

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
o wartości mniejszej niż progi unijne

**do przeprowadzenia postępowania w trybie podstawowym
(wariant I – brak negocjacji, zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy Pzp)
o udzielenie zamówienia publicznego
na**

**DOSTAWY PRZETWORÓW KWASZONYCH,
WARZYWNYCH I OWOCOWYCH
ORAZ WARZYW SUSZONYCH**

NR SPR.: D/KW.2232.14.2026.SW

KOMISJA PRZETARGOWA PRZEDKŁADA DO ZATWIERDZENIA SWZ:

ZATWIERDZAM:

**Dyrektor
Zakładu Karnego
w Rawiczu**

Rawicz, 2026-08-20

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia:

Dostawy przetworów kwaszonych, warzywnych i owocowych oraz warzyw suszonych.

I. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego

1. Zakład Karny w Rawiczu
ul. 17 Stycznia 28
63-900 Rawicz
2. Strona internetowa Zamawiającego: www.sw.gov.pl
3. E-mail: zk_rawicz@sw.gov.pl
4. NIP: 6990008729
5. REGON: 000320294
6. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl>
7. Godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku, godz. 7:00 - 15:00
8. Tel.: (0-65) 546-85-00
9. Fax: (065) 545-42-66

II. Adres strony internetowej, na której będą udostępniane 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:

- 1) na darmowej platformie SSDIP: <https://ssdip.bip.gov.pl>;
- 2) Urząd Zamówień Publicznych, Platforma e-zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl>

III. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2026r., poz. 793 z późn. zm.), w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 (wariant I - bez negocjacji).

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

Przedmiotem zamówienia są dostawy przetworów kwaszonych, warzywnych i owocowych oraz warzyw suszonych.

Zamawiający podzielił przedmiot zamówienia na trzy części (zadania):

- zadanie nr 1: Dostawy przetworów warzywnych kiszonych,
- zadanie nr 2: Dostawy przetworów owocowych i warzywnych,
- zadanie nr 3: Dostawy suszonych warzyw,

Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość zadań. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę dla danej części. Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy: 3.

Zadanie nr 1: Dostawy przetworów warzywnych kiszonych

W skład niniejszego przedmiotu zamówienia wchodzi następujące produkty:

1) KAPUSTA KWASZONA:

- produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej;
- struktura – kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2 – 3 mm, skrawki jędrne, chrupkie;
- barwa skrawków – biała lub kremowo biała z odcieniem żółtawym;
- smak i zapach – charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słodko-kwaśny;
- wygląd soku – jasnoszary, opalizujący;
- zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% wagi tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem;
- kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 – 1,8% wagi;
- zawartość soli kuchennej 1,2 – 2,5% wagi;
- cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;
- opakowanie jednostkowe: beczka z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) do 100 kg;
- Produkt musi odpowiadać PN.
- **Termin przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **1 miesiąc** od daty dostawy.

2) OGÓRKI KWASZONE:

- produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznie – smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku stosowania opakowań niehermetycznych lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych;
- struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie;
- smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny, ogórki powinny być proste, w kształcie foremny zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, wielkości od 6 do 15 cm;
- wygląd zalewy – od białoszarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.);
- zawartość soli kuchennej 1,5 – 3,0 % wagi;
- cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;
- opakowanie jednostkowe: beczka z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) do 100 kg,
- Produkt musi odpowiadać PN.
- **Termin przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **1 miesiąc** od daty dostawy.

Szacunkowe ilości przedmiotu zamówienia:

Kapusta kwaszona	–	8 000 kg
Ogórki kwaszone	–	8 000 kg

Ustala się następującą grupę CPV, według której zamawiający dokonał agregacji przedmiotu zamówienia:

15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty określone we Wspólnym Słowniku Zamówień, w skład której to grupy wchodzi:

15331000-7 Warzywa przetworzone;

15331142-4 Kapusta przetworzona;

Zadanie nr 2: Dostawy przetworów owocowych i warzywnych

W skład niniejszego przedmiotu zamówienia wchodzi następujące produkty:

1) KONCENTRAT POMIDOROWY:

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja: jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa,
- barwa: pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo – zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie,
- smak i zapach: kwaśny, słonawy, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,
- zawartość koncentratu nie mniej niż 30%,

Dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się nieznaczłą ilość większych cząstek przypraw,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – opakowanie do 5 kg (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

2) GROSZEK KONSERWOWY:

Produkt otrzymany z ziaren groszku zielonego zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie zielonej,
- smak i zapach - słonawo-słodki, charakterystyczny dla groszku zielonego, bez posmaków i zapachów obcych,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości,
- niedopuszczalne zawilgocenia,
- objawy psucia, pleśnienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe o pojemności do 2 kg (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

3) KUKURYDZA KONSERWOWA:

Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli, utrwalony termicznie.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd - ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania,
- smak i zapach - słonawo-słodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości,
- niedopuszczalne zawilgocenia,
- objawy psucia, pleśnienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe o pojemności do 2 kg (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

4) CHRZAN TARTY:

Chrzan tarty, może być z kwaskiem cytrynowym.

Wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, możliwie kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru,
- struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu,
- smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśno-słodki,
- zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0%,
- barwa biała lub białą kremowa,

Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się rozwarstwienie przetartego chrzanu oraz barwę o odcieniu szarawym.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły,
- objawy zapleśnienia, psucia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe o pojemności do 3 kg (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

5) JABŁKO PRAŻONE:

Produkt spożywczy wysoko słodzony wyprodukowany z naturalnych jabłek, pasteryzowany, jabłko prażone kostka.

Wymagania klasyfikacyjne:

- smak: słodki lub słodko - kwaśny charakterystyczny dla owoców - jabłek, posmak skarmelizowanych jabłek,
- zapach: charakterystyczny dla musu jabłkowego,
- konsystencja: gęsta, płynna,
- barwa: beżowa lub złocista,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce zapachy, smak stęchły, gorzki, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości,
- niedopuszczalne zawilgocenia, zmiana zabarwienia,
- objawy psucia, pleśnienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – opakowania o pojemności do 15 kg,

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

6) SOJOWY GRANULAT:

Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny - w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swoją ostateczną formę uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja: twarda, chrupka,
- wygląd – kostka,
- barwa – charakterystyczna,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – worki o masie do 25 kg (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 6 miesięcy od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

7) SOJOWA KOSTKA:

Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny, w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja: twarda, chrupka,
- wygląd – kostka ,
- barwa – charakterystyczna,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – worki o masie do 25 kg (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 6 miesięcy od daty dostawy**.
Produkt musi odpowiadać PN.

8) SOJOWA KRAJANKA:

Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny, w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja: twarda, chrupka,
- wygląd – krojone kawałki,
- barwa – charakterystyczna,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – worki o masie do 25 kg (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 6 miesięcy od daty dostawy**.
Produkt musi odpowiadać PN.

9) KOTLETY SOJOWE:

Produkt z wysokiej jakości odtłuszczonej mąki sojowej, w 100% roślinny, naturalny, w procesie produkcji jedynym dodatkiem jest woda. Swój ostateczny kształt uzyskuje w wyniku zastosowania w produkcji procesu ekstruzji pod wysokim ciśnieniem.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja: twarda, chrupka,
- wygląd – kotlety w kształcie zbliżonym do kwadratu,
- barwa – charakterystyczna,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – worki lub inne o masie do 25 kg (opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 6 miesięcy od daty dostawy**.
Produkt musi odpowiadać PN.

10) DŻEM TRUSKAWKOWY:

Dżem otrzymany z owoców - truskawek, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy, z dodatkiem cukru oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Minimum kcal 200 w 100g, min. ekstrakt 50%..

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – żelowana, smarowna masa,
- wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej szklistej masie,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki,
- smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – truskawek.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – opakowania o pojemności do 15 kg (opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością)

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

11) POWIDŁA ŚLIWKOWE:

Powidła otrzymane z owoców - śliwek, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy z dodatkiem cukru, oraz innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Minimum kcal 200 w 100g.

Wymagania klasyfikacyjne:

- konsystencja – żelowana, smarowna masa,
- wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej szklistej masie,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki,
- smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – śliwek.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości,

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – opakowania o pojemności do 15 kg (opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

12) SYROP OWOCOWY:

Produkt spożywczy wysoko słodzony wyprodukowany z naturalnego zagęszczonego soku, bez konserwantów.

