

SAMODZIELNY PUBLICZNY SZPITAL WOJEWÓDZKI  
IM. PAPIEŻA JANA PAWŁA II  
ul. ALEJE JANA PAWŁA II 10  
22 – 400 ZAMOŚĆ  
tel.: (84) 677 – 33 – 33  
strona internetowa: [www.szpital.zam.pl](http://www.szpital.zam.pl)

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego  
prowadzonym w trybie podstawowym**

**na dostawę artykułów spożywczych  
dla Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego  
im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu**

**nr sprawy DZP.3320.32.21**

Specyfikacja warunków zamówienia zawiera:

1. Opis przedmiotu zamówienia wraz z instrukcją dla Wykonawców.
2. Formularz „Oferta Wykonawcy” - Załącznik nr 1 do SWZ.
3. Oświadczenie wstępne Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy PZP - Załącznik nr 2 do SWZ.
4. Wzór umowy - Załącznik nr 3 do SWZ.
5. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO - Załącznik nr 4 do SWZ.

Zamość, dnia 7 lipca 2021 r.

## **I. Nazwa oraz adres Zamawiającego.**

Samodzielny Publiczny Szpital Wojewódzki im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu

Al. Jana Pawła II 10, 22-400 Zamość

- tel.: 84 677 33 33 – Kancelaria Szpitala

- e-mail: zammagdziak@szpital.zam.pl

- adres strony internetowej : www.szpital.zam.pl

Godziny pracy: od poniedziałku do piątku w godzinach 7<sup>30</sup> - 15<sup>00</sup>

## **II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia.**

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej: <http://www.szpital.zam.pl/> oraz <https://szpital-zam.ezamawiajacy.pl>

## **III. Tryb udzielania zamówienia.**

1. Postępowanie przeprowadzone jest w trybie podstawowym, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą PZP” lub „ustawą”.
2. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP oraz jej aktów wykonawczych w tym również Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415).

## **IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.**

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

## **V. Opis przedmiotu zamówienia.**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest **dostawa artykułów spożywczych** dla Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu.  
Ofertę można złożyć na całość przedmiotu zamówienia lub na dane zadanie oddzielnie (Zamawiający nie ustanawia maksymalnej liczby części, na które zamówienie może być udzielone temu samemu Wykonawcy).
- 2) CPV: 15800000-6 – różne produkty spożywcze
- 3) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

### **Zadanie 1**

<b>Lp.</b>	<b>Asortyment</b>	<b>Opakowanie</b>	<b>Ilość w kg</b>
1	Przyprawa do drobiu	od 500 g do 1 kg	24 kg
2	Przyprawa do mięsa wieprzowego	od 500 g do 1 kg	50 kg
3	Przyprawa do ryb	od 500 g do 1 kg	18 kg
4	Liście laurowe całe	od 130 g do 300 g	7 kg
5	Majeranek	od 130 g do 300 g	14 kg

6	Pieprz czarny mielony	od 500 g do 1 kg	50 kg
7	Pieprz ziołowy	od 500 g do 1 kg	65 kg
8	Pieprz kolorowy cały	od 130 g do 300 g	3 kg
9	Pieprz cytrynowy	od 130 g do 300 g	4 kg
10	Bazylia suszona	od 150 g do 300 g	3 kg
11	Tymianek suszony	od 130 g do 300 g	4 kg
12	Oregano suszone	od 100 g do 300 g	4 kg
13	Ziele angielskie całe	od 500 g do 1 kg	17 kg
14	Czubryca zielona	od 500 g do 1 kg	10 kg
15	Czubryca czerwona	od 500 g do 1 kg	10 kg
16	Papryka czerwona słodka mielona	od 130 g do 300 g	6 kg
17	Papryka czerwona ostra mielona	od 130 g do 300 g	2 kg
18	Czosnek granulowany	od 130 g do 300 g	5 kg
19	Zioła prowansalskie	od 130 g do 300 g	4 kg
20	Cynamon mielony	od 130 g do 300 g	15 kg
21	Imbir tarty	od 130 g do 300 g	6 kg
22	Kurkuma mielona	od 130 g do 300 g	4 kg
23	Gałka muskatołowa mielona	od 130 g do 300 g	4 kg
24	Rozmaryn suszony	od 130 g do 300 g	4 kg
25	Koper suszony	od 130 g do 300 g	10 kg
26	Natka pietruszki suszona	od 130 g do 300 g	10 kg
27	Curry	od 130 g do 300 g	5 kg
28	Kmin rzymski	od 130 g do 300g	2 kg
29	Przyprawa do pieńnika	od 20 g do 50 g	4 kg
30	Goździki	od 20 g do 50 g	2 kg

Przyprawy bez dodatku wzmacniaczy smaku, środków konserwujących itp.

