warzywami	kg	10
11	Szynkowa wieprzowa	kg	120
12	Zielonogórska wieprzowa	kg	10
13	Przysmak w konserwie	kg	100
14	Żywiecka wieprzowa	kg	130



Część nr 27: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Pasztetowa	kg	100
2	Pasztet pieczony	kg	100
3	Pasztet (konserwa)	kg	10

Część nr 28: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Wołowina bez kości	kg	10

Część nr 29: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Konserwa wieprzowa	kg	50

Część nr 30: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Filet z indyka	kg	150

Część nr 31: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Porcje rosółowe z kurczaka	kg	650
2	Skrzydółka z kurczaków	kg	20
3	Udka z kurczaka	kg	60
4	Kurczaki	kg	500
5	Bioderka z kurczaka	kg	550
6	Pałki z kurczaka	kg	50
7	Piersi z kurczaka	kg	800

Część nr 32: Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość
1	Żołądki drobiowe	kg	60
2	Wątroba drobiowa	kg	170

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia zawarte są w załącznikach nr 5 i 5a do SWZ.

- 2.2 Dostawy realizowane będą na koszt i ryzyko Dostawcy, zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. Dostawca zobowiązany jest ponadto zapewnić transport o kontrolowanej temperaturze odpowiedniej dla transportowanego asortymentu.
- 2.3 Artykuły muszą być świeże, o dobrym smaku, bez oznak nieświeżości, zepsucia lub uszkodzenia oraz posiadać odpowiedni dla danego artykułu okres przydatności do spożycia.
- 2.4 Dostawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru:
- a) pełnowartościowego, wyprodukowanego zgodnie z obowiązującymi normami i standardami oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie;
  - b) odpowiadającego parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego;
  - c) wyprodukowanego i transportowanego z należytą starannością, z zachowaniem wszelkich norm i rygorów sanitarnych, z uwzględnieniem zasad systemu HACCP;
  - d) zapewniając jego identyfikowalność zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- 2.5 Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przestrzegania obowiązujących przepisów, norm i standardów, w zakresie w jakim wiążą się one z prawidłową realizacją umowy, jak również prawo kontroli zgodności dostarczanych produktów z ofertą złożoną przez Dostawcę w celu zapewnienia ich odpowiedniej jakości.
- 2.6 Dostawca nie może powierzać realizacji dostaw osobom trzecim bez zgody Zamawiającego.

1. Nazwa i kod według Wspólnego Słownika Zamówień:  
CPV 15100000-9, 15131130-5, 15112130-6

#### 4. Zamówienia, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy PZP

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

5. **Oferty wariantowe** - Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

6. **Aukcja elektroniczna** - Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

7. **Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy PZP,**

8. Zamawiający nie formułuje wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy PZP.

9. Inne informacje:

9.1 Wykonawca zobowiązany jest zapoznać się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia;

9.2 Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z udziałem w postępowaniu i złożeniem oferty;

9.3 Rozliczenie z Wykonawcą odbywać się będzie w złotych polskich (PLN);

9.4 Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych;

9.5 Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej;

9.6 Zamawiający nie przewiduje dynamicznego systemu zakupów.

9.7 Zamawiający nie przewiduje możliwości odbycia przez wykonawcę wizji lokalnej.

10. **Zamówienia częściowe** - zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, o których mowa w art. 7 pkt 15 ustawy Pzp.

#### IV. Termin wykonania zamówienia

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminach podanych poniżej:

Termin realizacji zamówienia 12 miesięcy, jednak nie wcześniej niż od 04.08.2023 r. do 03.08.2024 r.

#### V. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy określone zostały w załączniku nr 4 do SWZ.

**VI. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których  
Zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych  
i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej**

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl (dalej: Platforma ) pod adresem: [https://platformazakupowa.pl/pn/oss\\_w\\_sucha](https://platformazakupowa.pl/pn/oss_w_sucha)
2. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcą, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje przekazywane będą w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy formularza „Wyślij wiadomość”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczenia, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość”, po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
3. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na zapytania, wyjaśnienia, zmiany SWZ, zmiany terminu składania ofert zamawiający będzie zamieszczał na Platformie w zakładce „Komunikaty”.
4. Korespondencja, której adresatem zgodnie z obowiązującymi przepisami jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy do konkretnego wykonawcy.
5. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. 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.:
  - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
  - 2) 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,
  - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
  - 4) włączona obsługa JavaScript,
  - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
  - 6) Platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
  - 7) 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.
6. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  - 1) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
  - 2) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem .
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania 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 Pzp.
8. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie 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>
9. Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z Obwieszczeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.
10. Lista pozostałych zaleceń/rekomendacji:
  - 1) Rekomenduje się wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf
  - 2) W celu ewentualnej kompresji danych rekomenduje się wykorzystanie jednego z rozszerzeń:
    - a) .zip
    - b) .7Z
  - 3) Wśród formatów powszechnych a nie występujących w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.

- 4) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zaleca się, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PadES.
- 5) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- 6) Zwraca się 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
- 7) Zaleca się, 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 z weryfikacją plików.
- 8) Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugeruje się złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
- 9) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik .zip zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
- 10) Rekomenduje się wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
- 11) Zaleca się, 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.

#### VII. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

- w kwestiach formalnych – Szymon Zielazny;
- w kwestiach merytorycznych / opis przedmiotu na część 1-17 – Beata Pantkowska
- w kwestiach merytorycznych / opis przedmiotu na część 18-32 – Wioletta Kesler

Komunikacja między zamawiającym, a Wykonawcą odbywa się w formie elektronicznej za pośrednictwem <https://platformazakupowa.pl> i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”

Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.

Zamawiający udzieli wyjaśnień zgodnie z art. 284 ust. 2-6 Pzp.

#### VIII. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert tj. do dnia **17 sierpnia 2023r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

#### IX. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Wykonawca przygotowuje ofertę na druku **Formularz oferty**, który stanowi **Załącznik nr 1 do SWZ**.
4. **Na ofertę składają się następujące wypełnione i podpisane dokumenty:**



- 1) formularz oferty sporządzony w języku polskim według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ (w zakresie części, na które Wykonawca składa ofertę) – oryginał podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym w formacie danych: pdf, .doc, .docx, .rtf, .odt, .xps .
- 2) formularz cenowy sporządzony z wykorzystaniem wzorów stanowiących załączniki od 2 do 2.31 do SWZ. (w zależności od części, na które Wykonawca składa ofertę) oryginał podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym w formacie danych: pdf, .doc, .docx, .rtf, .odt, .xps, .xls
- 3) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania składane na podstawie art. 125 ust. 1 PZP według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do SWZ, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;
- 4) Dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy)

5. Do oferty należy dołączyć jeżeli dotyczy:

8.1 Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;

Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez pełnomocnika.

8.2 Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;

8.3 W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

6. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30.12.2020 r. 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 oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23.12.2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy.

7. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym zbiorze lub dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia ww. dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów w załączniku nr 3 do SWZ.

8. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy (dopuszcza się korygowanie oczywistych omyłek występujących w formularzach oraz niezgodnych z zapisami SWZ). Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx. ze szczególnym wskazaniem na .pdf. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń: .zip, .7Z

9. Portal gov.pl umożliwia opatrzenie dokumentów podpisem zaufanym pod adresem: <https://moj.gov.pl/nforms/signer/upload? xFormsAppName=SIGNER>

10. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.

11. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.

12. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
13. Zamawiający nie wymaga przedłożenia przez wykonawcę przedmiotowych środków dowodowych

#### **X. Opis sposobu oraz termin składania ofert**

1. Ofertę należy złożyć za pomocą środków komunikacji elektronicznej na Platformie zakupowej pod adresem [https://platformazakupowa.pl/pn/oss\\_w\\_sucha](https://platformazakupowa.pl/pn/oss_w_sucha)
  2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
  3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
  4. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę” i wyświetlenie komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
  5. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
  6. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
  7. Wykonawca 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>
  8. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać oferty.
  9. 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.
10. Termin składania ofert upływa dnia **19.07.2023 r. o godz. 11:00**

#### **XI. Termin otwarcia ofert**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **19.07.2023 r. o godzinie 11:30.**
2. Otwarcie ofert jest niejawne. Otwarcie ofert nastąpi w wyżej wskazanym terminie poprzez odszyfrowanie ofert złożonych za pośrednictwem Platformy.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 4.1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 4.2. cenach lub kosztach zawartych w złożonych ofertach.
5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający zamieści informację o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej Platformy w sytuacji gdy awaria systemu teleinformatycznego, o której mowa w zdaniu pierwszym, nie spowoduje braku możliwości umieszczenia tej informacji, lub na stronie internetowej Zamawiającego – w przypadku gdy z uwagi na awarię nie będzie możliwe umieszczenie przedmiotowej informacji na Platformie.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.



## XII. Informacje o warunkach udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:
  - 1.1 **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym** – Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie;
  - 1.2 **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej** – Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie;
  - 1.3 **sytuacji ekonomicznej lub finansowej** - Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie;
  - 1.4 **zdolności technicznej lub zawodowej** - Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie;
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie wskazujące, które z dostaw wykonają poszczególni Wykonawcy. Przedmiotowe oświadczenie zostało zawarte w treści formularza ofertowego.

## XIII. podstawy wykluczenia wykonawców

1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie art. 108 ust. 1 PZP, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 PZP Wykonawcę:
  - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
    - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
    - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu Karnego,
    - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu Karnego lub w art. 46-48 ustawy z 25.06.2010 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 15.06.2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769 oraz 2020 r. 2023),
    - 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 15.06.2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
  - 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;
  - 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;
  - 4) wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

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 16.02.2007 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;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, 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 16.02.2007 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.

2. Fakultatywne przesłanki wykluczenia, z których korzysta zamawiający:

1) Zamawiający wykluczy wykonawcę także w przypadku określonym w art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP, tj. wykonawcę, w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, który zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury

2) **Podstawy wykluczenia z postępowania lub konkursu oraz kara pieniężna jako sankcje w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę** zgodnie z ustawą z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

Zgodnie z art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r., wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art. 2 ustawy, stosuje się sankcje polegające m. in. na wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą Pzp”.