Wymagania klasyfikacyjne:

- smak słodki: charakterystyczny dla syropu owocowego,
- zapach: charakterystyczny dla syropu owocowego,
- konsystencja: gęsta, płynna,
- dopuszcza się pasteryzację jako proces konserwujący produkt,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce zapachy, smak stęchły, gorzki, kwaśny, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości,
- niedopuszczalne zawilgocenia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia,
- objawy psucia, pleśnienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – opakowania o pojemności do 5 litrów (opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

13) MARMOLADA:

Marmolada - mieszanina o odpowiednio żelowanej konsystencji: cukrów, pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z wielu gatunków owoców, z ewentualnym dodatkiem kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego. Minimum 200 kcl w 100 g.

Wymagania klasyfikacyjne:

- barwa - charakterystyczna dla użytych składników,
- smak i zapach - charakterystyczny dla owoców,
- konsystencja – twarda, smarowna masa,
- wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej szklistej masie.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy psucia, fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,
- obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Opakowanie:

- opakowanie jednostkowe – opakowania o pojemności do 15 kg (opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością).

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

14) SAŁATKA WARZYWNA:

Produkt spożywczy otrzymany z pokrojonych warzyw, z dodatkiem przypraw, utrwalaony przez pasteryzację.

Wymagania klasyfikacyjne:

- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych,
- konsystencja – gęsta mieszanka warzywna.
- masa odcieku nie mniejsza niż 60%;

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapleśnienia, psucia,
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe – opakowanie do 10 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

15) SAŁATKA SZWEDZKA:

Produkt spożywczy otrzymany z pokrojonych w talarki ogórków, zalany octem, z dodatkiem gorzycy, cukru, cebuli, soli itp.

Wymagania klasyfikacyjne:

- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, słodko - kwaśny, bez zapachów i posmaków obcych,
- wygląd – pokrojone w plastry ogórki z dodatkami w zalewie octowej.
- masa odcieku nie mniejsza niż 60%,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapleśnienia, psucia,
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe – opakowanie do 10 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy.**

Produkt musi odpowiadać PN.

16) LECZO PIECZARKOWE:

Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw, pokrojonych pieczarek (min. 23%), cebuli (min. 10%), papryki czerwonej (min. 8%), koncentratu pomidorowego (min. 25%) i innych produktów utrwalaony przez pasteryzację.

Wymagania klasyfikacyjne:

- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych,
- konsystencja – półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapleśnienia, psucia,
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe – opakowanie do 5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy**.
Produkt musi odpowiadać PN.

17. GROCH ŁUSKANY (POŁÓWKI): pakowany w worki do 50 kg.

- odmiany: jednolite przy każdorazowej dostawie, przeznaczone do bezpośredniego spożycia,
- dopuszczalne tolerancje wad w % w stosunku do wagi:
 - a) wady dotyczące czystości:
 - zanieczyszczenia mineralne (piasek, ziemia, kamienie) - 1%,
 - b) wady dotyczące uszkodzeń:
 - uszkodzenia mechaniczne, barwy oraz kształtu - 5%
- cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, zapleśnienie, obcy smak i zapach, nadgnicie, zgnicie, nadmarznięcie,

Produkt musi odpowiadać PN.

Minimalny termin przydatności do spożycia – 3 miesiące, licząc od dnia dostawy.

18. FASOLA TZW. „JAŚ” ŚREDNI : pakowana w worki do 50 kg.

- odmiany: jednolite przy każdorazowej dostawie, przeznaczone do bezpośredniego spożycia,
- dopuszczalne tolerancje wad w % w stosunku do wagi:
 - a) wady dotyczące czystości:
 - zanieczyszczenia mineralne (piasek, ziemia, kamienie) - 1%,
 - b) wady dotyczące uszkodzeń:
 - uszkodzenia mechaniczne, barwy oraz kształtu - 5%
- cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, zapleśnienie, obcy smak i zapach, zapleśnienie,

Produkt musi odpowiadać PN.

Minimalny termin przydatności do spożycia – 3 miesiące, licząc od dnia dostawy.