Opakowanie jednostkowe wykonane z tworzywa (typu słoik, pojemnik) dopuszczonego do kontaktu z żywnością, posiadające dwuczęściową zakrętkę z otworami, z jednej strony z sitkiem pozwalającym na posypywanie produktu, z drugiej strony nabranie produktu np. na łyżeczkę. Opakowanie musi być oznaczone czytelną etykietą zawierającą minimum informacji wymaganych obowiązującymi przepisami prawa.

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

## Zadanie 2

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Koncentrat pomidorowy 30%	od 800 g do 1000 g	900 kg
2	Groszek konserwowy	400 g, puszka z samootwieraczem	120 kg
3	Kukurydza konserwowa	400 g, puszka z samootwieraczem	160 kg

4	Fasola czerwona konserwowa	400 g, puszka z samootwieraczem	25 kg
5	Chrzan tarty, bez dodatków	od 250 g do 320 g	100 kg
6	Barszcz czerwony koncentrat w płynie – wyprodukowany z zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych, soli, przypraw aromatyczno -smakowych, bez środków konserwujących	od 300 ml do 400 ml	15 litrów
7	Brzoskwinie konserwowe, połówki	od 800 g do 900 g, puszka z samootwieraczem	13 kg
8	Ananasy konserwowe, plastry	od 550 g do 700 g, puszka z samootwieraczem	50 kg
9	Ogórki konserwowe całe	od 860 g do 950 g	70 kg
10	Papryka czerwona konserwowa ćwiartki, w łagodnej zalewie	od 650 g do 850 g	50 kg
11	Ciecierzycy (cieciorka) konserwowa, cała	400 g, puszka z samootwieraczem	4 kg
12	Oliwki drylowane czarne	od 170 g do 250 g	5 kg
13	Oliwki drylowane zielone	od 170 g do 250 g	5 kg
14	Musztarda stołowa	od 500 g do 700 g	20 kg
15	Musztarda francuska, sarepska *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	od 170 do 200 g	2 kg
16	Ketchup łagodny, bez konserwantów	od 900 g do 1000 g	80 kg
17	Ocet spirytusowy 10%	od 450 ml do 550 ml	240 litrów
18	Majonez dekoracyjny, zawierający minimum 6% żółtek jaj kurzych. Nie dopuszcza się produktów zawierających w swoim składzie soli wapniowo- disodowej EDTA (E385).	od 700 g do 800 g	65 kg
19	Pomidory suszone w oleju	od 150 g do 280 g	20 kg
20	Sos sojowy naturalnie warzony zawierający w swoim składzie min. 34% nasion soi, bez dodatku glutaminianu sodu lub innych substancji wzmacniających smak, bez konserwantów i sztucznych barwników	od 150 ml do 250 ml	15 litrów
21	Ocet jabłkowy uzyskany w procesie naturalnej fermentacji o 6% kwasowości	od 400 ml do 550 ml	15 litrów
22	Ciasto francuskie w rulonie **Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 14 dni	od 275 g do 380 g	5 kg
23	Naturalny ekstrakt wanilii, migdału, pomarańczy i cytryny, płynny. *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	butelka o pojemności od 30 do 35 ml	1,5 l
24	Krem do ciast i tortów o smaku Tiramisu	od 120 g do 150 g	2 kg
25	Biszkopty okrągłe	od 100 g do 120 g	1,5 kg
26	Pieczywo chrupkie kukurydziane lub	od 80 g do 100 g	2 kg

	kukurydziano - ryżowe, bez dodatków. Przeznaczone dla osób z nietolerancją glutenu.		
27	Wafle ryżowe, bez dodatków. Przeznaczone dla osób z nietolerancją glutenu.	od 100 g od 130 g	2 kg
28	Groszek ptysiowy do zup	od 60 g do 140 g	4 kg
29	Passata pomidorowa	od 250 g do 750 g	20 kg

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia (nie dotyczy pozycji 22).