Na podstawie art. 7 ust. 1 przywołanej wyżej ustawy z dnia 13.04.2022 r. z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

a) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

b) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

c) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Powyższe wykluczenie następować będzie na okres trwania ww. okoliczności. W przypadku wykonawcy lub uczestnika konkursu wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy, zamawiający odrzuca wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub ofertę takiego wykonawcy lub uczestnika konkursu, nie zaprasza go do złożenia oferty wstępnej, oferty podlegającej negocjacji, oferty dodatkowej, oferty lub oferty ostatecznej, nie zaprasza go do negocjacji lub dialogu, a także nie prowadzi z takim wykonawcą negocjacji lub dialogu, odrzuca wniosek o dopuszczenie do udziału w konkursie, nie zaprasza do złożenia pracy konkursowej lub nie przeprowadza oceny pracy konkursowej, odpowiednio do trybu stosowanego do udzielenia zamówienia publicznego oraz etapu prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Jako sankcję przewidziano również karę pieniężną nakładaną na osoby lub podmioty podlegające wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy, które w okresie tego wykluczenia ubiegają się o udzielenie zamówienia publicznego lub dopuszczenie do udziału w konkursie lub biorą udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub w konkursie. Przy czym, przez ubieganie się o udzielenie zamówienia publicznego lub dopuszczenie do udziału w konkursie rozumie się odpowiednio złożenie wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

publicznego lub konkursie, złożenie oferty, przystąpienie do negocjacji lub złożenie pracy konkursowej. Kara pieniężna nakładana będzie przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych, w drodze decyzji, w wysokości do 20 000 000 zł

3. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

#### XIV. Podmiotowe środki dowodowe

1. Zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, tj.:

1.2 w zakresie braku podstaw wykluczenia:

1) odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, z zastrzeżeniem ust. 2 niniejszego rozdziału;

w przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia ww. dokument składa każdy z tych Wykonawców;

2) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, to zgodnie z § 4 ust 1 pkt 3 lit. b rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. poz. 2415), zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

UWAGA: Dokumenty, o których mowa w pkt 1.2, powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.

2. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w załączniku nr 3 do SWZ dane umożliwiające dostęp do tych środków. Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe aktualne na dzień ich złożenia.

3. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

4. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia należy przekazać Zamawiającemu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej dopuszczonych w SWZ, w zakresie i sposób określony w przepisach rozporządzenia wydanego na podstawie art. 70 ustawy PZP. Podmiotowe środki dowodowe sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

#### XV. Wymagania dotyczące wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie oraz podwykonawców

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie:

1) ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania;

2) zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia;

3) pełnomocnictwo musi wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej, mieć formę pisemną, zaś fakt ustanowienia pełnomocnictwa musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów;

4) pełnomocnictwo składa się w formie określonej w Rozdziale IX ust. 7 SWZ.



2. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający może przed zawarciem umowy żądać przedstawienia w określonym terminie umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
3. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
4. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom pod warunkiem, że posiadają oni uprawnienia do ich wykonania. Wykonanie zamówienia przez podwykonawcę nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia oraz z odpowiedzialności za wykonanie obowiązków wynikających z umowy i obowiązujących przepisów prawa. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców jak za własne.
5. Zamawiający żąda aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, podał taką informację w formularzu oferty wraz ze wskazaniem zakresu zamówienia, jaki zamierza powierzyć podwykonawcom oraz nazw podwykonawców, o ile są znane na etapie składania ofert.

#### **XVI. Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

#### **XVII. Sposób obliczenia ceny**

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego na dzień składania oferty podatku VAT - jeżeli występuje - do dwóch miejsc po przecinku.
  2. Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z terminowym wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
  3. Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.
  4. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania ofertą).
  5. Cenę należy obliczyć zgodnie z obowiązującymi w dniu złożenia oferty przepisami prawa.
  6. Stawka podatku VAT musi zostać określona zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług. Zastosowanie przez Wykonawcę stawki podatku VAT niezgodnej z obowiązującymi przepisami spowoduje odrzucenie oferty.
  7. W formularzu cenowym podaną cenę jednostkową netto każdego przedmiotu zamówienia (kol. 4) należy pomnożyć przez ilość (kol. 5), otrzymując wartość netto (kol. 6) Następnie wartość netto (kol. 6) należy pomnożyć przez podaną stawkę VAT (kol. 7), otrzymując wartość VAT (kol. 8). Następnie należy zsumować wartość netto (kol. 6) i wartość VAT (kol. 8) otrzymując wartość brutto każdego przedmiotu zamówienia (kol. 9).
- Wartość oferty stanowi suma zawartych w kolumnie 9 wartości brutto wszystkich asortymentów.
8. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu oferty” stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji warunków zamówienia przepisując kwoty wyliczone w kolumnach nr 9 z formularza cenowego w zakresie części od 1 do 32.
  9. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru / usługi, których dostawa / świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
  9. **Waluty obce** - Zamawiający nie przewiduje możliwości rozliczenia z Wykonawcą w innej walucie niż złoty polski (PLN).
  10. Zamawiający poprawi ewentualne oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

### XVIII. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Za ofertę najkorzystniejszą dla każdej z części od 1 do 32 zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

1) „łączna cena ofertowa brutto” – C

Kryterium Waga [%] -Punkty	Waga (%)	Liczba punktów	Sposób oceny wg wzoru lub wg zestawienia
Cena ( łączna cena ofertowa brutto )	60 %	60	<b>C</b> Cena najtańszej oferty $C = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 60 \text{ pkt}$
Jakość (Najkrótszy czas wymiany towaru nie więcej niż 6 godzin podanych w pełnych godzinach)	40%	40	<b>W</b> nie więcej niż 3 h – 40 pkt. powyżej 3 h nie więcej niż 4 h – 30 pkt. powyżej 4 h nie więcej niż 5 h – 20 pkt. powyżej 5 h nie więcej niż 6 h – 10 pkt.
RAZEM	100%	100	_____

2) „Najkrótszy czas wymiany wadliwego towaru” – W

2. Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma dana oferta, zostanie obliczona według poniższego wzoru:

$$L = C + W$$

gdzie:

L - całkowita liczba punktów,

C - punkty uzyskane w kryterium „łączna cena ofertowa brutto”,

W - punkty uzyskane w kryterium „Najkrótszy czas wymiany towaru”.

Jeżeli Wykonawca nie określi czasu wymiany towaru, to Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował czas 6 godzin.

3. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej liczbie punktów:

- 1) Zamawiający, spośród tych ofert wybierze ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze (kryterium cena)
- 2) Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w pkt.3 ppkt. 1) Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę, przy czym Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

- 4 Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

- 5 W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

- 6 Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

- 7 Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę do wyrażenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

- 8 W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.



### **XIX. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Niezwłocznie po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o wynikach postępowania zgodnie z art. 253 ustawy PZP oraz udostępni tę informację na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
2. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, którego oferta została wybrana, o planowanym terminie i miejscu podpisania umowy.  
Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy, powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty.
4. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania przez każdego z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
5. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza zobowiązuje się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Zawarcie umowy nastąpi na warunkach zgodnych z projektem umowy opracowanym przez Zamawiającego. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

### **XX. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie przewiduje obowiązku wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

### **XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Odwołanie przysługuje na:
  - 2.1. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2.2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy PZP.



## **XXII. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych**

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
  - 1.1 administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej, Sucha 144, 89-526 Lubiewo ;
  - 1.2 w sprawach związanych z Pani/Pana danymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, kontakt za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: : [iod\\_os\\_sucha@sw.gov.pl](mailto:iod_os_sucha@sw.gov.pl) ;
  - 1.3 Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywający na Zamawiającym;
  - 1.4 odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy PZP;
  - 1.5 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;
  - 1.6 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; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
  - 1.7 w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
  - 1.8 Posiada Pan/Pani:
    - 1.8.1 na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
    - 1.8.2 na podstawie art. 16 RODO prawo do żądania sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia 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 i jego załączników;
    - 1.8.3 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, przy czym 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, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
    - 1.8.4 prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
  - 1.9 nie przysługuje Pani/Panu:
    - 1.9.1 w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
    - 1.9.2 prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - 19.3 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.
2. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciąży na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

Zamawiający:  
Ośrodek Szkolenia  
Służby Więziennej  
w Suchej  
Sucha 144, 89-526 Lubiewo

### FORMULARZ OFERTY

Na realizację zadania pn. „Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej oraz Oddziału Zamiejscowego w Zwartowie”

Znak sprawy: OSS.2232.67.2023.SZ

#### 1. Dane dotyczące wykonawcy

Ja/my\* niżej podpisani:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji) działając w imieniu i na rzecz:

.....

.....

(pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres: .....

Kraj .....

REGON .....

NIP: .....

TEL. ....

Adres skrzynki ePUAP ..... adres e-mail:.....

(na które Zamawiający ma przysyłać korespondencję)

Wyłącznie do celów statystycznych Urzędu Zamówień Publicznych, należy zaznaczyć jedną z poniższych opcji:

<b>Rodzaj Wykonawcy</b> (wybrać właściwe)	<input type="checkbox"/> mikroprzedsiębiorstwo <input type="checkbox"/> małe przedsiębiorstwo <input type="checkbox"/> średnie przedsiębiorstwo <input type="checkbox"/> jednoosobowa działalność gospodarcza <input type="checkbox"/> osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej <input type="checkbox"/> inny rodzaj (określić jaki) .....
--	--

2. Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu publicznym na dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej oraz Oddziału Zamiejscowego w Zwartowie. Numer sprawy: OSS.2232.67.2023.SZ oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Specyfikacji Warunków Zamówienia za cenę :

Cena oferty za część **nr 1** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 2** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 3** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 4** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 5** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 6** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 7** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 8** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 9** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 10** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 11** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 12** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 13** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 14** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 15** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 16** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 17** dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 18** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 19** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 20** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 21** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 22** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 23** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 24** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 25** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 26** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 27** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 28** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)



Cena oferty za część **nr 29** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 30** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 31** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Cena oferty za część **nr 32** dostawy pieczywa dla OSSW w Suchej OZ Zwartowo

cena netto.....zł  
(słownie: .....)  
podatek VAT.....zł  
cena brutto.....zł  
(słownie: .....)

Czy wykonawca wystawi ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia.  
**TAK/NIE\***

**3. KRYTERIA DODATKOWE**

Najkrótszy czas wymiany towaru nie więcej niż 6 godzin podanych w pełnych godzinach	.....
---	-------

**UWAGA:** W przypadku braku wpisania w formularzu ofertowym przez wykonawcę KRYTERIUM DODATKOWEGO, Zamawiający przyjmuje w celu oceny danej oferty wartości: najkrótszy czas wymiany towaru 6 godzin.

**4. Wykonawca informuje, że Wybór oferty NIE BĘDZIE / BĘDZIE\* prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług;**

.....  
.....

*(Jeżeli będzie, należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku).*

5. Oświadczenia:

- 1) zamówienie zostanie zrealizowane w terminie:
  - a) Części nr 1-32 - Termin realizacji zamówienia 12 miesięcy, jednak nie wcześniej niż od 04.08.2023r do 03.08.2024 r
- 2) w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;
- 3) zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, w tym z wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte;
- 4) uważamy , że jesteśmy związani niniejszą ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **17.08.2023 r.** ;
- 5) akceptujemy, iż zapłata za zrealizowanie zamówienia następować będzie częściami (na zasadach opisanych we wzorze umowy) w terminie 30 dni licząc od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury;
6. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO\*\*\* wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*

7. PODWYKONAWCY:

Podwykonawcom zamierzamy powierzyć poniższe części zamówienia (Jeżeli jest to wiadome, należy podać również dane proponowanych podwykonawców):

	Dostawy, które wykona wskazany Podwykonawca	Nazwa i adres Podwykonawcy
1)		

8. Zastrzeżenie wykonawcy

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione:

.....  
.....

14. SPIS TREŚCI:

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....