Szacunkowe ilości przedmiotu zamówienia:

Koncentrat pomidorowy	–	2 500 kg
Groszek konserwowy	–	150 kg
Kukurydza konserwowa	–	150 kg
Chrzan tarty	–	100 kg
Jabłko prażone	–	2500 kg
Sojowy granulaty	–	400 kg
Sojowa kostka	–	400 kg
Sojowa krajanka	–	400 kg
Kotlety sojowe	–	400 kg
Dżem truskawkowy	–	5 000 kg
Powidła śliwkowe	–	3 000 kg
Syrop owocowy	–	200 kg
Marmolada	–	4 000 kg
Salatka warzywna	–	150 kg
Salatka szwedzka	–	150 kg
Leczo pieczarkowe	–	2000 kg
Groch łuskany (połówki)	–	1500 kg
Fasola tzw. „Jaś”	–	7000 kg

Ustala się następującą grupę CPV, według której zamawiający dokonał agregacji przedmiotu zamówienia:

15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty określone we Wspólnym Słowniku Zamówień, w skład której to grupy wchodzi:

15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa;

15331400-1 Warzywa konserwowane lub puszkowane;

15331470-2 Kukurydza słodka;

15321000-4 Soki owocowe,
15331425-2 Przecier pomidorowy,
15332230-5 Marmolady,
15332290-3 Dżemy,
15331000-7 Warzywa przetworzone;
03221210 - 1 Fasola,
03221220 - 4 Groch,

Zadanie nr 3: Dostawy suszonych warzyw

W skład niniejszego przedmiotu zamówienia wchodzi następujące produkty:

1. WŁOSZCZYŻNA SUSZONA: w skład mieszanki wchodzi jednakowe ilości marchwi, pora, selera i pietruszki. Pakowana w opakowania do 30 kg.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – suszona mieszanka,
- smak i zapach – charakterystyczny dla suszonych warzyw,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Produkt musi odpowiadać PN.

Minimalny termin przydatności do spożycia – 6 miesięcy, licząc od dnia dostawy.

2. KOPER SUSZONY: skład – koper suszony cięty. Pakowany w opakowania do 15 kg.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – suszona mieszanka,
- smak i zapach – charakterystyczny dla suszonych warzyw,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Produkt musi odpowiadać PN.

Minimalny termin przydatności do spożycia – 6 miesięcy, licząc od dnia dostawy.

3. MARCHEW SUSZONA: skład – suszona marchew cięta. Pakowana w opakowania do 30 kg.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – suszona mieszanka,
- smak i zapach – charakterystyczny dla suszonych warzyw,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Produkt musi odpowiadać PN.

Minimalny termin przydatności do spożycia – 6 miesięcy, licząc od dnia dostawy.

4. BURACZKI SUSZONE: skład – cięte suszone buraczki. Pakowane w opakowania do 30 kg.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – suszona mieszanka,
- smak i zapach – charakterystyczny dla suszonych warzyw,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Produkt musi odpowiadać PN.

Minimalny termin przydatności do spożycia – 6 miesięcy, licząc od dnia dostawy.

5. NATKA PIETRUSZKI SUSZONA: skład – cięta suszona natka pietruszki. Pakowana w opakowania do 30 kg.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – suszona mieszanka,
- smak i zapach – charakterystyczny dla suszonych warzyw,

Cechy dyskwalifikujące:

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

Produkt musi odpowiadać PN.

Minimalny termin przydatności do spożycia – 6 miesięcy, licząc od dnia dostawy.

Szacunkowe ilości przedmiotu zamówienia:

Włoszczyzna suszona	– 1 000 kg
Koper suszony	– 50 kg
Marchew suszona	– 1000 kg
Buraczki suszone	– 100 kg
Pietruszka natka suszona	– 80 kg

Ustala się następującą grupę CPV, według której zamawiający dokonał agregacji przedmiotu zamówienia:

03200000-3 Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy określone we Wspólnym Słowniku Zamówień, w skład której to grupy wchodzi:

03212000 - 0 Ziemniaki i warzywa suszone,

Postanowienia ogólne dotyczące zadań 1 -3

Przedstawione wyżej nazwy oznaczają: przedmiot zamówienia, szacunkowe potrzeby w kilogramach oraz kody CPV wg Wspólnego Słownika Zamówień. Wszystkie w/w produkty muszą spełniać normy co do jakości, jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych.

Podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia wielkości dostaw, jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się i zastrzega, że wielkość zamówienia określoną w formularzu cenowym zrealizuje w minimum 70%. Dostawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać w/w produkty zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. W/w towary nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację w języku polskim w sposób czytelny o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (określonej w opisie przedmiotu zamówienia) oraz gramaturze (netto).

Dostawy muszą być realizowane transportem Wykonawcy i na jego koszt do magazynu Zamawiającego z siedzibą w Rawiczu przy ul. 17-go Stycznia 28 w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach: od 07.30 do 12.00.

Częstotliwość dostaw:

- a) zadanie nr 1- dwie dostawy w miesiącu;
- b) zadanie nr 2- dwie dostawy w miesiącu;
- c) zadanie nr 3 - jedna dostawa w miesiącu;

Wykonawca zobowiązany będzie realizować zamówienie w ilościach i asortymentach wynikających z bieżących potrzeb Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany będzie realizować zamówienie w terminie do 3 dni od dnia zgłoszenia przez Zamawiającego. Zamawiający zamówienia będzie zgłaszał telefonicznie, faksem lub e-mail.

Zamawiający ma prawo do reklamacji dostarczonego towaru. Reklamację Zamawiający może złożyć telefonicznie na podany przez Wykonawcę numer lub drogą elektroniczną na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail, a także na ręce upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

W razie stwierdzenia wad jakościowych lub braków ilościowych zakupionego towaru Wykonawca zobowiązany jest do wymiany artykułu wadliwego lub uzupełnienia braków towaru w czasie godzin od momentu zgłoszenia Wykonawcy zastrzeżenia w zakresie jakości lub ilości.

W razie stwierdzenia wad jakościowych lub braków ilościowych zakupionego towaru, Zamawiający ma prawo do zwrotu towaru w całej partii i odstąpienia od umowy w części lub w całości wg uznania Zamawiającego.

W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do odebrania dostarczonego towaru na własny koszt w terminie dwóch dni od daty otrzymania wezwania.

Termin płatności ustala się na dni licząc od dnia sprzedaży.

W przypadku zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny, w sytuacjach kryzysowych oraz klęsk żywiołowych Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienia w pierwszej kolejności.

Zmiana umowy w czasie jej obowiązywania będzie mogła nastąpić w następujących okolicznościach:

- 1) w przypadku wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy;
- 2) zmiany podwykonawcy;
- 3) wystąpienia warunków atmosferycznych uniemożliwiających realizację dostaw;
- 4) działania siły wyższej (rozumianej jako wydarzenie lub okoliczność o charakterze nadzwyczajnym, na którą Wykonawca ani Zamawiający nie mają wpływu, wystąpieniu której Wykonawca ani Zamawiający, działając racjonalnie, nie mogli zapobiec przez zawarcie umowy, której w przypadku jej wystąpienia, Wykonawca ani Zamawiający, działając racjonalnie, nie mogli uniknąć lub przezwyciężyć, oraz która nie może być zasadniczo przypisana Wykonawcy ani Zamawiającemu), mającej bezpośredni wpływ na terminowość wykonywania przedmiotu umowy;
- 5) wystąpienia okoliczności, których strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności;
- 6) działań osób trzecich uniemożliwiających lub utrudniających wykonanie przedmiotu umowy, za które Wykonawca lub Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności;
- 3) zmiany w zakresie podatku VAT – Zamawiający zobowiązuje się do uiszczenia opłaty powiększonej lub pomniejszonej o obowiązującą stawkę podatku od towarów i usług na dzień wystawienia faktury VAT – w tym przypadku nie wymaga się aneksowania umowy;

VI. Termin wykonania zamówienia

Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia przez okres 12 miesięcy, począwszy od dnia 01.10.2026r.

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

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, jakie zostaną wprowadzone do treści umowy określone są w załączniku nr 4 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 postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.

2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.

3. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania (link prowadzący bezpośrednio do widoku postępowania na Platformie e-Zamówienia):

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-f9d8262e-e506-44d6-be9e-81ab7f435b57>

Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).

4. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:

ocds-148610-f9d8262e-e506-44d6-be9e-81ab7f435b57

5. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”

7. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.

8. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.

9. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki.

W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.

10. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub

b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).

11. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913 oraz z 2021 r. poz. 1655) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.

12. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).

W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

13. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.

14. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.

15. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

16. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*.

17. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.

18. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą może ostatecznie odbywać się za pomocą poczty elektronicznej, email: zk_rawicz@sw.gov.pl (nie dotyczy składania oferty).

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

Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami, w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

X. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami

Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:

- 1) Pan Sebastian Warczewski – w sprawach formalnych postępowania przetargowego (tel.: 0-65 546-85-00 oraz 504373369)
e-mail: sebastian.warczewski@sw.gov.pl
- 2) Pani Olga Gościańska – w sprawach formalnych postępowania przetargowego (tel.: 0-65 546-85-00)
e-mail: sebastian.warczewski@sw.gov.pl
- 3) Pan Paweł Szumny lub Pan Tomasz Kaiser – w sprawach dotyczących opisu przedmiotu zamówienia (tel.: 0-65 546-85-00)
e-mail: pawel.szumny@sw.gov.pl
e-mail: tomasz.kaiser@sw.gov.pl

XI. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą od upływu terminu składania ofert do dnia 30.09.2026 r. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert, 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 dokumentach zamówienia, 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 pkt 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XII. Opis sposobu przygotowania oferty

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia ofertę oraz oświadczenia składa się w języku polskim. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Oferta powinna być sporządzona czytelnie, na formularzu oferty wg załącznika nr 1 do SWZ. Treść oferty musi być zgodna z warunkami zamówienia.
UWAGA: W związku z tym, że Zamawiający udostępnia Wykonawcom własny „Formularz ofertowy” (tj. nie za pośrednictwem interaktywnego „Formularza ofertowego”, który umożliwia Platforma e-zamówienia), podczas czynności składania oferty może pojawić się komunikat o następującej treści: „Czy chcesz kontynuować? Postępowanie nie posiada opublikowanego formularza do tego etapu postępowania. Plik {w tym miejscu pojawia się nazwa pliku} nie jest poprawnym formularzem interaktywnym wygenerowanym na Platformie”. W takim przypadku należy wybrać opcję „Tak chcę kontynuować”.
3. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
WAŻNE! Do złożenia oferty niezbędne jest posiadanie przez użytkownika Wykonawcy uprawnienia „Składanie ofert/wniosków/prac konkursowych”.
4. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.

5. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawcy, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
6. Formularz ofertowy podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.

Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodne z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań lub dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem(typ wewnętrzny). W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
7. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
8. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
9. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
10. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
11. Wykonawca w prowadzonym postępowaniu może złożyć wyłącznie jedną ofertę do danego zadania.
12. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
13. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
14. Do oferty należy dołączyć oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (wzór oświadczeń załączniki nr 2 i 3 do SWZ).
15. Jeżeli oferta zostanie podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy należy dołączyć właściwe umocowanie prawne.

Zawartość oferty:

- 1) **formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ;**
- 2) **oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu – załącznik nr 2 do SWZ;**
- 3) **oświadczenie o spełnieniu warunku udziału w postępowaniu – załącznik nr 3 do SWZ;**
- 4) **jeżeli dotyczy – pełnomocnictwo, upoważniające do złożenia oferty;**
- 5) **jeżeli dotyczy – 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;**
- 6) **przedmiotowe środki dowodowe – nie dotyczy.**

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie:

- 1) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunku udziału w postępowaniu składa każdy z Wykonawców. Oświadczenie te ma potwierdzać brak podstaw wykluczenia oraz spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu;
- 2) Wykonawca w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby;

- 3) Oferta wspólna, składana przez dwóch lub więcej Wykonawców, powinna spełniać następujące wymagania:
 - a) oferta wspólna powinna być sporządzona zgodnie z SWZ;
 - b) sposób składania dokumentów w ofercie wspólnej:
 - dokumenty dotyczące własnej firmy, takie jak np. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia oraz spełnienia warunków udziału w postępowaniu składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną we własnym imieniu;
 - dokumenty wspólne takie jak np. formularz ofertowy, dokumenty podmiotowe i przedmiotowe (jeżeli dotyczy) składa pełnomocnik Wykonawców w imieniu wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną.

XIII. Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy na Platformie e-zamówienia. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
2. Opis składania oferty szczegółowo został opisany w rozdziale XII SWZ.
3. Ofertę podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
4. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę, używając w zakładce „Oferty/wnioski” przycisku „Wycofaj ofertę”.
5. Termin składania ofert upływa w dniu 31.08.2026 r., o godz. 09:30. Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany według czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównym Urzędu Miar.
6. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp.