### Zadanie 3

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Sól spożywcza, jodowana	1 kg	1 400 kg
2	Mąka ziemniaczana	500 g	40 kg
3	Płatki kukurydziane śniadaniowe, zwykłe, bez dodatków, bez gotowania	1 kg	350 kg
4	Ryż biały, średnioziarnisty lub długoziarnisty	1 kg	3 200 kg
5	Budyń proszek, bez dodatku cukru, o smaku waniliowym, czekoladowym, toffi lub śmietankowym *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	torebka papierowa o wadze od 35 g do 40 g	15 kg
6	Kisiel proszek, bez dodatku cukru, o smaku cytrynowym, wiśniowym lub truskawkowym *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	torebka papierowa o wadze od 38 do 42 g	80 kg
7	Galaretka proszek o smaku cytrynowym, wiśniowym, agrestowym, brzoskwiniowym lub truskawkowym *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	torebka o wadze od od 75 g do 90 g	70 kg
8	Rodzynki królewskie całe	od 150 g do 200 g	15 kg
9	Proszek do pieczenia	od 30 g do 40 g	4 kg
10	Morele suszone, całe owoce, bez pestek	od 150 g do 200 g	4 kg
11	Śliwki suszone, całe owoce, bez pestek	od 100 g do 200 g	14 kg
12	Cukier puder	od 400 g do 500 g	55 kg
13	Orzechy włoskie łuskane całe	od 100 g od 200 g	6 kg
14	Kakao naturalne ciemne, gorzkie, 100% ziarna mielonego z kakaowca	Opakowanie kartonowe, waga produktu od 100 g do 200 g	15 kg
15	Kwasek cytrynowy spożywczy	od 400 g do 700 g Opakowanie z tworzywa (typu słoik, pojemnik) posiadające dwuczęściową zakrętkę z otworami, z jednej strony	90 kg

		z sitkiem pozwalającym na posypywanie produktu, z drugiej strony nabranie produktu np. na łyżeczkę.	
16	Soda oczyszczona spożywcza	od 50 g do 100 g	2 kg
17	Wiórka kokosowe białe	od 150 g do 200 g	3 kg
18	Cukier waniliowy	od 32 g do 50 g	18 kg
19	Migdały w płatkach	od 75 g do 150 g	3 kg
20	Sezam biały ziarno	od 200 g do 300 g	5 kg
21	Żelatyna wieprzowa, spożywcza	od 50 g do 100 g	35 kg
22	Ziarno słonecznika łuskane, nie solone	od 100 g do 200 g	7 kg
23	Ziarno dyni łuskane	od 100 g do 200 g	7 kg
24	Siemię lniane ziarno całe	od 200 do 500 g	2 kg
25	Mak niebieski ziarno	od 200 g do 500 g	35 kg
26	Drożdże uniwersalne, świeże	100 g	25 kg
27	Owoce suszone mieszanka (jabłko, gruszka, śliwka)	od 200 g do 1000 g	35 kg
28	Żurawina suszona całe owoce	od 150 g do 200 g	8 kg
29	Skórka pomarańczowa kandyzowana	od 100g do 300 g	4 kg
30	Czekolada gorzka, bez dodatków, o zawartości masy kakaowej minimum 64%	100 g	5 kg
31	Czekolada biała, bez dodatków, klasyczna	od 90 g do 100 g	5 kg

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 4

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Kawa zbożowa rozpuszczalna, ekstrakt kawy zbożowej w proszku	od 500 g do 1 kg	700 kg
2	Kawa naturalna mielona. 100 % naturalnej kawy odmiany arabica drobno mielonej, do parzenia w ekspresie oraz metodą tradycyjną.	próżniowe o masie 500g	40 kg
3	Kawa rozpuszczalna wyprodukowana w 100% z naturalnej kawy w procesie liofilizacji.	pojemnik od 200g do 300 g	10 kg
4	Herbata liściasta czarna typu Junan lub produkt równoważny. 100% czarna herbata, bez dodatków.	od 100 g do 300 g	120 kg
5	Herbata czarna w saszetkach klasy BOP lub lepszej.	opakowanie gastronomiczne -zawierające od 100 do 150 torebek o wadze od 1,8 g do 2g, każda torebka zapakowana w szczelną kopertę	5 kg

6	Herbata zielona czysta, wyprodukowana w 100% z liści krzewu herbacianego.	opakowanie gastronomiczne -zawierające od 100 do 150 torebek o wadze od 1,3 g do 1,5 g, każda torebka zapakowana w szczelną kopertę	3 kg
---	---	--	------

W momencie dostawy minimum 5 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 5