(data i podpis wykonawcy)

Informacja dla Wykonawcy:

Formularz oferty musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.

\* niepotrzebne skreślić

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

\*\*\* rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L z 04.05.2016 r., Nr 119, s. 1

**Formularz cenowy**  
**na część nr 1 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Boczek świeży	kg		10				
2	Golonka peklowana w siatce	kg		300				
3	Karkówka bez kości	kg		1 600				
4	Kości wieprzowe	kg		500				
5	Łopatka	kg		1 600				
6	Mięso gulaszowe	kg		500				
7	Mięso mielone	kg		500				
8	Schab z kością	kg		200				
9	Schab bez kości	kg		1 700				
10	Śłonina	kg		250				
11	Szynka wieprzowa surowa	kg		600				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 2 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Boczek parzony	kg		750				
2	Kości wędzone	kg		350				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 3 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Żołądki wołowe krojone	kg		100				
2	Wątroba wieprzowa	kg		50				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 4 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Szynka gotowana	kg		220				
2	Szynka wędzona	kg		200				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy



**Formularz cenowy**  
**na część nr 5 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy: .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Filet z indyka	kg		20				
2	Polędwica drobiowa	kg		250				
3	Polędwica z majerankiem	kg		130				
4	Polędwica z warzywami	kg		220				
5	Szynka z indyka	kg		200				
6	Kurczak w galarecie	kg		150				
7	Żywiecka drobiowa	kg		50				
8	Parówka drobiowa	kg		120				
9	Mielonka drobiowa	kg		90				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 6 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Salceson czarny	kg		20				
2	Kaszanka	kg		70				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 7 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy: .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Jalowcowa	kg		130				
2	Kabanosy	kg		20				
3	Krakowska podsuszana	kg		250				
4	Mielonka prasowana	kg		90				
5	Mortadela	kg		120				
6	Parówka gruba	kg		400				
7	Parówka w folii	kg		250				
8	Parówki cielece	kg		200				
9	Śląska delikatesowa	kg		260				
10	Zwyczajna	kg		1 300				
<b>RAZEM</b>								
						<b>x</b>		

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 8 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: .....

Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Krotoszyńska parzona	kg		130				
2	Ogonówka parzona	kg		200				
3	Pieczeń chłopska	kg		260				
4	Pojędwica sopocka	kg		150				
5	Pojędwica wp. z majeran.	kg		150				
6	Rolada boczkowa	kg		20				
7	Schab z komina	kg		170				
8	Sękacz	kg		160				
9	Szynka babuni	kg		160				
10	Szynka wiejska	kg		150				
11	Schab z czosnkiem	kg		150				
12	Wędzonka wiejska	Kg		130				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 9 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Polska	kg		100				
2	Kiełbasa grillowa	kg		300				
3	Kiełbasa toruńska	kg		50				
4	Kiełbasa biała cienka	kg		200				
5	Biała parzona	kg		500				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 10 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Salami	kg		200				
2	Salami z papryką	kg		50				
3	Salami z oliwkami	kg		20				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy



**Formularz cenowy**  
**na część nr 11 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Kielbasa słoikowa	kg		100				
2	Żywiecka	kg		150				
3	Metka	kg		120				
4	Salceson królewski	kg		60				
5	Mielonka konserwowa	kg		50				
6	Szynka konserwowa	kg		350				
7	Szynka w galarecie	kg		100				
8	Szynkowa wieprzowa	kg		170				
9	Łopatkowa	kg		170				
<b>RAZEM</b>								<b>X</b>

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 12 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Pasztetowa wędzona	kg		50				
2	Pasztetowa z grzybami	kg		50				
3	Pasztetowa ze szczyptorkiem	kg		50				
4	Pasztet drobiowy zapiekany	kg		150				
5	Pasztetowa firmowa	kg		20				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 13 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Wołowina	kg		20				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
na część nr 14 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Korpusy z kurczaków	kg		1 100				
2	Skrzydeltka z kurczaków	kg		10				
3	Udtko z kurczaków	kg		100				
4	Udziec z kurczaka	kg		500				
5	Podudzie z kurczaka	kg		50				
6	Ćwiartka z kurczaka	kg		1 100				
7	Filet z kurczaka	Kg		3 000				
<b>RAZEM</b>								
						<input checked="" type="checkbox"/>		

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 15 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy: .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Żołądki drobiowe	kg		90				
2	Wątroba drobiowa	kg		150				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 16 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Rolada z kurczaka	kg		20				
2	Kurczak faszzerowany	Kg		30				
3	Rolada ze szpinakiem	Kg		50				
4	Rolada z mozzarellą i pomidorami	kg		50				
5	Rolada z żurawiną	kg		20				
6	Pieczeń z kaczki	Kg		50				
7	Filet maślaný	Kg		50				
8	Pieczeń ze śliwką	Kg		50				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu Wykonawcy**



**Formularz cenowy**  
**na część nr 17 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Carpaccio wieprzowe	kg		10				
2	Zapiekaneć z ogórkiem	Kg		60				
3	Kindziuk	Kg		30				
4	Łopatką pieczona	kg		10				
5	Pieczeń myśliwska	kg		20				
6	Necówka	Kg		10				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 18 na dostawę mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Boczek świeży	Kg		10				
2	Golonka wieprzowa	Kg		110				
3	Karkówka bez kości	kg		510				
4	Łopatka bez kości	kg		510				
5	Mięso mielone	Kg		50				
6	Połądźniczki wieprzowe	kg		5				
7	Schab bez kości	kg		550				
8	Śłonina	kg		25				
9	Szynka bez kości	kg		900				
10	Żeberka wieprzowe	kg		120				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 19 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Boczek wędzony	Kg		180				
2	Polędwica wędzona	Kg		130				
3	Karkówka wędzona	kg		10				
4	Schab wędzony	kg		30				
5	Baleron	Kg		90				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 20 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Flaki wołowe	Kg		10				
2	Wątroba wieprzowa	Kg		100				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 21 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy: .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Szynka gotowana	Kg		150				
2	Szynka wędzona	Kg		100				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**



**Formularz cenowy**  
**na część nr 22 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Baton drobiowy	Kg		40				
2	Polędwica drobiowa	Kg		50				
3	Rolada drobiowa	Kg		15				
4	Kurczak w galarecie	Kg		10				
5	Fantazja drobiowa	Kg		10				
6	Mielonka drobiowa	Kg		70				
7	Szynka drobiowa	kg		80				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 23 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Salceson czarny	Kg		60				
2	Kaszanka	Kg		160				
3	Salceson ozorkowy	Kg		40				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 24 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Parówka serdelka	Kg		180				
2	Parówka cienka	Kg		30				
3	Parówka hot-dog	Kg		300				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 25 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Kielbasa śląska	Kg		280				
2	Kielbasa zwoyczajna	Kg		300				
3	Kielbasa podwawelska	Kg		70				
4	Kielbasa toruńska	Kg		130				
5	Kielbasa grillowa	Kg		150				
6	Kielbaski śniadaniowe	Kg		220				
7	Kabanosy	Kg		20				
8	Kielbasa biała parzona	Kg		250				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....  
**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 26 na dostawę mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: .....

Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Salami	Kg		5				
2	Krakowska parzona	Kg		160				
3	Krakowska sucha	Kg		5				
4	Ogonówka	Kg		180				
5	Metka	Kg		10				
6	Mielonka wieprzowa	Kg		50				
7	Mortadela	Kg		150				
8	Rolada wieprzowa	Kg		70				
9	Szynka konserwowa prasowana	Kg		100				
10	Szynka wieprzowa w galarecie z warzywami	Kg		10				
11	Szynkowa wieprzowa	Kg		120				

12	Zielonogórska wieprzowa	Kg		10				
13	Przysmak w konserwie	Kg		100				
14	Żywiecka wieprzowa	Kg		130				
<b>RAZEM</b>								
							X	

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**



**Formularz cenowy**  
**na część nr 27 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Pasztetowa	Kg		100				
2	Pasztet pieczony	Kg		100				
3	Pasztet (konserwa)	Kg		10				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 28 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1		3	4	5	6	7	8	9
1	Wołowina bez kości	Kg		10				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

**Formularz cenowy**  
**na część nr 29 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Konsenwa wieprzowa	Kg		50				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 30 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Filet z indyka	Kg		150				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 31 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Porcje rosolowe z kurczaka	Kg		650				
2	Skrzydółka z kurczaków	Kg		20				
3	Udka z kurczaka	Kg		60				
4	Kurczaki	Kg		500				
5	Bioderka z kurczaka	Kg		550				
6	Pałki z kurczaka	Kg		50				
7	Piersi z kurczaka	Kg		800				
<b>RAZEM</b>								
						<b>X</b>		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy

**Formularz cenowy**  
**na część nr 32 na dostawy mięsa i wędlin dla OSSW w Suchej – OZ Zwartowo**

Nazwa wykonawcy: .....

Adres wykonawcy : .....

Miejscowość: ..... Data .....

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Cena jedn. netto	Ilość	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość VAT	Wartość Brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Żołądki drobiowe	Kg		60				
2	Wątroba drobiowa	Kg		170				
<b>RAZEM</b>								
						X		

.....

**UWAGA: FORMULARZ CENOWY** należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy



Zamawiający:

**Ośrodek Szkolenia Służby  
Więziennej w Suchej  
Sucha 144, 89-526 Lubiewo**

Wykonawca:

.....

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

.....

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

**Oświadczenie Wykonawcy**

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa PZP)

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej oraz Oddziału Zamiejscowego w Zwartowie

**Oświadczenie UWZGLĘDNIAJĄCE PRZESŁANKI WYKLUCZENIA Z ART. 7 UST. 1 USTAWY o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego**

**OSS.2232.67.2023.SZ**

prowadzonego przez Ośrodek Szkolenia Służby Więziennej w Suchej

oświadczam, co następuje:

1. Oświadczam, że na dzień składania ofert spełniam warunki udziału w postępowaniu.

2. Oświadczenie dotyczące podstaw wykluczenia:

2.1  Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP.\*

2.2  Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt ..... ustawy PZP (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 ustawy PZP) lub z art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP i związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze: .....

\*zaznaczyć właściwe

**2.3 Oświadczenie dotyczące podstaw wykluczenia na podstawie 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)**

Oświadczam/y, że nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania na podstawie z 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).<sup>1</sup>

3. Jednocześnie, zgodnie z art. 274 ust. 4 ustawy Pzp, Wykonawca wskazuje, że podmiotowe środki dowodowe wymagane przez zamawiającego, są dostępne za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. *o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne*, pod poniższymi adresami internetowymi:

---

(CEIDG / KRS)

**4. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

**UWAGA: oświadczenie należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy**

-----

W przypadku składania oferty przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia niniejsze oświadczenie składa każdy z wykonawców.

<sup>1</sup> Zgodnie z treścią 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, zwanej dalej „ustawą”*, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

1) wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

2) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. *o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu* (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

3) wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. *o rachunkowości* (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

**Projekt UMOWY -WZÓR**

zawarta w dniu ..... roku w pomiędzy:

Skarbem Państwa – Ośrodkiem Szkolenia Służby Więziennej w Suchoj NIP: 561-12-21-394, reprezentowanym przez Komendanta Ośrodka płk. Marka Sokoła , zwanym w treści umowy „Zamawiającym” albo „Ośrodkiem”

a

.....  
zwanym dalej Dostawcą, reprezentowanym przez:

.....  
została zawarta umowa następującej treści.