XIV. Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 31.08.2026 r. o godz. 09:45.
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający 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.
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.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XV. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:
 - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej w 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 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie;
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego lub przestępstwo udaremnienia lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego;
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa;
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2021 r. poz. 1745 z późn. zm.);

- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego lub przestępstwo skarbowe;
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r. 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 prawomocnie 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 dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) jeżeli w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy 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 dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również Wykonawcę w stosunku do którego zachodzą okoliczności o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r., poz. 129 z późn. zm.). Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w art. 7 ust. 1 PrzeciwAgrUkrainaU. Do wykonawcy podlegającego w tym zakresie wykluczeniu stosuje się art. 7 ust. 3 PrzeciwAgrUkrainaU.
3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

XVI. Sposób obliczenia ceny

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
2. Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem konkretnego zadania oraz musi uwzględniać wszystkie warunki stawiane przez Zamawiającego.
3. Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.
4. Cenę za wykonanie poszczególnych elementów składowych przedmiotu zamówienia oraz cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu ofertowym” stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji warunków zamówienia.
5. W przypadku złożenia przez Wykonawcę oferty, 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, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. **Wykonawca, składając ofertę informuje zamawiającego, czy wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towarów, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.**

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

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

Dotyczy zadań nr 1-3

Nazwa kryterium	Waga
Cena	60.00
Termin płatności	20.00
Termin reklamacji	20.00

4. Oferta złożona na konkretne zadanie, wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w powyższym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.
5. Zastosowane wzory do obliczenia punktowego:
 - a) Nazwa kryterium: **Cena**
Wzór: $O = (C_{min}/C_{of}) \times 60$
Sposób oceny: Ze wszystkich złożonych ofert wybiera się ofertę, której cena jest najniższa. Stanowi ona C_{min} w podanym wyżej wzorze. C_{of} to cena oferty dla której dokonuje się obliczeń. Do obliczeń Zamawiający będzie brał pod uwagę tylko cenę brutto ofert.
 - b) Nazwa kryterium: **Termin płatności** - zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia:
 - 30 dni – 20 punktów;
 - 21 dni – 15 punktów;
 - 14 dni – 10 punktów;Zamawiający określa minimalny termin płatności - 14 dni;
 - c) Nazwa kryterium: **Termin reklamacji** - zostanie wyliczony na podstawie następującego zestawienia:
 - 24 godziny – 20 punktów;
 - 36 godzin – 15 punktów;
 - 48 godzin – 10 punktów;Zamawiający określa maksymalny termin reklamacji - 48 godzin;
Zamawiający termin reklamacji będzie liczył od momentu przesłania Wykonawcy faksem bądź e-mail zgłoszenia reklamacji.
6. Wynik - oferta, która dla konkretnego zadania przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów
7. Ocenie będą podlegały wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
8. 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.

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

1. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty przekazuje równocześnie wykonawcom informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza również na swojej stronie internetowej – art. 253 ust. 2 ustawy Pzp.
3. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej SWZ oraz danych zawartych w ofercie.
4. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
5. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 4, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
6. Umowa zostanie zawarta pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
7. Wykonawca zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 4 do SWZ.
8. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu albo unieważnić postępowanie.
9. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XIX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługującej 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 Prawo zamówień publicznych.
2. Środkami ochrony prawnej są:
 - 1) odwołanie;
 - 2) skarga do sądu;
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienia umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.
5. Na orzeczenie KIO oraz postanowienie Prezesa KIO stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
6. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy Pzp.

XX. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 109 ust. 1

Zamawiający wykluczy Wykonawcę, działając na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, tj.: w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, 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.

