

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

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

**na dostawę mięsa i wędlin
dla Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego
im. Papieża Jana Pawła II w Zamościu**

nr sprawy DZP.3320.7.21

Specyfikacja warunków zamówienia zawiera:

1. Opis przedmiotu zamówienia wraz z instrukcją dla Wykonawców.
2. Formularz „Oferta Wykonawcy”- Załącznik nr 1 do SWZ.
3. Wzór oświadczenia dot. przesłanek wykluczenia z postępowania- 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 1 marca 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 7²⁵ - 15⁰⁰

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 mięsa i wędlin** 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: 15130000-8 – Produkty mięsne; 15131130-5 – Wędliny.
- 3) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Zadanie 1

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Karkówka wieprzowa bez kości	1 500
2	Schab wieprzowy bez kości	1 600
3	Szynka wieprzowa bez kości	5 000
4	Boczek surowy bez żeberek i skóry	40

5	Żeberka wieprzowe z kością, paski	200
6	Polędwiczki wieprzowe słodkie	100
7	Smalec wieprzowy Pakowny w niejadalną osłonkę. Waga 1 szt. od 0,50 kg do 1 kg	180
8	Słonina bez skóry	150

Wymagania:

- klasa I,
- wyrób w 100% uzyskany z wieprzowiny,
- produkt wyłącznie świeży (niemrożony),
- konsystencja – jędrna, elastyczna bez przerostów tłuszczu (nie dotyczy smalcu i słoniny),
- zapach – charakterystyczny dla mięsa wieprzowego,
- barwa mięśni – jasnoczerwona do ciemnoczerwonej,
- powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu (nie dotyczy smalcu i słoniny) i błon,
- każda dostawa oznaczona czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa,
- minimalny termin przydatności do spożycia (w momencie dostawy):
 - mięso i słonina - 72 godziny,
 - smalec 60 dni.

Cechy niedozwolone:

- obce posmaki, zapach,
- oślizłość,
- nalot pleśni,
- zmieniona barwa mięsa.

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00 – 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek,
- zamówienia surowca zapakowanego w systemach pakowania wykorzystujących atmosferę modyfikowaną (Vacuum lub MAP).

Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) wskazania w ofercie: producenta/ów, deklarowanego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do Zamawiającego;
- 2) dostarczenia (wraz z ofertą) szczegółowego wykazu 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;
- 3) dostarczenia (wraz z ofertą) oświadczenia potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP;
- 4) realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP;
- 5) realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.

Zadanie 2

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Połędwica sopocka Wędzonka otrzymana z peklowanej połówicy wieprzowej. Wędzona, pieczona, bez osłonki. Kształt spłaszczonego walca o przekroju maksymalnym 8 cm. Konsystencja mięsa ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego i pieczonego, zapach wędzenia wyczuwalny. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	200
2	Baleron wieprzowy wędzony Wędzonka otrzymana z peklowanego mięsa z karku wieprzowego, bez kości. Wędzony, gotowany, bez osłonki. Konsystencja mięśni dość ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Mięso może lekko oddzielać się od tłuszczu. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z mięsa peklowanego, wędzonego i gotowanego. Smak lekko słony z wyczuwalnym wędzeniem. Produkt soczysty. Wędzonka w kształcie nieformowanego walca. Przekrój wyrobu właściwy dla wyrobów z karkówki wieprzowej przerośniętej tłuszczem. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	160
3	Boczek wędzony Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberka, bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu. Mięso powinno stanowić, co najmniej 30% powierzchni przekroju. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, zapach wędzenia wyraźnie wyczuwalny, bez dodatku sztucznie aromatyzujących związków chemicznych.	200
4	Kielbasa krakowska Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 70 mm, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, wędzonej i parzonej. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.	320
5	Kielbasa golonkowa Kielbasa wieprzowa w osłonce białkowej, poddana wędzeniu i parzeniu. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 40 %. Ścisła konsystencja produktu pozwalająca na krojenie nawet na cienkie plastry.	600
6	Pieczeń wieprzowa Produkt garmazeryjny z mięsa wieprzowego. Zawartość mięsa minimum 60%, średnio rozdrobniona. Uformowany w kształt użytej do zapiekania formy. Farsz doprawiony mieszanką przypraw i ziół. Ścisła konsystencja produktu pozwalająca na krojenie nawet na cienkie plastry.	200