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Makaron bezjajeczny (nitki, świderki, kokardki, kolanka, rurki, łazanki) *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	1 kg	450 kg
2	Makaron bezjajeczny (nitki, świderki, kokardki, kolanka, rurki, łazanki) *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	5 kg	900 kg
3	Makaron pszenny, bezjajeczny (mini kokardki, mini kolanka, mini gwiazdki) *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	400 g	30 kg
4	Makaron kolorowy (kokardki, świderki) *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	od 400 do 500g	15 kg
5	Makaron płaty do lasagne z pszenicy durum	od 400 do 600g	50
6	Makaron spaghetti z pszenicy durum	od 400 do 600g	50

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 6

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Margaryna do ciast i mas kremowych o zawartości tłuszczu 80%, wartość energetyczna w 100 g produktu-nie więcej niż 721 kcal, zawierająca witaminy A, D3, E, bez konserwantów, produkt o barwie jednolitej, bez oznak jełczenia	kostka 250g	1 400 kg
2	Olej uniwersalny, do smażenia, duszenia, z witaminą E, bez cholesterolu i konserwantów	opakowanie od 900 ml do 1l	600 l
3	Olej uniwersalny, do smażenia, duszenia, z witaminą E, bez cholesterolu i konserwantów	opakowanie 3 l	1 000 l
4	Frytura gastronomiczna w płynie, przeznaczona do wielokrotnego, głębokiego smażenia, wykonana z oleju rzepakowego.	opakowanie 5l	40 litrów
5	Oliwa z oliwek Extra Virgin uzyskana w 100% z oliwek	od 900 ml do 1000 ml	5 litrów
6	Oliwa z wyłoczyn oliwnych	od 900 ml do 1000 ml	20 litrów
7	Olej sezamowy	Od 500 ml do 1000 ml	5 litrów

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 7

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość w kg
1	Dżem niskosłodzony o smaku brzoskwini, truskawki lub czarnej porzeczki *smaki do wyboru przez Zamawiającego	opakowanie od 5 do 7 kg	800 kg
2	Dżem niskosłodzony o smaku brzoskwini, truskawki lub czarnej porzeczki *smaki do wyboru przez Zamawiającego	Opakowanie 1 kg	200 kg
3	Marmolada wieloowocowa, twarda, bez dodatku róży.	od 5 do 7 kg	500 kg

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 8

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość w kg
1	Groch jaś karłowy - ziarno suche, - całe bez uszkodzeń mechanicznych i pęknięć, - zdrowy, bez oznak chorobowych i pozostałości bytowania szkodników, - czysty, - odmiana jednorodna przy każdej dostawie.	opakowanie od 1 do 10 kg	150 kg

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 9

	Asortyment	Opakowanie	Ilość
	Cukier biały	opakowanie 1 kg	5 000 kg

#### Zadanie 10

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Cukier w saszetkach	Saszetka o wadze 5g Opakowanie zbiorcze od 200 do 500 sztuk	4 000 szt
2	Sól w saszetkach	Saszetka o wadze 1g Opakowanie zbiorcze od 200 do 500 sztuk	2 000 szt
3	Pieprz czarny mielony w saszetkach	Saszetka o wadze od 0,2g do 0,5g Opakowanie zbiorcze od 200 do 500 sztuk	500 szt

W momencie dostawy minimum 12 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 11

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość w litrach
1	Sos cezar	Opakowanie od 300ml do 600 ml	10
2	Sos barbecue	Opakowanie od 300 ml do 1000 ml	5

Sosy gotowe do użycia, pakowane w opakowania zamykane wieczkiem lub umożliwiające wyciskanie produktu. W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

**Zadanie 12**

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Bulion drobiowy instant	Od 500 g do 1500 g	60 kg
2	Bulion wołowy instant	Od 500 g do 1500 g	30 kg
3	Sos pieczeniowy ciemny w proszku	Od 700 g do 1400 g	40 kg
4	Sos sałatkowy ogrodowy	Od 700 g do 1100 g	30 kg

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

**Zadanie 13**

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
1	Miód pszczelej nektarowy wielokwiatowy	od 1 kg do 2 kg	150 kg
2	Miód pszczelej nektarowy wielokwiatowy	25g	380 kg

W momencie dostawy minimum 6 miesięcy terminu przydatności do spożycia.