Niniejsza umowa jest następstwem wyboru przez Zamawiającego oferty wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, przeprowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm., dalej ustawa PZP).

**§ 1**

1. Zamawiający zleca, a Dostawca zobowiązuje się zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia oraz złożoną ofertą do sukcesywnego dostarczania Zamawiającemu **mięsa i wędlin** partiami, ściśle według telefonicznych lub e- mailowych zamówień, o których mowa w § 4 ust. 3.
2. Z zastrzeżeniem ust. 3, ilość, rodzaj, cenę jednostkową za 1 kg określa szczegółowo formularz cenowy sporządzony przez Dostawcę zgodnie z załącznikami nr ..... do SWZ, który stanowi integralną część niniejszej umowy (załącznik nr 1).
3. Zamawiający zastrzega prawo zmian ilościowych tj. zmniejszenia o nie więcej niż 40% dostaw poszczególnych rodzajów produktów określonych w załącznikach ..... do SWZ w razie zmiany jego potrzeb lub preferencji z zastrzeżeniem, iż wynagrodzenie należne Dostawcy z tytułu wykonania umowy ogółem nie będzie niższe o więcej niż 40 % w stosunku do kwoty całkowitej wartości umowy ustalonej zgodnie z ust. 4-6.
4. Strony ustalają całkowitą wartość umowy na kwotę netto: ..... zł (słownie: 00/100 ) oraz brutto :..... zł (słownie: 00/100 ) i jest to maksymalna wartość nominalna umowy, która nie może zostać przekroczona, z zastrzeżeniem postanowień ust. 5 i ust. 6.
5. Jeżeli na podstawie § 11 niniejszej umowy zmianie ulegną ceny artykułów wymienionych w formularzu cenowym, wartość, o której mowa w ust. 4 ulega zmianie, odpowiednio do iloczynu wielkości zmiany określonej w zł (PLN) oraz ilości szacunkowej artykułów (j.m.), do których dostawy Dostawca pozostaje zobowiązany po wprowadzeniu zmiany ceny. W takim przypadku wartość brutto również ulega zmianie. Wielkość zmiany określona w zł (PLN) wynika z powiększenia zsumowanej wartości netto artykułów, które zostały już dostarczone z wartością netto obliczoną według nowych cen jednostkowych za ilość szacunkową artykułów, do których dostawy Dostawca pozostaje zobowiązany, o stawkę podatku VAT, określoną w formularzu cenowym.
6. Jeżeli na podstawie § 11 ust. 2 pkt 3 niniejszej umowy zmianie ulegnie stawka podatku VAT wymieniona w załączniku nr 1 do umowy, wartość, o której mowa w ust. 4 ulega zmianie. Wielkość zmiany określona w zł (PLN) wynika z zastosowania do wartości netto ilości szacunkowej przedmiotów zamówienia (j.m.), do których dostawy Dostawca pozostaje zobowiązany, nowej stawki podatku VAT. W takiej sytuacji, w odniesieniu do dostaw zrealizowanych po wprowadzeniu nowych stawek podatku VAT, do cen netto należy doliczać VAT w nowej wysokości.

**§ 2**

1. Umowa będzie realizowana w okresie 12 miesięcy od dnia jej podpisania, tj. w okresie od dnia..... do dnia ....., z zastrzeżeniem ust 2.
2. W razie zrealizowania zamówień opiewających łącznie na kwotę równą całkowitej wartości umowy określonej w § 1 ust. 4, umowę uważa się za wykonaną w całości, bez prawa wnoszenia przez Dostawcę jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu.

### § 3

1. **Mięso i wędliny** dostarczone przez Dostawcę Zamawiającemu spełniać będą warunki określone w specyfikacji warunków zamówienia oraz w ofercie złożonej przez Dostawcę.
2. Dostawy realizowane będą na koszt i ryzyko Dostawcy, zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. Dostawca zobowiązany jest ponadto zapewnić transport o kontrolowanej temperaturze odpowiedniej dla transportowanego asortymentu.
3. Artykuły muszą być świeże, o dobrym smaku, bez oznak nieświeżości, zepsucia lub uszkodzenia oraz posiadać odpowiedni dla danego artykułu okres przydatności do spożycia.
4. Dostawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru:
  - 1) pełnowartościowego, wyprodukowanego zgodnie z obowiązującymi normami i standardami oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie;
  - 2) odpowiadającego parametrom ilościowym i jakościowym określonym przez Zamawiającego;
  - 3) wyprodukowanego i transportowanego z należytą starannością, z zachowaniem wszelkich norm i rygorów sanitarnych, z uwzględnieniem zasad systemu HACCP;
  - 4) zapewniając jego identyfikowalność zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przestrzegania obowiązujących przepisów, norm i standardów, w zakresie w jakim wiążą się one z prawidłową realizacją umowy, jak również prawo kontroli zgodności dostarczanych produktów z ofertą złożoną przez Dostawcę w celu zapewnienia ich odpowiedniej jakości.
6. Dostawca nie może powierzać realizacji dostaw osobom trzecim bez zgody Zamawiającego.

### § 4

1. Dostawca dostarczać będzie zamówione partie produktów do zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego:
  - 1) dla zadania nr 1-19 - **magazynu żywnościowego w miejscowości Sucha 144, 89-526 Lubiewo,**
  - 2) dla zadania nr 20-34 - **magazynu żywnościowego w miejscowości Zwartowo 25, 84-210 Choczewo.**
2. Strony ustalają, iż dostawy będą realizowane w **poniedziałki, środy i piątki w godzinach 07:30 – 14:00.**
3. Zamawiający zobowiązany jest złożyć zamówienie telefonicznie lub e-mailowo na każdą partię towaru **do godz. 15:00** w dzień poprzedzający planowaną dostawę lub w ostatni dzień roboczy przed planowaną dostawą.

### § 5

1. Za dostarczone **mięso i wędliny** ustala się ceny zgodne ze złożoną przez Dostawcę ofertą.
2. Podstawą zapłaty należności umownych są faktury VAT wystawione przez Dostawcę zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy.
3. Należności Dostawcy z tytułu zgodnej z postanowieniami umowy realizacji dostaw będą płatne przelewem na konto Dostawcy w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.
4. Warunkiem zapłaty jest należyte wykonanie dostawy i prawidłowe wystawienie faktury (tj. w oparciu o ceny uzgodnione przez Strony oraz z uwzględnieniem właściwej ilości dostarczonego asortymentu). W przypadku przedłożenia faktury niezgodnej z ww. wymogami, termin zapłaty nie rozpoczyna biegu do dnia przekazania Zamawiającemu odpowiedniej korekty.
5. Za datę zapłaty strony uznawać będą dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Strony dopuszczają możliwość okresowych dostaw asortymentu po cenie niższej niż określona w formularzu cenowym (tzw. promocja). Zmiany te nie wymagają zawarcia pisemnego aneksu do umowy.
7. Zamawiający zastrzega, że bez jego uprzedniej pisemnej (pod rygorem nieważności) zgody, Dostawca nie może przenieść wierzytelności z tytułu niniejszej umowy na osoby trzecie.

### § 6

1. Strony wyznaczają następujące osoby do bieżących kontaktów w związku z realizacją umowy:
  - 1) ze strony Zamawiającego: ..... nr tel. ....;
  - 2) ze strony Dostawcy: ..... nr tel. ....
2. Zmiana przedstawicieli Stron wskazanych w ust. 1 nie wymaga aneksu do umowy; wystarczające jest w tym zakresie pisemne powiadomienie drugiej Strony.

#### § 7

1. Każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony przeprowadzaną przez przedstawiciela Zamawiającego kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru oraz zgodności z wymaganiami jakościowymi opisanymi w umowie; kontrola będzie dokonywana w obecności kierowcy. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru, niezwłocznie po otwarciu pojemników, sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptycznie.
2. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej lub organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy lub niezgodność z wymaganiami jakościowymi Zamawiającego. W takim przypadku uznaje się, że Dostawca nie wywiązał się z ustalonego terminu dostawy w części w jakiej Zamawiający odmówił przyjęcia danej partii dostawy.
3. Uprawnienia i obowiązki Zamawiającego wskazane w ust. 1 i 2 nie wpływają na możliwość złożenia w terminie późniejszym (po dokonaniu odbioru dostawy) zastrzeżeń co do jakości, ilości lub zgodności dostarczonych produktów z opisem przedmiotu zamówienia; w takim przypadku stosuje się tryb postępowania określony w ust. 4 - 7.
4. Zamawiający winien niezwłocznie powiadomić Dostawcę o zastrzeżeniach dotyczących jakości, ilości lub zgodności dostarczonych produktów z opisem przedmiotu zamówienia (reklamacja).
5. Dostawca winien zapewnić dostawę nowej partii asortymentu wolnej od wad lub odpowiednio uzupełnić ilość dostarczonych produktów w ciągu ..... godzin (zgodnie z treścią oferty złożonej przez Dostawcę).
6. Niedostarczenie produktów, o których mowa w ust. 5 najpóźniej w dniu następnym do godziny 14:00 (całkowity brak dostawy) powoduje rezygnację Zamawiającego z tej części zamówienia, bez konieczności składania jakichkolwiek oświadczeń woli w tym przedmiocie.
7. W sytuacji niedostarczenia przez Dostawcę w terminach ustalonych w § 4 lub ust. 5 zamówionego asortymentu lub dostarczenia go w niewłaściwej ilości, a także dostarczenia artykułów o złej jakości, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakującego asortymentu u innego dostawcy. W takim przypadku Zamawiający nie będzie związany cenami, określonymi w ofercie, jakie obowiązują go w kontaktach z Dostawcą, a w przypadku, kiedy ceny artykułów będą wyższe od cen określonych w ofercie, Zamawiający obciąża Dostawcę różnicą poniesionych kosztów.
8. W przypadku odmowy odbioru danej partii dostawy w całości lub w części na podstawie postanowień ust. 2, ust. 5 – 7 stosuje się odpowiednio.

#### § 8

1. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy na podstawie art. 456 ustawy PZP oraz jej unieważnienia zgodnie z art. 457 ustawy PZP.
2. Niezależnie od postanowień ust. 1, Stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w części dotyczącej niedostarczonych produktów w następujących przypadkach:
  - 1) Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy gdy:
    - a) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Dostawcy,
    - b) Dostawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn lub nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
    - c) Dostawca powierzył realizację dostaw osobom trzecim bez zgody Zamawiającego,
    - d) Dostawca co najmniej trzykrotnie doprowadzi do wystąpienia sytuacji uprawniającej Zamawiającego do naliczenia kary umownej określonej w § 10 ust. 1 pkt 2 lub 3;
  - 2) Dostawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy jeżeli:
    - a) Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty należności z prawidłowo wystawionej faktury w terminie 30 dni od upływu terminu zapłaty określonego w niniejszej umowie,
    - b) Zamawiający nie przystąpi do odbioru lub bez uzasadnienia odmawia odbioru zamówionych produktów.
3. Odstąpienie powinno nastąpić terminie 30 dni od daty powzięcia przez Stronę uprawnioną wiedzy o istnieniu okoliczności stanowiących przesłankę do odstąpienia od umowy.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.



