



UNIWERSYTECKI SZPITAL KLINICZNY NR 1

im. prof. Tadeusza Sokołowskiego

PUM w Szczecinie

71-252 Szczecin ul. Unii Lubelskiej 1



e-mail: zaopatrzenie@usk1.szczecin.pl

www.usk1.szczecin.pl

Dyrektor Naczelny	(091) 425-30-02	Pielęgniarka Naczelna	(091) 425-30-06
Z-ca d/s Lecznictwa	(091) 425-30-04	Z-ca Piel. Naczelnej (Police)	(091) 425-38-18
Z-ca d/s Ekonomiczno-Finansowych	(091) 425-30-05	Centrala	(091) 425-30-00
Z-ca d/s Administracyjnych	(091) 425-05-03	Sekretariat fax (Szczecin)	(091) 425-30-01
Z-ca d/s Eksploatacyjno-Technicznych	(091) 425-30-03	Sekretariat /fax (Police)	(091) 425-38-10/12

Nasz znak: KS.081.6.2026.AK

Data: 15.06.2026r.

Uniwersytecki Szpital Kliniczny nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego PUM w Szczecinie
ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin

ZAPRASZA DO SKŁADANIA OFERT

na dostawę:

**ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW, KISZONEK DO KUCHNI CENTRALNEJ USK-1
w Szczecinie, ul. Unii Lubelskiej 1**

L.P.	Przedmiot zamówienia	Ilość
1.	arbuzy owoce powinny być całe, świeże, o swoistym zapachu i wyglądzie, bez uszkodzeń, wolne od szkodników. Bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	100kg
2.	bakłażan musi być świeży, czysty, wolny od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, więdnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat. Minimalna waga korzenia 700g.	10kg
3.	banany, waga jednostkowa min.150g, owoce powinny być całe, świeże, o swoistym zapachu i wyglądzie, bez uszkodzeń, wolne od szkodników. Bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	350kg

4.	borówka kolor ciemno-fioletowy, owoce jędrne, bez uszkodzeń, naleciałości pleśni oraz nieprzyjemnego zapachu, muszą być świeże, czyste, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	20kg
5.	botwina pęczek, młode liście i korzeń buraka czerwonego, liście powinny być jędrne, niepomarszczone, bez narośli i zniekształceń, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	20kg
6.	brzoskwinie, waga jednostkowa ok.130g, owoce powinny być świeże, czyste, o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Wolne od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	50kg
7.	buraki ćwikłowe powinny być świeże, czyste, całe o barwie ciemnoczerwonej, o regularnym kształcie właściwym dla danej odmiany, wolne od szkodników, bez zanieczyszczeń ziemią i bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	1500kg
8.	cebula, czysta, cała, wolna od szkodników i uszkodzeń, dobrze wysuszona. Nie dopuszcza się cebuli z objawami gnicia i przyrostów. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	500kg
9.	cukinia musi być świeża, czysta, wolna od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	300kg
10.	gruszki kl I, słodka, masa jednostkowa ok. 150-180 g, owoce powinny być całe, świeże o swoistym zapachu i wyglądzie, bez uszkodzeń, wolne od szkodników. Bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	100kg

11.	jabłka (ligol/golden/champion, idared) słodkie, masa jednostkowa ok. 150-180 g, owoce powinny być całe, świeże o swoistym zapachu i wyglądzie, bez uszkodzeń, wolne od szkodników. Bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	2000kg
12.	kapusta biała, czysta, świeża, niezwiędnięta, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, główki powinny mieć liście ochronne, zwinięte ściśle, głąb przycięty w odległości 1 cm pod dolnym liściem. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	600kg
13.	kapusta kiszona, opakowanie maksymalnie 10kg, jędrna, chrupka o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez widocznej pleśni. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat. Opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, zawierające informacje o dacie przydatności do spożycia, składzie oraz producencie.	400kg
14.	kapusta pekińska musi być świeża, czysta, wolna od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, bez zgnitych liści, o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	400kg
15.	kapusta czerwona, czysta, niezwiędnięta, świeża, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, główki powinny mieć liście ochronne, zwinięte ściśle, głąb przycięty w odległości 1 cm pod dolnym liściem. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	300kg
16.	kiwi, waga jednostkowa ok. 90 g, owoce powinny być świeże, jędrne, skórka bez uszkodzeń mechanicznych oraz śladów pleśni, brak nieprzyjemnego zapachu, owoce o odpowiedniej konsystencji.	30kg
17.	koper świeży musi być świeży, czysty, wolny od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, bez zgnitych liści, o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	20kg

18.	marchew, czysta, świeża, jędrna, barwa czerwono- pomarańczowa, cała, niepopękana, niepołamana, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	1000kg
19.	melon, owoce powinny być całe, świeże o swoistym zapachu i wyglądzie, bez uszkodzeń, wolne od szkodników. Bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	70kg
20.	nektarynka, waga jednostkowa ok.130g, owoce powinny być świeże, czyste, o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Wolne od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	20kg
21.	ogórek zielony powinien być świeży, niezwiędnięty, bez uszkodzeń i śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni, o barwie typowej dla odmiany, wolny od zanieczyszczeń mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	2000kg
22.	ogórki kiszone, opakowanie maksymalnie 10kg, chrupkie o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie ,bez widocznej pleśni. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat. Opakowanie jednostkowe fabrycznie zamknięte, zawierające informacje o dacie przydatności do spożycia, składzie oraz producencie.	1400kg
23.	papryka czerwona powinna być jędrna, niepomarszczona, gładka lub lekko karbowana, bez narośli, bez zniekształceń, cała, niepopękana, niezawilgocona, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	1800kg
24.	pieczarki świeże I gatunek powinny być świeże, czyste, wolne od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki , o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	200kg