**Zadanie 14**

Lp.	Asortyment	Opakowanie	Ilość
1	Bitą śmietaną w sprayu	Od 250 g do 750 g	6 kg
2	Sos deserowy (o smaku truskawkowym, czekoladowym, toffie, malinowym, owoców leśnych do wyboru przez zamawiającego) - bez sztucznych barwników i polepszaczy smaku	Od 400 g do 1000 g	6 kg

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

**Zadanie 15**

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
1	Mąka pszenna zamojska typ 450 lub 500 lub produkt równoważny typu 450 lub 500 *Rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	opakowanie 1 kg	4 000 kg
2	Mąka żytnia typ 720	opakowanie 1 kg	15 kg

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

**Zadanie 16**

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
1	Płatki jęczmienne	1 kg	400 kg
2	Płatki jaglane	1 kg	150 kg
3	Płatki gryczane	1 kg	200 kg
4	Płatki ryżowe	1 kg	70 kg
5	Płatki owsiane	1 kg	550 kg
6	Kasza jęczmienna średnia	1 kg	1500 kg
7	Kasza gryczana palona cała	1 kg	650 kg
8	Kasza jęczmienna pęczak	1 kg	40 kg

9	Kasza jaglana	1 kg	120 kg
10	Kasza manna	1 kg	1 000 kg
11	Kasza kuskus	opakowanie od 250 g do 500 g - nie dzielone na mniejsze porcje	20 kg

W momencie dostawy minimum 2 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 17

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania	Ilość
1	Pasztet drobiowy bez dodatków typu "Podlaski" lub produkt równoważny o zawartości surowców z kurcząt minimum 40,7%, bez dodatku glutaminianu sodu.	puszka z samootwieraczem o pojemności od 130g do 140g	1400 kg
2	Pasztet drobiowy z dodatkiem pieczarek lub pomidorów *do wyboru przez Zamawiającego	od 130g do 140g	60 kg

Struktura jednolita, konsystencja miękka. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, skupiska przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Zamawiający wymaga, aby oferowany produkt nie posiadał zanieczyszczeń chemicznych, obecności pleśni, zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

W momencie dostawy minimum 3 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Zadanie 18

Lp.	Asortyment	Wielkość opakowania/rodzaj	Ilość
1	Przyprawa uniwersalna do zup i potraw bez glutaminianu sodu.	opakowanie jednostkowe – torba lub pojemnik z tworzywa o wadze od 1 kg do 1,50 kg	100 kg
2	Przyprawa do zup uniwersalna. Zawierająca w składzie minimum 15% warzyw suszonych.	opakowanie jednostkowe – torba lub pojemnik plastikowy o wadze od 1 kg do 1,50 kg	170 kg
3	Uniwersalna mieszanka warzyw suszonych, bez dodatku soli, cukru i glutaminianu sodu. Składające się z minimum 6 warzyw.	opakowanie od 700 g do 1 kg	200 kg
4	Przyprawa w płynie do zup i potraw	opakowanie plastikowe o pojemności od 750 ml do 1 litra	120 l

W momencie dostawy minimum 6 miesiące terminu przydatności do spożycia.

#### Wymagania dotyczące wszystkich zadań:

- Opakowanie nieuszkodzone mechanicznie, bez wgnieceń, czyste,
- Produkty dostarczane w opakowaniach oryginalnych producenta.

4) Zamawiający informuje, że oferta musi obejmować całość przedmiotu zamówienia w danym

zadaniu oraz spełniać wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia. W przeciwnym wypadku oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia.