5. W razie odstąpienia od umowy na podstawie wskazanej w ust. 2 Zamawiający zobowiązany jest do odbioru zamówionej do dnia odstąpienia partii dostawy, o ile dostarczone produkty odpowiadają wymogom określonym w umowie oraz do zapłaty należności za zrealizowane prawidłowo dostawy.

#### § 9

1. Strony zastrzegają prawo do rozwiązania umowy bez wykazywania przyczyny z zachowaniem 60 - dniowego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
2. W przypadku przynajmniej dwukrotnego udokumentowanego stwierdzenia przez Zamawiającego niestaranego wykonania umowy przez Wykonawcę, w tym poprzez złą jakość dostarczonego przedmiotu zamówienia (wygląd, smak, zapach itp.) lub niewłaściwy skład, niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia lub wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszej umowie, Zamawiający zastrzega sobie – niezależnie od prawa do odstąpienia od umowy – także prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.
3. Oświadczenie o rozwiązaniu umowy musi mieć – pod rygorem nieważności - formę pisemną lub postać elektroniczną opatrzoną kwalifikowanym podpisem elektronicznym pod rygorem nieważności.
4. W przypadku rozwiązania umowy za wypowiedzeniem przez którąkolwiek ze stron, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostawy w okresie wypowiedzenia.

#### § 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczania następujących kar umownych:
  - 1) w wysokości 10% całkowitej wartości umowy brutto z tytułu rozwiązania, wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy z przyczyn, za które Dostawca ponosi odpowiedzialność;
  - 2) za zwłokę Dostawcy w przypadku niedotrzymania terminu lub godziny dostawy lub w przypadku niedotrzymania terminu określonego w § 7 ust. 5 – w wysokości 0,5 % wartości brutto danej partii dostawy za każdą godzinę spóźnienia,
  - 3) w przypadku, o którym mowa w § 7 ust. 6 (całkowity brak dostawy) - w wysokości 100 % wartości brutto danej partii dostawy.
2. Łączną maksymalną wysokość kar umownych ustala się na poziomie 20 % całkowitej wartości umowy brutto.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na wypadek, gdyby wysokość szkody przekroczyła wysokość należnych kar umownych.
4. Zapłata kar umownych będzie następować w terminie 7 dni od dnia doręczenia Dostawcy stosownej noty – z zastrzeżeniem postanowień ust. 5.
5. Kary umowne mogą być w każdym czasie potrącane z wierzytelności Dostawcy wynikających ze zrealizowanych dostaw.

#### § 11

1. Strony ustalają, że treść umowy może ulec zmianie zgodnie z art. 454 i art. 455 ustawy PZP.
2. Zmiany postanowień niniejszej umowy mogą dotyczyć w szczególności:
  - 1) nazwy, adresu oraz osób reprezentujących strony, a także osób wymienionych w § 6;
  - 2) cen artykułów w formularzach cenowych złożonych przez Dostawcę o kwotę nie większą niż wynikająca z zastosowania wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych, podanego przez Prezesa GUS publikowanego na stronie internetowej: [www.stat.gov.pl](http://www.stat.gov.pl);
  - 3) zmiany rządowej stawki podatku VAT na artykuły zawarte w formularzach cenowych złożonych przez Dostawcę, a stanowiących integralną część umowy.
3. Zmiana cen wskazana w ust. 2 pkt 2 może nastąpić nie częściej niż raz na kwartał.
4. Zamawiający lub Dostawca wnioskując o zmianę postanowień niniejszej umowy niezwłocznie i pisemnie powiadamia o tym fakcie drugą stronę, uzasadniając zmianę okolicznościami faktycznymi i prawnymi oraz przedkłada propozycję aneksu do umowy.
5. Zmiana rządowej stawki VAT, o której mowa w ust. 2 pkt 3 nie wymaga zawierania przez Strony aneksu do umowy; Dostawca jest zobowiązany o takiej zmianie niezwłocznie pisemnie poinformować Zamawiającego.
6. Łączna kwota, o którą wrosną ceny towarów stanowiących przedmiot umowy w związku z waloryzacją dokonaną na podstawie ust. 2 pkt 2 nie może przekroczyć 30 % wartości umowy określonej w § 1 ust. 4.

#### § 12

Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej w postaci aneksu, z zastrzeżeniem postanowień § 5 ust. 6, § 6 ust. 2 oraz § 11 ust. 5.



### § 13

1. Zamawiający oświadcza, iż realizuje obowiązki Administratora Danych Osobowych określone w przepisach 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 opublikowane w Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO” oraz w wydanych na jego podstawie krajowych przepisach prawa z zakresu ochrony danych osobowych.
2. Dostawca zapewnia przestrzeganie zasad przetwarzania i ochrony danych osobowych zgodnie z przepisami RODO oraz wydanymi na jego podstawie krajowymi przepisami z zakresu ochrony danych osobowych.
3. Dostawca zapewnia wypełnienie obowiązku informacyjnego przewidzianego w art. 13 lub 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji umowy.

### § 14

1. Spory mogące wyniknąć w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie a w przypadku nieosiągnięcia porozumienia, strony poddają takie spory rozstrzygnięciu sądów powszechnych właściwych rzeczowo oraz miejscowo według siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się obowiązujące przepisy, w szczególności Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Dostawcy.

**ZAMAWIAJĄCY**

**DOSTAWCA**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część 1-17: **Dostawy pieczywa dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.**

**Część 1: Wieprzowina - 151 13000-3**

1. **Wieprzowina - 151 13000-3 - boczek świeży w ilości 10 kg**, wieprzowy, świeży, surowy, w pierwszym gatunku, chudy, bez odłamków kości, całe płyty o wadze od 1,00 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wieprzowina -151 13000-3 -golonka w ilości 300 kg**, wieprzowa, tylna, świeża, w pierwszym gatunku, peklowana, w siatce, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, bez szczeciny na skórze, waga jednostkowa w granicach od 0,30 kg do 0,50 kg Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wieprzowina - 151 13000-3 - karkówka w ilości 1 600 kg**, wieprzowa, świeża, **bez kości**, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięta, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 2,00 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wieprzowina - 151 13000-3 - kości wieprzowe w ilości 500 kg**, karkowo- schabowe, świeże, w pierwszym gatunku. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wieprzowina - 151 13000-3 - łopatka w ilości 1 600 kg**, wieprzowa, surowa, świeża, bez skóry, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięta, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 2,00 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wieprzowina - 151 13000-3 - mięso gulaszowe w ilości 500 kg**, wieprzowe, świeże, grubo rozdrobnione (kawałki minimum 1,5x 1,5 cm), nie mielone, nie mrożone, bez przekrwień i zakrwawień. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wieprzowina - 151 13000-3 - mięso mielone, wieprzowe w ilości 500 kg**, świeże, dobrze rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, zapakowane w opakowania foliowe przeznaczone do tego typu artykułów, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wieprzowina - 151 13000-3 – schab z kością w ilości 200 kg**, wieprzowy, surowy, świeży, z kością, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięty, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 1,50 kg do 4,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wieprzowina - 151 13000-3 - schab w ilości 1 700 kg**, wieprzowy, surowy, świeży, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięty, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 1,50 kg do 4,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
10. **Wieprzowina - 151 13000-3 - słonina w ilości 250 kg**, wieprzowa, świeża, bez skóry, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa w granicach od 0,50 kg do 2,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
11. **Wieprzowina - 151 13000-3 - szynka w ilości 600 kg**, wieprzowa, świeża, surowa, bez skóry, bez kości, w kształcie kulki, bez tłuszczu, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, nieprzerośnięta, w pierwszym gatunku, w jednym kawałku, waga jednostkowa od 1,50 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

## **Część 2: mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane**

1. **Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane 151 31200-7 – boczek w ilości 750 kg**, wieprzowy, wędzony i parzony, bez kości i skóry, w pierwszym gatunku, całe płyty o wadze od 1,00 do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane – kości wieprzowe w ilości 350 kg**, karkowo - schabowe, wędzone, świeże, w pierwszym gatunku. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

## **Część 3: Podroby 151 14000-0**

1. **Podroby 151 14000-0 - żołądki wołowe w ilości 100 kg**, mrożone, krojone, w pierwszym gatunku, pakowane w worki foliowe przeznaczone do przechowywania i mrożenia tego typu artykułów. Waga netto produktu w opakowaniu od 0,50 kg do 3,00 kg. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Podroby 151 14000-0 - wątroba w ilości 50 kg**, wieprzowa, wykrwawiona, niestłuczona, bez woreczka żółciowego, bez zanieczyszczeń żółcią, świeża, w pierwszym gatunku. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

## **Część 4: Szynka 151 31410-2**

1. **Szynka 151 31410-2 - szynka w ilości 220 kg**, wieprzowa, parzona i podwędzona, w pierwszym gatunku, pakowana w siatkę, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Szynka 151 31410-2 -szynka w ilości 200 kg**, wieprzowa, wędzona, podsuszana, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

## **Część 5: wędliny drobiowe 151 31135-0**

1. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 20 kg**, filet z indyka, prasowany, parzony, zapiekany, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, pojedyncze sztuki pakowane próżniowo, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 250 kg**, w pierwszym gatunku, parzona drobno rozdrobniona, w osłonce z folii, o średnicy około 8 cm, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 130 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, parzona, w formie batonu, obtoczona przyprawami, majerankiem, pojedyncze sztuki pakowane próżniowo, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 220 kg**, w pierwszym gatunku, drobno rozdrobniona, z mięsa drobiowego, z dodatkiem warzyw (papryka, ogórek), formowana w blok lub baton, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 200 kg**, świeża w pierwszym gatunku, średnio rozrobiona, z mięsa indyczego, parzona, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7 cm, w formie bloku lub batonu, w osłonce z folii, o wadze jednostkowa od 0,50 kg do 2,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

6. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 150 kg**, w pierwszym gatunku, parzona, z widocznymi kawałkami kurczaka, z galaretą, w osłonce z folii, o średnicy około 8 cm, w formie batonu, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 50 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, podsuszana, o średnicy około 6-8 cm, w osłonce, waga netto produktu w opakowaniu 0,5-1,5 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 120 kg, parówki**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, drobno rozdrobniona, homogenizowana, parzona, w osłonce foliowej, o średnicy około 2 cm, przeznaczona do zaparzania, pakowane w opakowania o wadze od 0,50 kg do 2,00 kg, waga sztuki od 50 g do 100 g, długie, cienkie, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 -wędlina drobiowa w ilości 90 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, z widocznymi kawałkami mięsa, połączenie fileta drobiowego i mięsa mielonego, w formie roladki lub bloku przełożonego mięsem mielonym, parzona, w osłonce foliowej lub foremce, pakowane w opakowania o wadze od 0,50 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

#### **Część 6: Kaszanki i inne wędliny krwiste 15131134-3**

1. **Kaszanka i inne wędliny krwiste 15131134-3 – wędlina krwista w ilości 20 kg** świeża, z mięsa wieprzowego, podrobów i krwi, w pierwszym gatunku, w osłonce z folii lub w osłonce naturalnej, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Kaszanka i inne wędliny krwiste 15131134-3 kaszanka w ilości 70 kg** świeża, z krwi i kaszy, z przyprawami, w pierwszym gatunku o średnicy około 3 cm, długości jednej sztuki wyrobu około 12 cm, w osłonce naturalnej, pakowane w opakowania zbiorcze MAP, z terminem przydatności nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego .

#### **Część 7: Wędliny 15131130-5**

1. **Wędliny 151 31130 – 5 - wędlina średnio rozdrobniona w ilości 130 kg**, z mięsa wieprzowego i wołowego, parzona, podwędzana, z dodatkiem owocu jałowca, w osłonce naturalnej, o średnicy około 3 cm, świeża, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 20 kg**, w skład której wchodzi mięso wieprzowe i wołowe, parzona, podwędzana, mocno podsuszana, z wyraźnym posmakiem kminku lub innych przypraw, o długości sztuki około 20 cm, cienka, o średnicy około 1cm, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina grubo rozdrobniona w ilości 250 kg**, parzona, wędzona, podsuszana, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7cm, w osłonce, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 90 kg** z mięsa wieprzowego, parzona, w typie mielonki, formowana w blok lub walce, w osłonce z folii, w pierwszym gatunku, świeża, waga netto



- produktu od 1,00 kg do 2,50 kg. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny 151 31130-5 – wędlina drobno rozdrobniona w ilości 120 kg**, wyrób z mięsa wieprzowego, parzony, drobno rozdrobniony, homogenizowany, z mięsa wieprzowego, skórki wieprzowe, wyrób w ostonce z folii. Baton okrągły o długości 30 - 40 cm i średnicy na przekroju 6-10 cm. Ostonka ściśle przylegająca do wyrobu. Masa równomiernie rozmieszczona, konsystencja miękka, plastyczna. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
  6. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 400 kg, parówki** w skład których wchodzi mięso wieprzowe, drobno rozdrobnione, homogenizowane, o średnicy około 3 cm, w ostonce naturalnej, przeznaczona do parzenia, świeże, w pierwszym gatunku, pakowane hermetycznie w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,0 kg do 3,00 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
  7. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina drobno rozdrobniona w ilości 250 kg, parówka** z mięsa wieprzowego, drobno rozdrobniona, homogenizowana, o średnicy około 2 cm, w ostonce z folii, przeznaczona do parzenia, świeża w pierwszym gatunku, pakowana hermetycznie w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 0,50kg do 2,50kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
  8. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina drobno rozdrobniona w ilości 200 kg, parówka z cielęciną z mięsa wieprzowego**, z dodatkiem cielęciny, drobno rozdrobniona, homogenizowana, o średnicy około 2 cm, w ostonce z jelita, przeznaczona do parzenia, świeża w pierwszym gatunku, pakowana hermetycznie w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 0,50kg do 2,50kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
  9. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 260 kg** z mięsa wieprzowego, podwędzana, podsuszana, przeznaczona do zaparzania, o średnicy około 1,50 cm, o wadze sztuki od 50g do 80 g, o długości sztuki około 10-15 cm, w ostonce naturalnej, w pierwszym gatunku, świeża, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 0,500 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
  10. **Wędliny 151 31130 –5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 1 300 kg**, z mięsa wieprzowego, parzona, podwędzana o średnicy około 3cm, średnio tłusta, w ostonce naturalnej, świeża, w pierwszym gatunku, używana jako dodatek do różnego rodzaju dań, pakowana w opakowanie zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

#### **Część 8: Wędliny 151 31130-5**

1. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 130 kg**, parzona, wędzona, w pierwszym gatunku, zaliczana do wędzonek, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 200 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, chuda, wędzona z widoczną w przekroju warstwą tłuszczu, zaliczana do wędzonek, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 151 31130 – 5 -wędlina wieprzowa w ilości 260 kg**, z mięsa wieprzowego mielonego, podwędzana, formowana w blok, pakowana w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny 151 31130 -5 - wędlina wieprzowa w ilości 150 kg**, parzona, podwędzana, w pierwszym gatunku, przygotowywana ze schabu wieprzowego, chuda, soczysta, o delikatnym smaku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo, termin przydatności do spożycia 14 dni od

daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

5. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 150 kg**, parzona, z mięsa wieprzowego, w otoczcze z ziół, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wędliny 151 31130 – 5 – wędlina wieprzowa w ilości 20 kg**, z dodatkiem przypraw, świeża, boczek zwinięty w roladę, bez kości i skóry, w pierwszym gatunku, parzona, wędzona, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wędliny 151 13130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 170 kg**, ze schabu wieprzowego bez kości, świeża, z dodatkiem przypraw, nierozdrobniona, parzona, podwędzana, pakowana próżniowo, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wędliny 151 31130 -5 - wędlina wieprzowa w ilości 160 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, tłusta, z otoczką tłuszczową podobną do boczku, parzona, podwędzana, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wędliny 151 13130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 160 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, podwędzana, chuda, lekko soczysta, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
10. **Wędliny 151 13130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 150 kg**, z szynki wieprzowej, tradycyjna, nierozdrobniona, z otoczką tłuszczu, peklowana, wędzona, podsuszana w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, o wadze jednostkowej od 1,00kg do 3,00kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
11. **Wędliny 151 31130 –5 – schab z płatkami czosnku w ilości 150 kg**, schab wieprzowy, parzony, nierozdrobniony, w pierwszym gatunku, z dodatkiem płatków czosnku, pakowany próżniowo, o wadze jednostkowej około 2 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
12. **Wędliny 151 13130 -5 -wędlina wieprzowa w ilości 130 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, bez przetworów tłuszczu, parzona, wędzona, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

#### **Część 9 : Wędliny 15131130-5**

1. **Wędlina 15113130-5 wędlina średnio rozdrobniona w ilości 100 kg**, z surowego mięsa wieprzowego, trwała, podwędzana o średnicy około 3 cm, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowania zbiorcze (MAP), waga netto produktu w opakowaniu od 1,00 do 2,5 kg , z terminem ważności nie krótszym niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego .
2. **Wędlina 15131130-5 wędlina średnio rozdrobniona w ilości 300 kg**, z mięsa wieprzowego, podwędzana, parzona o średnicy 3 cm, w osłonce naturalnej, świeża, w pierwszym gatunku, przeznaczona do grillowania lub na ognisko, pakowana w opakowania zbiorcze ( MAP) o wadze od 1,5 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 15131130-5 - wędliny średnio rozdrobnione w ilości 50 kg** z mięsa wieprzowego, parzona, podwędzana cienka o średnicy 3,0 cm, o lasce długości 20-30 cm, w osłonce naturalnej, używana jako dodatek do różnego rodzaju dań, w pierwszym gatunku, paskowana w opakowania zbiorcze (MAP) o



wadze od 1,5 kg do 3,00 kg ,termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

4. **Wędliny 151 31130-5- wędlina średnio rozdrobniona w ilości 200 kg**, biała, z surowego mięsa wieprzowego i tłuszczu, z majerankiem, niewędzona, parzona, przeznaczona do parzenia, o średnicy około 2 cm, w osłonce naturalnej, świeża w pierwszym gatunku, pakowana w opakowania zbiorcze (MAP) o wadze od 1,00 kg do 2,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny 151 31130-5- wędlina średnio rozdrobniona w ilości 500 kg**, biała, z surowego mięsa wieprzowego i tłuszczu, z majerankiem, niewędzona, parzona, przeznaczona do parzenia, o średnicy około 3 cm, waga jednej sztuki od 100g do 120g, w osłonce naturalnej, świeża w pierwszym gatunku, pakowana w opakowania zbiorcze (MAP) o wadze od 1,00 kg do 2,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego .

#### **Część 10: Salami 151 31230-6**

1. **Salami 151 31230-6 w ilości 200 kg**, świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, surowe, wędzone, długo dojrzewająca, z delikatnym białym nalotem charakterystycznym dla tego produktu, w formie batonów, średnica około 7 cm, w osłonce, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Salami 151 31230-6 w ilości 50 kg**, świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, surowe, wędzone, długo dojrzewająca, z otoczką z papryki, średnica około 7 cm, w osłonce, w formie batonów, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Salami 151 31230-6 w ilości 20 kg**, świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, surowe, wędzone, długo dojrzewająca, z dodatkiem zielonych oliwek, średnica około 7 cm, w osłonce, w formie batonów, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

#### **Część 11: wędliny 15131130-5**

1. **Wędliny 151 31 130-5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 100 kg**, z mielonego mięsa wieprzowego, parzona, świeża, z widoczną w przekroju otoczką z galarety, w osłonce z folii, o średnicy około 7 cm, w pierwszym gatunku, o wadze od 0,50 kg do 1,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 150 kg**, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, pieczona, podsuszana, o średnicy około 6-8cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 151 31 130 -5 -wędlina drobno rozdrobniona w ilości 120 kg**, z surowego mięsa wieprzowego i boczku, podwędzana, o średnicy około 5-6 cm, w osłonce z folii, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej od 0,20 kg do 1,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina średnio rozdrobniona w ilości 60 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, z widocznymi kawałkami tłuszczu, w osłonce naturalnej, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 50 kg**, z mięsa wieprzowego, grubo rozdrobniona, z peklowanego mięsa, w bloku lub batonie, w pierwszym gatunku, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

6. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina w ilości 350 kg**, z mięsa wieprzowego, z szynki, prasowana, konserwowana, w bloku, w folii, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 5,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina wieprzowa w ilości 100kg**, z mięsa wieprzowego z szynki, pokrojonego w kostkę i warzyw, zatopionego w galarecie, o średnicy około 8-10 cm, w osłonce z folii, w bloku lub batonie, świeża, w pierwszym gatunku, o wadze jednostkowej od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina grubo rozdrobniona w ilości 170 kg**, z mięsa wieprzowego, z szynki, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, wędzona, parzona, o zwięzłej konsystencji, o średnicy około 8-10 cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
9. **Wędliny 151 31130-5 -wędlina w ilości 170 kg**, z łopatki wieprzowej, prasowana, w bloku lub batonie, o średnicy około 8-10 cm, w osłonce z folii, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,50 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

#### **Część 12 : Pasztety 151 31310-1**

1. **Pasztety 151 31310-1 - pasztetowa w ilości 50 kg**, podwędzana, z mięsa wieprzowego i podrobów wieprzowych, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej, waga jednostkowa 0,50 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Pasztety 151 31310-1 - pasztetowa w ilości 50 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, grubo mielony, z widocznymi w przekroju grzybami, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Pasztety 151 31310-1 - pasztetowa w ilości 50 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, grubo mielony, z widocznym w przekroju szczypiorkiem, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej lub sztucznej, w batonie, o średnicy około 6-8 cm, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Pasztety 151 31310-1 - pasztet w ilości 150 kg**, z mięsa drobiowego i podrobów drobiowych, zapiekany, w foremce aluminiowej lub w folii, w pierwszym gatunku, z widocznymi w przekroju ziołami i przyprawami, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Pasztety 151 31310-1 – pasztet firmowy w ilości 20 kg**, z mięsa wieprzowego i podrobów, parzony, w pierwszym gatunku, pakowany w folię, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

#### **Część 13 : Wołowina 151 11100-0**

1. **Wołowina 151 11100-0 w ilości 20 kg** – zrazowa, bez kości, bez skóry, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamek kostnych, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,5 kg do 5,00kg. Dostawy realizowane będą w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.