XXI. Informacje o warunkach udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym** – Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:

- a) posiada odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem.
- 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów** – Zamawiający nie wyznacza szczegółowych warunków w tym zakresie;
- 4) sytuacji ekonomicznej lub finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia** – Zamawiający nie wyznacza szczegółowych warunków w tym zakresie;
- 5) zdolności technicznej lub zawodowej do należytego wykonania zamówienia** – Zamawiający nie wyznacza szczególnych warunków w tym zakresie.
3. Zamawiający dokona oceny, czy Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu na podstawie złożonych wraz z ofertą oświadczeń stanowiących załączniki nr 2 i 3 do SWZ.
4. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby składa wraz z ofertą zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
5. Oferty wspólne:
- 1) Oferty wspólne, sporządzone przez dwa lub więcej podmiotów zwanych w dalszej treści wykonawcą wspólnym, powinny spełniać następujące wymagania:
- oferta wraz z załącznikami winna być podpisana przez pełnomocnika - do oferty należy załączyć dokument pełnomocnictwa;
 - przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może wymagać dołączenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców, zawierającą co najmniej:
 - zobowiązanie do realizacji wspólnego przedsięwzięcia gospodarczego obejmującego swoim zakresem przedmiot niniejszego zamówienia;
 - czas obowiązywania umowy.
- 2) Warunki określone przez Zamawiającego w niniejszej SWZ powinny być spełnione przez Wykonawców wspólnych łącznie. Należy zaznaczyć jednocześnie w ofercie, który z Wykonawców odpowiada za spełnienie jakich warunków.
- 3) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

XXII. Informacje o podmiotowych środkach dowodowych, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia (art. 274 ust. 1 ustawy Pzp) tj.:
- 1) odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z 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 – Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia tego dokumentu, jeżeli Zamawiający może ten dokument uzyskać z pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca dostarczył dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów (§ 13 rozp. o którym mowa w art. 128 ust. 6 ustawy Pzp);
- 2) oświadczenie Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. 2021, poz. 275 ze zm.) – wzór oświadczenia załącznik nr 5 do SWZ; Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą wykazać, że łącznie spełniają w/w warunki.
- 3) oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania składane w związku 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 2023 r., poz. 129 z późn. zm.) - wzór oświadczenia załącznik nr 6 do SWZ; Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą wykazać, że łącznie spełniają w/w warunki.

2. W niniejszym postępowaniu zastosowanie mają przepisy 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 2020r., poz. 2415 z późn. zm.).

XXIII. Informacje dotyczące ofert wariantowych

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

XXIV. Informacje o zastrzeżeniu możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp

Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.

XXV. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie wymaga od Wykonawców wniesienia wadium.

XXVI. Informacje o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień z wolnej ręki, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.

XXVII. Informacje dotyczące walut obcych w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą

1. Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

XXVIII. Informacje dotyczące zwrotu kosztów udziału w postępowaniu

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 261 ustawy Pzp.

XXIX. Informacje o obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań (art. 60 i art. 121 ustawy Pzp)

1. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań w niniejszym postępowaniu.
2. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców.

XXX. Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

XXXI. Informacje o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z informacjami, o których mowa w art. 230 ustawy Pzp

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.

XXXII. Wymóg lub możliwość złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.

XXXIII. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXXIV. Klauzula Informacyjna RODO

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

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zakład Karny w Rawiczu, 63-900 Rawicz, ul.17-go Stycznia 28;
2. dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych Osobowych: e-mail iodo_zk_rawicz@sw.gov.pl, telefon 65 546 85 00;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na „Dostawy przetworów kwaszonych, warzywnych i owocowych oraz warzyw suszonych.”, numer sprawy: D/KW.2232.14.2026.SW prowadzonym w trybie podstawowym art. 275 pkt 1 ustawy Pzp;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Prawo zamówień publicznych;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. posiada Pani/Pan:
 - 1)na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2)na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - 3)na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - 4)prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. nie przysługuje Pani/Panu:
 - 1)w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2)prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 3)na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 10.przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

XXXV. Wykaz załączników:

- Załącznik nr 1: Formularz ofertowy (wzór);
- Załącznik nr 2: Wzór oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia;
- Załącznik nr 3: Wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- Załącznik nr 4: Wzór umowy;
- Załącznik nr 5: Wzór oświadczenia dotyczącego przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej;
- Załącznik nr 6: Wzór oświadczenia dotyczącego uwzględnienia przesłanek wykluczenia z postępowania, w związku 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.

Sporządził:

Specjalista
Działu Kwatermistrzowskiego
Zakładu Karnego w Rawiczu
/-/ por. Sebastian Warczewski

Rawicz, 2026-08-20