**VI. Termin wykonania zamówienia** – w ciągu 12 miesięcy licząc od daty zawarcia umowy.

**VII. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy zawarte są w załączniku nr 3 do SWZ - wzór umowy.**

**VIII. 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. W przedmiotowym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu poczty elektronicznej adres: [zammagdziak@szpital.zam.pl](mailto:zammagdziak@szpital.zam.pl) oraz Platformy zakupowej znajdującej się pod adresem: <https://szpital-zam.ezamawiajacy.pl>
2. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem DZP.3320.32.21.
3. Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji (innych niż oferta) przekazywanych na adres e-mail Zamawiającego przyjmuje się datę dostarczenia wiadomości na adres e-mail Zamawiającego. W przypadku skorzystania z Platformy za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich złożenia/ wysłania na Platformie.
4. Ogólne zasady korzystania z Platformy:
  - 1) zgłoszenie do postępowania wymaga zalogowania Wykonawcy do Systemu na subdomenie <https://szpital-zam.ezamawiajacy.pl> lub <https://oneplace.marketplanet.pl>;
  - 2) Wykonawca po wybraniu opcji „przystęp do postępowania” zostanie przekierowany do strony <https://oneplace.marketplanet.pl>, gdzie zostanie powiadomiony o możliwości zalogowania lub do założenia bezpłatnego konta. Wykonawca zakłada konto wykonując kroki procesu rejestracyjnego; podaje adres e-mail, ustanawia hasło, następnie powtarza hasło, wpisuje kod z obrazka, akceptuje regulamin, klika polecenie „zarejestruj się”;
  - 3) rejestracja Wykonawcy trwa maksymalnie do 2 dni roboczych. W związku z tym Zamawiający zaleca Wykonawcom uwzględnienie czasu niezbędnego na rejestrację w procesie złożenia oferty w postaci elektronicznej. Wykonawca wraz z potwierdzeniem złożenia wniosku rejestracyjnego otrzyma informacje, o możliwości przyspieszenia procedury założenia konta, wówczas należy skontaktować się pod numerem telefonu podanym w ww. potwierdzeniu;
  - 4) po założeniu konta Wykonawca ma możliwość złożenia oferty w postępowaniu. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej w zakładce "Pytania i odpowiedzi". Za datę przekazania zawiadomień oraz informacji przyjmuje się ich datę wczytania do Systemu.
5. Zamawiający informuje, że w przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z zasadami korzystania z Platformy, Wykonawca winien skontaktować się z dostawcą rozwiązania teleinformatycznego Platforma zakupowa: e-mail: [oneplace.admin@marketplanet.pl](mailto:oneplace.admin@marketplanet.pl), tel. +48 22 25 72 223,
6. Zamawiający, zgodnie z § 2 ust. 1 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 2020 r., poz. 2452 - zwane dalej „Rozporządzeniem”), określa dopuszczalny format kwalifikowanego podpisu elektronicznego, jako:
  - 1) dokumenty w formacie „pdf” zaleca się podpisywać formatem PadES;
  - 2) dopuszcza się podpisanie dokumentów w formacie innym niż „pdf”, wtedy będzie wymagany

oddzielny plik z podpisem. W związku z tym Wykonawca będzie zobowiązany załączyć oddzielny plik z podpisem.

7. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 Rozporządzenia określa niezbędne wymagania sprzętowo-aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie Zakupowej 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 2GB Ram, procesor Intel IV 2GHZ, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje;
  - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa obsługująca TLS 1.2, najlepiej w najnowszej wersji w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0;
  - 4) włączona obsługa JavaScript;
  - 5) zainstalowany program Acrobat Reader lub inny obsługujący pliki w formacie .pdf.
8. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 Rozporządzenia, określa dopuszczalne formaty przesyłanych danych tj. plików o wielkości do 100 MB w txt, rtf, pdf, xps, odt, ods, odp, doc, xls, ppt, docx, xlsx, pptx, csv, jpg, jpeg, tif, tiff, geotiff, png, svg, wav, mp3, avi, mpg, mpeg, mp4, m4a, mpeg4, ogg, ogv, zip, tar, gz, gzip, 7z, html, xhtml, css, xml, xsd, gml, rng, xsl, xslt, TSL, XMLsig, XAdES, CAdES, ASIC, XMLenc.
9. Zamawiający zgodnie z § 11 ust. 2 Rozporządzenia określa informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych tj. plik załączony przez Wykonawcę na Platformie Zakupowej i zapisany, widoczny jest w Systemie, jako zaszyfrowany – format kodowania UTF8. Możliwość otwarcia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez Zamawiającego po upływie terminu składania ofert.
10. Oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego odpowiednim źródłem czasu - zegarem Głównego Instytutu Miar.

**IX. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 ustawy PZP.**

Zamawiający nie przewiduje komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

**X. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami.**

1. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Jarosław Surowski tel.: 84 677 30 99 w sprawie przedmiotu zamówienia, Monika Magdziak w sprawach formalnych tel.: 84 677 33 29, pok. 216, w dni robocze w godz. 7:30 – 15:00 – Samodzielny Publiczny Szpital Wojewódzki im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu ul. Aleje Jana Pawła II 10.
2. Nie będą udzielane wyjaśnienia na zapytania dotyczące niniejszej SWZ kierowane w formie ustnej lub drogą telefoniczną.