#### **Część 14 : drób**

1. **Kurczęta 151 12130-6 – korpusy z kurczaka w ilości 1 100 kg**, Korpusy drobiowe wraz z szyjką, zapach naturalny dla mięsa drobiowego świeżego, niemrożonego. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
2. **Kurczęta 151 12130-6 - skrzydełka z kurczaka w ilości 10 kg**, Element drobiowy z tuszki ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwe umięśnienie, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
3. **Kurczęta 151 12130-6 - udko z kurczaka ilości 100 kg**, udo ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecica równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
4. **Kurczęta 151 12130-6 - udziec z kurczaka ilości 500 kg**, udo ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecica równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
5. **Kurczęta 151 12130-6 - podudzie z kurczaka ilości 50 kg**, Podudzie ze skórą, nienaruszona skóra. Bez resztek upierzenia, powierzchnia gładka bez pozacinań Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
6. **Kurczęta 151 12130-6 - ćwiartka z kurczaka ilości 1 100 kg**, Ćwiartka tuszki zawierającej udo i podudzie ze skórą oraz połowę miednicy i grzbietu wraz z mięśniami i nienaruszona skóra. Właściwe umięśnione, linie ciecica równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach ciecica. Bez kupra oraz resztek upierzenia, powierzchnia gładka bez pozacinań i przekwień. Waga pojedynczej ćwiartki od 300 do 450g. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
7. **Kurczęta 151 12130-6 -filet z kurczaka w ilości 3 000 kg**, Filet pozbawiony skóry, kości i ścięgien, czysty wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, jasnorożowa, bez wylewów krwistych, zapach naturalny dla mięsa. Okres przydatności minimum 3 dni od daty dostawy.

#### **Część 15 : produkty drobiowe , wątróbka drobiowa**

1. **Produkty drobiowe 15131500-0 – żołądki drobiowe w ilości 90 kg**, żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielka ilość tkanki tłuszczowej, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkowata, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobeżową śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
2. **Produkty drobiowe 15131500-9 - wątróbka drobiowa w ilości 150kg** wątróbka drobiowa świeża. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.

#### **Część 16 : wędliny drobiowe**

1. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada z kurczaka w ilości 20 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, gdzie łagodny farsz mięsny został zawinięty, w płaty z piersi drobiowej, z posypką z czerwonej papryki, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – kurczak faszerowany w ilości 30 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, gdzie farsz mięsny z rodzynką zawijany jest w soczysty płat z piersi kurczęcej ze skórą, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada ze szpinakiem w ilości 50 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, gdzie farsz szpinakowy otoczony jest jasnym mięsem drobiowym, na wierzchu pokryty płatkami czosnku i natką pietruszki, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z

terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

4. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada z mozzarellą i suszonymi pomidorami w ilości 50 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, z dodatkiem sera mozzarella i suszonych pomidorów, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
5. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – rolada z żurawiną w ilości 20 kg**, w pierwszym gatunku, z mięsa drobiowego, z mięsnym farszem z dodatkiem żurawiny, w osłonce foliowej, pakowane w opakowania o wadze około 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – pieczeń z kaczki w ilości 50 kg**, rolada drobiowo - wieprzowa, drobno rozdrobniona, parzona, pieczona, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,70 kg do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
7. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – filet maślan, w ilości 50 kg**, pieczeń z fileta kurczaka z dodatkiem masła, formowana w blok, pakowana w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,70 kg do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
8. **Wędliny drobiowe 151 31135-0 – pieczeń ze śliwką w ilości 50 kg**, z mięsa wieprzowego mielonego, podwędzana, z dodatkiem śliwki, formowana w blok, pakowana w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,70 do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

#### **Część 17 : wędliny**

1. **Wędliny 151 31130-5 – carpaccio wieprzowe, w ilości 10 kg**, z polędwicy wieprzowej lub też schabu, w pierwszym gatunku, poddane procesowi dojrzewania, wędzenia i podsuszania, nierozdrobnione, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
2. **Wędliny 151 31130-5 – zapiekaniak z ogórkiem, w ilości 60 kg**, pieczeń z dodatkiem ogórka konserwowego, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa około 1,5 kg, pakowany hermetycznie. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
3. **Wędliny 151 31130-5 – kindziuk, w ilości 30 kg**, z mięsa wieprzowego, twarda, dojrzewająca wędlina, o kwaskowatym, pieprznym smaku, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,70 kg do 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
4. **Wędliny 151 31130-5 - wędlina wieprzowa w ilości 10 kg**, łopatka pieczona, z mięsa wieprzowego, w otocze z ziół, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 2,50 kg, pakowana próżniowo. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego
5. **Wędliny 151 31130-5 – pieczeń myśliwska, w ilości 20 kg**, z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa batonu około 2,3 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
6. **Wędliny 151 31130-5 – necówka, w ilości 10 kg**, z mięsa wieprzowego, średniorozdrobniona, pieczona, w naturalnej błonie nazywanej necem, w kształcie przypominającym bochenek chleba, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa około 1,00 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część 2: **Dostawy mięsa i wędlin dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchoj – Oddział Zamiejskowy w Zwartowie.**

**Część 18 - Wieprzowina - 151 13000-3**

1. **Boczek świeży w ilości 10 kg**, świeży, surowy, w pierwszym gatunku, chudy, bez odłamków kości, całe płaty o wadze od 1,00 kg do 3,00 kg.
2. **Golonka w ilości 110 kg**, tylna, świeża, surowa, z kością, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, bez szczeciny na skórze.
3. **Karkówka b/k w ilości 510 kg**, świeża, bez kością, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 4,00 kg.
4. **Łopátka b/k w ilości 510 kg**, surowa, świeża, bez skóry, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 5,00 kg.
5. **Mięso mielone w ilości 50 kg**, mięso mielone chłodzone, mieszane – produkt otrzymany z chłodzonego mięsa. Produkt otrzymany z mięsa wieprzowego i wołowego oraz tłuszczu tkankowego mięsa tych zwierząt. Wymagane proporcje – ilość wołowiny musi stanowić od 30% do 70% masy produktu. Składniki muszą być rozdrobnione porcjowane, paczkowane, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg.
6. **Półdzwiczki wieprzowe w ilości 5 kg**, świeże, surowe, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg.
7. **Schab b/k w ilości 550 kg**, surowy, świeży, bez kości, w pierwszym gatunku, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 4,00 kg.
8. **Słonina w ilości 25 kg**, świeża, bez skóry, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa w granicach od 0,50 kg do 2,00 kg.
9. **Szynka b/k w ilości 900 kg**, świeża, surowa, bez skóry, bez kości, w kształcie kulki, bez tłuszczu, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 3,00 kg.
10. **Żeberka w ilości 120 kg**, świeże, cięte w paski, w pierwszym gatunku, bez znacznej ilości tłuszczu, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, waga jednostkowa od 1,00 kg do 3,00 kg.

**Część 19 – Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane - 151 312 00-7**

1. **Boczek wędzony w ilości 180 kg**, wieprzowy, wędzony i parzony, bez kości i skóry, w pierwszym gatunku, całe płaty o wadze od 1,00 do 3,00 kg.
2. **Półdzwiczka wędzona w ilości 130 kg**, wieprzowa, wędzona, kształt uzależniony od mięśni, użytej osłonki, siatki formującej lub sposobu wiązania; powierzchnia czysta, sucha, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg.
3. **Karkówka wędzona w ilości 10 kg** - wieprzowa, wędzona, podsuszana, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
4. **Schab wędzony w ilości 30 kg** - wieprzowy, wędzony, podsuszany, świeży, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
5. **Baleron w ilości 90 kg**, produkt gotowany lub wędzony, wyrabiany z karkówki bez kości w ostonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg

**Część 20 – Podroby 151 140 00-0**

1. **Flaki wołowe w ilości 10 kg**, mrożone, krojone żołądki wołowe, w pierwszym gatunku, pakowane w worki foliowe przeznaczone do przechowywania i mrożenia tego typu artykułów. Waga netto produktu w opakowaniu od 0,50 kg do 3,00 kg.
2. **Wątroba wieprzowa w ilości 100 kg** wątroba wieprzowa, w pierwszym gatunku waga netto produktu do 5 kg .



#### **Część 21: Szynka 151 31410-2**

1. **Szynka gotowana w ilości 150 kg**, wieprzowa, gotowana, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
2. **Szynka wędzona w ilości 100 kg**, wieprzowa, wędzona, podsuszana, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

#### **Część 22: Wędliny drobiowe 151 311 35-0 - produkty zgodne z normą PN-A-86526**

1. **Baton drobiowy w ilości 40 kg** wędlina drobiowa, bez widocznych oznak tłuszczu, na przekroju widoczne grube kawałki mięsa drobiowego, wyczuwalny smak mięsa drobiowego, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
2. **Połędwica drobiowa w ilości 50 kg**, w formie bloku, średnica ok. 10 cm, pakowana w osłonce sztucznej; skład: mięso drobiowe 100%, sól, przyprawy, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
3. **Rolada drobiowa w ilości 15 kg**, wędlina drobiowa w formie walca, faszerowana różnymi dodatkami, skład: mięso drobiowe min. 60%, sól, przyprawy, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
4. **Kurczak w galarecie w ilości 10 kg**, w formie walca, średnica ok. 10 cm, pakowana w osłonce sztucznej; skład: mięso drobiowe min. 60%, sól, przyprawy, w otoczce z galarety, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
5. **Fantazja drobiowa w ilości 10 kg** - z mięsa drobiowego oraz warzyw, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
6. **Mielonka drobiowa w ilości 70 kg**, wędlina drobiowa, w formie bloku, o zawartości minimum 60% mięsa drobiowego, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
7. **Szynka drobiowa w ilości 80 kg**, w formie walca, średnica ok. 10 cm, pakowana w osłonce sztucznej; skład: mięso drobiowe min. 60%, sól, przyprawy, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.

#### **Część 23: Kaszanka i inne wędliny krwiste 151 311 34-3**

1. **Salceson czarny w ilości 60 kg**, wędlina krwista, świeża, z mięsa wieprzowego, podrobów i krwi, w pierwszym gatunku, o średnicy około 7 cm, w osłonce folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy.
2. **Kaszanka w ilości 160 kg**, wędlina krwista, świeża z podrobów i kaszy, w pierwszym gatunku, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; kształt uzależniony od użytej osłonki lub formy; termin przydatności nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
3. **Salceson ozorkowy w ilości 40 kg**, wędlina krwista, świeża, z mięsa wieprzowego, podrobów i krwi z dodatkiem ozorów wp., w pierwszym gatunku, o średnicy około 7 cm, w osłonce folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 1,00 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy.