7	<p>Kielbasa szynkowa Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 60%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 60 do 80 mm. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, wędzonej i parzonej. Smak delikatnie słony, wyczuwalne naturalne przyprawy.</p>	2 500
8	<p>Kielbasa łopatkowa Kielbasa parzona, grubo rozdrobniona, w osłonce barierowej. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 50%. Ścisła konsystencja, produkt pozwalający na krojenie nawet na cienkie plastry.</p>	700
9	<p>Kielbasa mortadela Kielbasa wieprzowa, wędzona lub nie, parzona, drobno rozdrobniona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniejsza niż 55%. Wyrób w osłonce białkowej o średnicy od 6 do 7 cm. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju wyrobów.</p>	100
10	<p>Kielbasa podwawelska Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Wyrób w osłonkach naturalnych. Konsystencja ścisła. Farsz dobrze wymieszany, dokładnie wypełniający osłonki. Smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy wieprzowej wędzonej i parzonej. Wyczuwalne naturalne przyprawy. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.</p>	150
11	<p>Kielbasa zwyczajna Kielbasa wieprzowa, wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, w skład której wchodzi minimum 60% mięsa wieprzowego. Soczysta po podgrzaniu.</p>	300
12	<p>Szynka wieprzowa konserwowa Wyrób z mięsa wieprzowego, peklowanego, parzonego, grubo rozdrobnionego. Zawartość mięsa wieprzowego – nie mniej niż 70%. Kształt zbliżony do prostokąta, w osłonce. Konsystencja ścisła pozwalająca na krojenie nawet na cienkie plastry.</p>	600
13	<p>Parówki drobiowe Wyrób drobno rozdrobniony, w osłonce sztucznej, dzielony na części o wadze od 100 do 110 g. Zawartość mięsa drobiowego – nie mniej niż 84%. Bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu.</p>	1 200
14	<p>Połędwica z piersi kurczaka Wędlina otrzymana z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych kurczaka. Pieczona lub parzona, w formie bloku. Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 70%.</p>	1000
15	<p>Połędwica drobiowa z warzywami Wyrób drobiowy homogenizowany, parzony w osłonce nie jadalnej o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 25%, z dodatkiem warzyw (papryki, marchwi, ogórka, pieczarek) w zmiennych proporcjach, ale nie mniej niż 14% składu. Surowce drobno</p>	1 400

	rozdrobione. Konsystencja dość ścisła, elastyczna. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać i oddzielać od warzyw.	
16	Szynka wieprzowa gotowana Wędlina gotowana w kształcie spłaszczonego walca, w siatce elastycznej. Konsystencja ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, gotowanego. Nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	1 300
17	Kielbasa toruńska Kielbasa wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70% wsadu surowcowego. Wędlina wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego peklowanego. Wyczuwalny smak przypraw i zapach wędzenia.	50
18	Salami Wędlina dojrzewająca o zawartość mięsa wieprzowego min. 95%, w cienkiej osłonce. Dostarczana w batonach po 250g (+/-50g). Produkowana w minimum 3 rodzajach posypek - <i>do wyboru przez Zamawiającego</i> .	20
19	Parówki z indyka Wyrób drobno rozdrobniony, w osłonce sztucznej, dzielone na części o wadze od 100 do 110 g. Zawartość mięsa indyczego nie mniej niż 84%. Bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu.	1 000
20	Kurczak faszerowany Wędlina drobiowa na bazie grubo rozdrobnionego fileta z kurczaka, parzona, faszerowana mięsem mielonym drobiowowieprzowym. Pakowana w atmosferze ochronnej.	600
21	Szynka śniadaniowa Szynka mielona, parzona, w kształcie bloku. Barwa, smak i zapach charakterystyczna dla mięsa peklowanego parzonego. Konsystencja ścisła. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.	100
22	Filet z indyka wędzony Wędlina wędzona, parzona o zawartości mięsa indyczego minimum 60%. Konsystencja ścisła pozwalająca na krojenie nawet na cienkie plastry.	200
23	Schab wędzony parzony Wędlina wędzona, parzona. Wykonana ze schabu wieprzowego. Kształt charakterystyczny dla schabu.	500
24	Szynka parmeńska Wędlina dojrzewająca, podsuszana, wykonana w całości z szynki wieprzowej. Dostarczana pokrojona w plastry w opakowaniach po 100g (+/-10g).	10

Wymagania:

- wędliny wyłącznie świeże,
- dostarczane wędliny muszą być oznakowane czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa,
- termin przydatności do spożycia (w dniu dostawy) – min. 10 dni.

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na dostawę także we wtorek i czwartek.

Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) wskazania w ofercie: producenta/ów, używanych nazw handlowych, deklarowanego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do Zamawiającego;
- 2) dostarczenia (wraz z ofertą) szczegółowego wykazu 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 wykazu składników wszystkich proponowanych producentów;
- 3) dostarczenia (wraz z ofertą) oświadczenia potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP;
- 4) realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP;
- 5) realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.

Zadanie 3

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Wołowina pieczeniowa bez kości	300

Wymagania:

- klasa I,
- wyrób w 100% uzyskany z wołowiny,
- surowiec wyłącznie świeży (niemrożony),
- konsystencja – jędrna, elastyczna bez przerostów tłuszczu,
- zapach charakterystyczny dla mięsa wołowego,
- barwa mięśni – jasnoczerwona do ciemnoczerwonej,
- powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon,
- każda dostawy oznaczona czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa,
- minimalny termin przydatności do spożycia (w momencie dostawy) – min. 5 dni.

Cechy niedozwolone:

- obce posmaki, zapach,
- oślizłość,
- nalot pleśni,
- zmieniona barwa mięsa.

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek,
- zamówienia surowca zapakowanego w systemach pakowania wykorzystujących atmosferę modyfikowaną (Vacuum lub MAP).

Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) wskazania w ofercie: producenta/ów, deklarowanego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do Zamawiającego;
- 2) dostarczenia (wraz z ofertą) szczegółowego wykazu 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;
- 3) dostarczenia (wraz z ofertą) oświadczenia potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP;
- 4) realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP;
- 5) realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.

Zadanie 4

Lp.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Płuca wieprzowe	500
2	Flaki wołowe krojone, blanszowane, chłodzone, w opakowaniach foliowych	200
3	Wątroba wieprzowa	200
4	Ozory wieprzowe	900
5	Serca wieprzowe	100

Wymagania:

- klasa I,
- wyrób w 100% uzyskany z wieprzowiny lub w przypadku flaków wołowych z wołowiny,
- surowiec wyłącznie świeże (niemrożone),
- konsystencja - jędrna, elastyczna bez przerostów tłuszczu,
- zapach - charakterystyczny dla danego produktu, świeży,
- powierzchnia - czysta, gładka, niezakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębokich nacięć, nadmiaru tłuszczu i błon,
- każda dostawa oznaczona czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa.

Minimalny termin przydatności do spożycia (w momencie dostawy):

- min. 48 godzin dla podrobów wieprzowych,
- min 5 dni dla flaków wołowych.

Cechy niedozwolone:

- obce posmaki, zapach,
- oślizłość,
- nalot pleśni,
- zmieniona barwa mięsa.

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- złożenia zamówienia na dostawę we wtorek i czwartek,
- zamówienia surowca zapakowanego w systemach pakowania wykorzystujących atmosferę modyfikowaną (Vacuum lub MAP).

Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) wskazania w ofercie: producenta/ów, deklarowanego terminu przydatności do spożycia liczonego od daty dostawy do Zamawiającego;
- 2) dostarczenia (wraz z ofertą) szczegółowego wykazu 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;
- 3) dostarczenia (wraz z ofertą) oświadczenia potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP;
- 4) realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP;
- 5) realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.

Wszystkie produkty oferowane przez Wykonawcę w zadaniach 1-4 muszą spełniać aktualne wymagania aktów prawa żywnościowego:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
 - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego;
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;
 - Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 4) Zamawiający informuje, że oferta musi obejmować całość przedmiotu zamówienia w zakresie danego zadania oraz spełniać wymagania opisu przedmiotu zamówienia. W przeciwnym wypadku oferta zostanie odrzucona jako nieodpowiadająca treści SWZ.

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 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.3320.7.21**.
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, 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.

8. 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.
9. 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, CAAdES, ASiC, XMLenc.
10. 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.
11. 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 oferowanego 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 8 kwietnia 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 ofertą, 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 podrozdziałem XVII SWZ;**
- 3) **Oświadczenie** o niepodleganiu wykluczeniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego (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 systemu HACCP z jednoczesnym zobowiązaniem Wykonawcy, że przedstawi stosowne dokumenty na każde żądanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie.
- c) Oświadczenie o realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi.

- 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 niepodleganiu wykluczeniu, 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 10 marca 2021 r. o godzinie 12.00.** 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 **10 marca 2021 r. o godz 13.00** 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 o niepodleganiu wykluczeniu 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, 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, 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% – 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 (1% = 1 pkt) 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 4 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.