**XI. Termin związania ofertą.**

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 14 sierpnia 2021 r. (30 dni), przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w ust.1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania oferta, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

## **XII. Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Informacje, dokumenty i oświadczenia, które musi zawierać oferta:
  - 1) **Formularz „oferta Wykonawcy”** (zał. nr 1 do SWZ);
  - 2) **Oferta cenowa** przygotowana zgodnie z rozdziałem XVII;
  - 3) **Oświadczenie** o wstępne Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy PZP (zał. nr 2 do SWZ):
    - Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z Oświadczeniem, także Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu;
    - w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, Oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie;
    - jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia, należy zamieścić informację o Podwykonawcach w Oświadczeniu.
  - 4) **Przedmiotowe środki dowodowe tj.:**
    - a) Szczegółowy wykaz składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu z wyszczególnieniem alergenów - zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji). W przypadku zaoferowania produktów kilku producentów Zamawiający wymaga dostarczenia szczegółowego wykazy składników wszystkich proponowanych producentów.
    - b) Oświadczenie o wdrożeniu i utrzymaniu zasad systemu HACCP z jednoczesnym zobowiązaniem Wykonawcy, że przedstawi stosowne dokumenty na każde żądanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie.
  - 5) **Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty**, o ile ofertę składa pełnomocnik.
2. Zamawiający informuje, że niezłożenie oświadczeń, informacji określonych w ust. 1 pkt 1 i 2 spowoduje odrzucenie oferty.
3. **Przedmiotowe środki dowodowe Wykonawca składa wraz z ofertą.**
4. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający na podstawie art. 107 ust. 2 ustawy PZP wzywa do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie. Przepisu nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
5. Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści przedmiotowych środków dowodowych.
6. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia o wstępnego Wykonawcy składanego na podstawie art. 125 ust. 1, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, Zamawiający na podstawie art. 128 ust. 1 ustawy PZP, wezwie Wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że:
  - 1) oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na ich złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
  - 2) zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
7. Ofertę należy złożyć na Platformie pod adresem: <https://szpital-zam.ezamawiajacy.pl>. Złożenie oferty wraz z załącznikami następuje poprzez polecenie „Złóż ofertę”. Potwierdzeniem prawidłowo złożonej oferty jest komunikat systemowy „Oferta złożona poprawnie”. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przetworzenia transakcji na platformie. Po zapisaniu plik jest w systemie zaszyfrowany. Jeśli Wykonawca zamieścił niewłaściwy plik można go usunąć zaznaczając plik i klikając polecenie „usuń”. Wykonawca składa ofertę w formie zaszyfrowanej dlatego też oferty nie są widoczne do momentu odszyfrowania ich

przez Zamawiającego.

8. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych .doc, .docx, .pdf, .rtf, .odt i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Ofertę należy złożyć w oryginale.
9. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
10. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 i 1649), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy PZP. Wykonawca nie może zastrzec informacji określonych w art. 222 ust. 5 ustawy.
11. Informacje dla Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia:
  - 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia;
  - 2) w takiej sytuacji Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz jej wykonania;
  - 3) wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą z pełnomocnikiem (liderem);
  - 4) żaden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie może podlegać wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP;
  - 5) oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała prawnie wszystkich partnerów. Osoba podpisująca ofertę musi posiadać umocowanie prawne do reprezentacji. Umocowanie musi wynikać z treści pełnomocnictwa załączonego do oferty – treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania;
  - 6) wszyscy partnerzy będą ponosić odpowiedzialność solidarną za wykonanie umowy zgodnie z jej postanowieniami;
  - 7) Zamawiający może w ramach odpowiedzialności solidarnej żądać wykonania umowy w całości przez partnera kierującego lub od wszystkich partnerów łącznie lub każdego z osobna, albo też w inny sposób ustalony w umowie konsorcjum.
12. Należy umieścić w ofercie spis treści z wyszczególnieniem ilości arkuszy (kartek lub stron) wchodzących w skład oferty.
13. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
14. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ.
15. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
16. W uzasadnionych przypadkach przed upływem terminu do składania ofert Zamawiający może zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający zamieści na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
17. W przypadku gdy zmiana treści SWZ jest istotna dla sporządzenia oferty lub wymaga od Wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą SWZ i przygotowanie ofert, Zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie.
18. Wszelkie druki stanowiące załączniki do niniejszej SWZ są wzorami mającymi ułatwić Wykonawcy złożenie oferty. Dopuszcza się zastosowanie innych druków oświadczeń pod warunkiem, że będą one zawierały wszystkie wymagane w SWZ informacje.