#### **Część 24: Wędliny 151 311 30-5**

1. **Parówka - serdelka w ilości 180 kg**, kielbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 20-30mm, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, produkt pakowany w batonach, które muszą być pozostawione w zwojach, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
2. **Parówka cienka w ilości 30 kg**, kielbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 10-20mm, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, produkt pakowany w batonach, które muszą być pozostawione w zwojach, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy



3. **Parówka hot-dog w ilości 300 kg**, kielbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 10-20mm, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, produkt pakowany w batonach, które muszą być pozostawione w zwojach, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy

#### **Część 25: Wędliny 151 311 30-5**

1. **Kielbasa śląska w ilości 280 kg**, kielbasa średnio rozdrobniona, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, produkt o zawartości min. 60% mięsa wieprzowego, w którym przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych rozdrobniono na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
2. **Kielbasa zwyczajna w ilości 300 kg**, kielbasa średnio rozdrobniona, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety, produkt o zawartości min. 60% mięsa wieprzowego, w którym przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych rozdrobniono na cząstki o wielkości od 5 mm do 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
3. **Kielbasa podwawelska w ilości 70 kg**, kielbasa drobno rozdrobniona drobiowo – wieprzowa, wędzona, parzona, produkt o zawartości min. 62% mięsa drobiowego i wieprzowego, produkt pakowany w atmosferze ochronnej, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 1,00 do 2,00 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
4. **Kielbasa toruńska w ilości 130 kg**, kielbasa drobno rozdrobniona drobiowo – wieprzowa, wędzona, parzona, produkt o zawartości min. 62% mięsa drobiowego i wieprzowego, produkt pakowany w atmosferze ochronnej, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, waga jednostkowa od 1,00 do 2,00 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
5. **Kielbasa grillowa 15131130-5 wędlina średnio rozdrobniona w ilości 150 kg**, z mięsa wieprzowego, podwędzana, parzona o średnicy 3 cm, w osłonce naturalnej, świeża, w pierwszym gatunku, przeznaczona do grillowania lub na ognisko, pakowana w opakowania zbiorcze ( MAP) o wadze od 1,5 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
6. **Kielbaski śniadaniowe w ilości 220 kg**, kielbasa średnio rozdrobniona, podwędzana produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, świeża, w pierwszym gatunku, pakowana w opakowaniu zbiorczym o wadze 1,5 kg do 3 kg, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy od 10-20mm, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
7. **Kabanosy w ilości 20 kg**, cienka, długa kielbasa, przyrządzana z peklowanego mięsa wieprzowego, starannie suszona i wędzona. Ma ona suchą i równomiernie pomarszczoną powierzchnię. Z wierzchu ciemnoczerwona z odcieniem wiśniowym. W przekroju widoczne są również mocno czerwone kawałki mięsa oraz jasne kawałki tłuszczu. Cechą charakterystyczną jest smak peklowanej i pieczonej wieprzowiny oraz lekki posmak wędzenia, kminku oraz pieprzu. Termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
8. **Kielbasa biała parzona w ilości 250 kg**, kielbasa średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona, parzona o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego, czasem z dodatkiem mięsa wołowego, w naturalnym, cienkim jelicie wieprzowym, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, pakowany w atmosferze ochronnej, waga jednostkowa od 0,50 do 1,50 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

#### **Część 26: Salami 151 312 30-6 i wędliny 151 311 30-5**

1. **Salami w ilości 5 kg**, świeże, w pierwszym gatunku, z mięsa wieprzowego, podsuszane, długo dojrzewające, średnica około 7 cm, w osłonce, z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu.
2. **Krakowska parzona w ilości 160 kg**, kielbasa z wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego. Parzona, grubo rozdrobniona, o ściślej konsystencji. Posiada ciemnobrązową osłonkę białkową o średnicy 80 mm., z terminem przydatności nie krótszym niż 14 dni od daty zakupu.
3. **Krakowska sucha w ilości 5 kg**, parzona, wędzona, suszona, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7cm, w osłonce, świeża, w pierwszym gatunku, waga

jednostkowa od 0,50 kg do 2,50 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego

4. **Ogonówka w ilości 180 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, wędzona z widoczną w przekroju warstwą tłuszczu, zaliczana do wędzonek, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
5. **Metka w ilości 10 kg**, kielbasa drobno rozdrobniona, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm; ; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką w końcach pojedynczych batonów. Konsystencja smarowna, jędrna. wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej. Długość batonów od 500-600 mm, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
6. **Mielonka wieprzowa w ilości 50 kg**, wędlina wieprzowa, w formie bloku, o zawartości minimum 60% mięsa wieprzowego, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
7. **Mortadela w ilości 150 kg**, kielbasa homogenizowana, produkt o zawartości min. 40% mięsa wieprzowego, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, na przekroju – surowce równomiernie rozłożone, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza o średnicy do 2 mm, waga jednostkowa od 0,5 do 1,5 kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
8. **Rolada wieprzowa w ilości 70 kg**, z mięsa wieprzowego, nierozdrobniona, parzona, wędzona z widoczną w przekroju warstwą tłuszczu i widocznym zrolowaniem mięsa, zaliczana do wędzonek, w pierwszym gatunku, pakowana próżniowo, waga jednostkowa od 0,5 kg do 2,0 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
9. **Szynka konserwowa prasowana w ilości 100 kg**, z mięsa wieprzowego (z szynki), prasowana, konserwowana, w bloku, w folii, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 3,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
10. **Szynka wp. w galarecie z warzywami w ilości w ilości 10 kg**, w pierwszym gatunku, drobno rozdrobniona, z mięsa wieprzowego, z dodatkiem warzyw, i galarety, formowana w blok lub baton, w osłonce z folii, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.
11. **Szynkowa w ilości 120 kg**, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7 cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
12. **Zielonogórska wieprzowa w ilości 10 kg**, z mięsa wieprzowego, z widocznymi w przekroju kawałkami mięsa, o średnicy około 7 cm, w osłonce, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,50 kg do 2,00 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.
13. **Przymak w konserwie w ilości 100 kg** - z mięsa drobiowego z dodatkiem surowców wieprzowych, parzony, w bloku, w pierwszym gatunku, pakowany w folię, waga jednostkowa od 0,050 kg do 2 kg , termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu
14. **Żywiecka w ilości 130 kg**, kielbasa średnio rozdrobniona, produkt o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego, w których przeważającą część surowców mięsno – tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm, wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 0,5 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty zakupu.

#### **Część 27: Pasztety 151 313 10-1**

1. **Pasztetowa w ilości 100 kg**, podwędzana, z mięsa wieprzowego i podrobów wieprzowych, w pierwszym gatunku, w osłonce naturalnej, waga jednostkowa 0,50 kg do 1,5 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty zakupu.
2. **Pasztet pieczony w ilości 100 kg**, z mięsa wieprzowego mielonego, podwędzany, formowany w blok, pakowany w foremki aluminiowe, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,00 kg 2,50 kg. Termin przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ciągu całego roku w ilościach wynikających z potrzeb zamawiającego.

3. **Paszтет konserwa w ilości 10 kg** z mięsa wieprzowego i podrobów wieprzowych, w pierwszym gatunku, w puszcze lub opakowaniu, waga jednostkowa 0,100 kg do 0,3 kg, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty zakupu.

#### **Część 28: Wołowina 151 111 00-0**

1. **Wołowina w ilości 10 kg**, zrazowa, bez kości, bez skóry, bez przekrwień i zakrwawień, bez odłamków kostnych, świeża, w pierwszym gatunku, waga jednostkowa od 1,5 kg do 5,00kg.

#### **Część 29 : konserwa wieprzowa**

1. **konserwa wieprzowa 151 131000-5 w ilości 50 kg**, konserwa wieprzowa w pierwszym gatunku. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 miesiące od daty dostawy.

#### **Część 30 : drób**

1. **Filet z indyka 15112120-3 w ilości 150 kg**, Filet pozbawiony skóry, kości i ścięgien, czysty wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, bez wylewów krwistych, zapach naturalny dla mięsa. Okres przydatności minimum 3 dni od daty dostawy.

#### **Część 31: drób**

1. **Porcje rosołowe z kurczaka 151 12130-6 – porcje rosołowe z kurczaka w ilości 650 kg**, w pierwszym gatunku, świeże, oczyszczone, pakowane w opakowania przystosowane do tego typu żywności. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
2. **Kurczęta 151 12130-6 - skrzydełka z kurczaka w ilości 20 kg**, Element drobiowy z tuszki ze skórą, porcje o zbliżonej wielkości, bez przebarwień, właściwe umięśnienie, bez ponacinań, zapach naturalny dla mięsa drobiowego. Produkt niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
3. **Kurczęta 151 12130-6 - udko z kurczaka ilości 60 kg**, udko ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
4. **Kurczaki 15112130-6 – Kurczak świeży cały 500 kg** – Tuszki właściwe umięśnione, linie ciecia równe gładkie. Powierzchnia gładka, bez pozacinań i przekrwień. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
5. **bioderka z kurczaka 151 12130-6 - bioderka z kurczaka ilości 550 kg**, udko ze skórą właściwe umięśnione, linie ciecia równe, gładkie. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach, bez resztek upierzenia. Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
6. **Kurczęta 151 12130-6 - pałki z kurczaka ilości 50 kg**, Podudzie ze skórą, nienaruszona skóra. Bez resztek upierzenia, powierzchnia gładka bez pozacinań Produkt świeży, niemrożony. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
7. **Pierś z kurczaka 151 12130-6 - pierś z kurczaka w ilości 800 kg**, Pierś ze skórą, kością, czysta wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, jasnoróżowa, bez wylewów krwistych, zapach naturalny dla mięsa. Okres przydatności minimum 3 dni od daty dostawy.

#### **Część 32: produkty drobiowe, wątróbka drobiowa**

1. **Produkty drobiowe 15131500-0 – żołądki drobiowe w ilości 60 kg**, Żołądek mięśniowy oczyszczony z treści pokarmowej i pozbawiony rogowatego nabłonka, z odciętym przy mięśniu żołądkiem gruczołowym i dwunastnicą, tłuszcz usunięty; dopuszcza się niewielkie uszkodzenie mięśnia żołądka oraz pozostałość tkanki łącznej i niewielka ilość tkanki tłuszczowej, powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, dopuszcza się lekkie obeschnięcie i niewielki wyciek w opakowaniu. Barwa naturalna, na przekroju jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, niedopuszczalna zielonkowata, powierzchnia wewnętrzna pokryta jasnobezowa śluzówką. Zapach naturalny, charakterystyczny niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.
2. **Produkty drobiowe 15131500-9 - wątróbka drobiowa w ilości 170 kg** wątroba drobiowa świeża. Okres przydatności do spożycia co najmniej 3 dni od daty dostawy.