



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](mailto:zaopatrzenie@usk1.szczecin.pl)

[www.usk1.szczecin.pl](http://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.081.1.2026.AK

Data: 03.03.2026r.

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    | 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.     | 500kg  |
| 2    | 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. | 2000kg |
| 3    | 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.                                                                                                                                                                         | 700kg  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 4  | 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.                           | 400kg  |
| 5  | 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. | 2600kg |
| 6  | kapusta biała, czysta, świeża, niezwiędnięta, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, główki powinny mieć liście ochronne, zwinięte ściśle, głób przycięty w odległości 1 cm pod dolnym liściem. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.                                                                                                                                                      | 800kg  |
| 7  | 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.                                                                        | 500kg  |
| 8  | kapusta pekińska 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.        | 600kg  |
| 9  | kapusta czerwona, czysta, niezwiędnięta, świeża, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, główki powinny mieć liście ochronne, zwinięte ściśle, głób przycięty w odległości 1 cm pod dolnym liściem. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.                                                                                                                                                   | 400kg  |
| 10 | 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.                                                                                                                                                                                                                | 200kg  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 11 | koper świeży musi być świeży, czysty, 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. | 80kg   |
| 12 | marchew, czysta, świeża, jędrna, barwa czerwono- pomarańczowa, cała, niepopękana, niepołamana, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. Dostawy w opakowaniach dostawcy bez dodatkowych opłat.                                                                                                                                                                                                                             | 2200kg |
| 13 | 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.                                                                                                  | 300kg  |
| 14 | 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.                                                                                                                                                                 | 3000kg |
| 15 | ogórki kiszane, 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.                                                                                                         | 1600kg |
| 16 | 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.                                                                                        | 2700kg |
| 17 | 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.                                      | 300kg  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 18 | <p>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.</p>                                                                                         | 400kg  |
| 19 | <p>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.</p>              | 80kg   |
| 20 | <p>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.</p>                                                                                                                | 3500kg |
| 21 | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                 | 300kg  |
| 22 | <p>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.</p> | 300kg  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 23 | 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. | 300kg  |
| 24 | 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.                                             | 300kg  |
| 25 | 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.                              | 800kg  |
| 26 | 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.                                              | 200kg  |
| 27 | 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.                                     | 1500kg |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 28 | 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. | 1200kg |
| 29 | 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.                                                    | 300kg  |

#### 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 01.04.2026**

✓ 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 niewybierania 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](mailto:anna.kondratjew@usk1.szczecin.pl) w terminie do dn. **13.03.26r. 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 osobowych<sup>1</sup>;
  - 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<sup>2</sup>;
  - 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.**

Wszelkie zapytania proszę kierować do:

Kierownik Kuchni

E-mail: [anna.kondratjew@usk1.szczecin.pl](mailto:anna.kondratjew@usk1.szczecin.pl)

tel. 91 425 33 09

---

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

<sup>2</sup>**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.