### **XIII. Sposób oraz termin składania ofert.**

1. **Termin składania ofert upływa 16 lipca 2021 r. o godzinie 11.00.** Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy pod adresem: <https://szpital-zam.ezamawiajacy.pl>.
2. Oferta winna być złożona przed upływem terminu składania ofert.
3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia.
5. Do upływu terminu do składania ofert Wykonawca może wycofać ofertę.

### **XIV. Termin otwarcia ofert.**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **16 lipca 2021 r. o godz 12.00** w siedzibie Zamawiającego tj. Samodzielny Publiczny Szpital Wojewódzki im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu, ul. Aleje Jana Pawła II 10, 22-400 Zamość, pok. 210.
2. Zamawiający, przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
4. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
5. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

### **XV. Podstawy wykluczenia**

1. Wykonawca podlega wykluczeniu z udziału w postępowaniu w przypadku wystąpienia przesłanek wskazanych w art. 108 ust. 1 ustawy PZP.
2. Zamawiający wyklucza również Wykonawcę z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP.

### **XVI. Podmiotowe środki dowodowe**

Podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie wstępne Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy PZP w zakresie wskazanym przez Zamawiającego (zał. nr 2 do SWZ).

Podmiotowe środki dowodowe składane na wezwanie Zamawiającego skierowane do Wykonawcy którego oferta została najwyżej oceniona:

- odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP, sporządzony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentu, o którym mowa powyżej, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani 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 – dokumenty powinny być

wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.

Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy. Dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.

## **XVII. Sposób obliczania ceny**

### **1. Wykonawcy są zobowiązani do zachowania sposobu obliczania ceny (sporządzania oferty cenowej) zgodnie ze wzorem podanym:**

Opis przedmiotu zamówienia, nazwa handlowa, wielkość opakowania, jednostka miary, ilość, cena jednostkowa netto, stawka podatku VAT, cena jednostkowa brutto, łączna cena netto (wynik pomnożenia ceny netto przez ilość), łączna cena brutto (łączna cena netto powiększona o VAT), producent, deklarowany termin przydatności do spożycia w momencie dostawy. Cena ostateczna za dane zadanie (suma cen łącznych) musi być podana w wartości netto (bez podatku VAT) i wartości brutto (z podatkiem VAT).

2. Ceny muszą być wyrażone w polskich złotych, i muszą być podane zgodnie z obowiązującym w Polsce systemem monetarnym (zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku).
3. Zamawiający informuje, że rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone tylko w złotych polskich.
4. Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub jej istotnych części składowych.
5. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.
6. Odrzuceniu, jako oferta z rażąco niską ceną, podlega oferta Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny.

## **XVIII. Opis kryteriów oceny ofert.**

### **1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium oceny ofert:**

**Cena 100 pkt** – będzie oceniana na podstawie oferty cenowej. Najwyżej oceniona w danym zadaniu zostanie oferta o najniższej cenie. Porównywane będą ceny ostateczne brutto za całość przedmiotu zamówienia.

**Sposób obliczania punktów za kryterium ceny:** przyjmuje się zasadę poziomu odniesienia – w tym przypadku stosunek ceny minimalnej do ceny oferty badanej. Uwzględniając wartość tego kryterium 100 punktów obliczamy przyznaną liczbę punktów dla danej oferty mnożąc wyliczony współczynnik przez wagę kryterium tj. 100,00 pkt

2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.
3. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

## **XIX. Informacje o formalnościach jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu**

## **zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Zgodnie z treścią art. 308 ust. 2 PZP, 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.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca, o którym mowa w ust. 3, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 3 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawiają Zamawiającemu kopię umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

## **XX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.**

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:
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
  - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
4. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, zaś wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
6. 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.
7. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy PZP.

- XXI. Zamawiający nie przewiduje warunków udziału w postępowaniu.**
- XXII. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.**
- XXIII. Zamawiający nie przewiduje obowiązku wniesienia wadium.**
- XXIV. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8.**
- XXV. Zamawiający nie przewiduje rozliczania w walutach obcych.**
- XXVI. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.**
- XXVII. Zamawiający nie zamierza zawierać umowy ramowej.**
- XXVIII. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej.**
- XXIX. Zamawiający nie przewiduje możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty, w sytuacji określonej w art. 93 ustawy.**
- XXX. Zamawiający nie przewiduje obowiązku wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**