25.	pietruska korzeń, czysta, świeża, jędrna, barwa kremowo - biała, cała, niepopękana, niepołamana, bez narośli, bez zniekształceń, cała, niepopękana, niezawilgocona, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	100kg
26.	pietruska natka musi być świeża, czysta, wolny od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki , bez zgniłych liści , o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	20kg
27.	pomidor powinien być jędrny, niepomarszczony, gładki lub lekko karbowany, bez narośli, bez zniekształceń, cały, niepopękany, niezawilgocony, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	2700kg
28.	por musi być świeży, czysty, wolny od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki , bez zgniłych liści i korzeni, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	70kg
29.	roszponka musi być świeża, czysta, wolna od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki , bez zgniłych liści , o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat. Produkt po umyciu.	100kg

30.	rukola musi być świeża, czysta, wolny od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki , bez zgniłych liści , o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat. Produkt po umyciu.	100kg
31.	rzodkiew biała musi być świeża, czysta, wolna od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki , bez zgniłych liści , o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	70kg
32.	rzodkiewka czerwona bez liści musi być świeża, czysta, wolny od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki , bez zgniłych liści , o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	450kg
33.	sałata lodowa musi być świeża, czysta, wolny od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki , bez zgniłych liści , o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	80kg
34.	sałata zielona masłowa musi być świeża, czysta, wolny od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki , bez zgniłych liści , o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, wędnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	900kg

35.	seler korzeń, czysty, świeży, barwa kremowa lub biała, cała, niepopękana, niepołamana, bez narośli, bez zniekształceń, cała, niepopękana, niezawilgocona, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	600kg
36.	szczypiorek czysty, niezwiędnięty, świeży, nieuszkodzony, jednolity. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Niedopuszczalne są ślady gnicia. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	150kg
37.	truskawka owoce muszą być świeże, czyste, wolne od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki o swoistym zapachu i wyglądzie, niedopuszczalne są ślady gnicia, więdnięcia. Bez widocznych śladów chemicznych, środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.	150kg

POZOSTAŁE WARUNKI:

Oferty będą oceniane według najkorzystniejszej ceny (najkorzystniejszą ceną jest cena najniższa), przy spełnieniu pozostałych opisanych w niniejszym dokumencie warunków.

1. Warunki dostawy:
 - ✓ Koszt transportu pokrywa Wykonawca;
 - ✓ Termin realizacji:
 - **Zamówienia składane będą w formie telefonicznej do godziny 14.00 najpóźniej na jeden dzień roboczy przed planowanym terminem dostawy i potwierdzane w formie pisemnej, w wiadomości e-mail. Zamawiający upoważnia następujące osoby: Kierownik/Magazynier/Brygadzysta;**
 - **Termin dostawy 1 dzień roboczych od daty złożenia zamówienia;**
 - ✓ Miejsce dostawy:
 - **Magazyn żywnościowy USK-1, ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin**
2. Okres obowiązywania umowy:
 - 3 miesiące od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od dnia 01.07.2026r.**
 - ✓ W przypadku, gdy w okresie wymienionym nie dojdzie do całkowitego wykorzystania przedmiotu umowy, umowa na podstawie jednostronnego oświadczenia Zamawiającego może zostać przedłużona, nie dłużej jednak niż o 1 tydzień licząc od ostatniego dnia obowiązywania umowy.
 - ✓ Zapłata wynagrodzenia za dostarczony przedmiot umowy nastąpi przelewem w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
3. Termin związania ofertą: 30 dni liczonych od dnia upływu terminu do składania ofert.
4. Szczegółowe warunki umowy określa projekt umowy, stanowiący załącznik 2 do niniejszego zaproszenia. USK-1 będzie oczekiwać zawarcia umowy na warunkach zgodnych z projektem.

USK-1 zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie oraz do niewyboru żadnej z ofert bez podania przyczyn

Oferty należy przygotować zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia.

Oferty należy przesłać w formie elektronicznej na adres e-mail: anna.kondratjew@usk1.szczecin.pl w terminie do dn. **24.06.26r. do godz. 10.00** lub w formie pisemnej w tym samym terminie na adres USK-1 Szczecin ul. Unii Lubelskiej 1, Kancelaria USK1, z dopiskiem jak w tytule.

Ofertę należy złożyć zgodnie z załączonym formularzem ofertowym

Klauzula informacyjna z art. 13 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:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Uniwersytecki Szpital Kliniczny nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego PUM w Szczecinie**, z siedzibą: *ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin*,
Dane kontaktowe:
 - kontakt listowny na adres: *ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin*,
 - kontakt telefoniczny: *91 425 30 00*
 - kontakt e-mail: *szpital@usk1.szczecin.pl*
- inspektorem ochrony danych osobowych w **Uniwersyteckim Szpitalu Klinicznym nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego Pomorskiego PUM w Szczecinie** jest Pan/Pani:
 - Witold Frankiewicz
 - *Dane do kontaktu:*
 - listownie: USK-1, ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin*
 - adres e-mail: iod@usk1.szczecin.pl*
 - telefon: 91 425 33 05*

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 dostawę **świeżych warzyw i owoców, kiszonek dla kuchni szpitalnej USK-1** w Szczecinie, ul. Unii Lubelskiej 1, odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty upoważnione na podstawie stosownych przepisów prawa.

- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez czas wynikający ze stosownych przepisów dotyczących archiwizacji dokumentów.
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych¹;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO²;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **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.**

¹**Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

²**Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia ustalenia, dochodzenia lub ochrony roszczeń lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Wszelkie zapytania proszę kierować do:
Kierownik Kuchni
E-mail: anna.kondratjew@usk1.szczecin.pl
tel. 91 425 33 09