

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Pniewy

Przedszkole „Miś” w Pniewach

ul. Dworcowa 23

62-045 Pniewy

Tel: 612911216

NIP: 787 20 83 727

Zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r.

- Prawo zamówień publicznych – dalej p.z.p. na:

**Dostawa artykułów spożywczych do przedszkola „Miś” w Pniewach
od 2 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022 r.**

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlkp

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Gmina Pniewy

Przedszkole „Miś” Pniewy

ul. Dworcowa 23

62-045 Pniewy

Tel: 612911216

NIP: 787 20 83 727

Adres e-mail: przedszkole@mispniewywlkp.pl

Adres strony internetowej, na której udostępnione są zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia:

<https://platformazakupowa.pl/pn/pniewywlkp>

Godziny pracy przedszkola: Poniedziałek – Piątek: 7:00 do 16:00

II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016r. (RODO) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) informujemy:

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Przedszkole „MIŚ” w Pniewach, ul. Dworcowa 23, 62-045 Pniewy reprezentowane przez Dyrektora, przedszkole@mispniewywlkp.pl
2. Jeśli mają Państwo pytania dotyczące sposobu i zakresu przetwarzania danych osobowych możecie Państwo skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, kontakt listowny na adres Administratora lub email: iod@itmediagroup.pl
3. Administrator przetwarza Państwa dane osobowe na podstawie przepisów prawa tj. ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Pzp), których wartość przekracza 130 tys. zł., zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c) RODO.
4. Państwa dane osobowe przetwarzane są w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego: **Dostawa artykułów spożywczych do Przedszkola „Miś” w Pniewach od 2 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022 r..**
5. W związku z przetwarzaniem danych osobowych w celu, o których mowa powyżej odbiorcami Państwa danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, które na podstawie zawartych umów przetwarzają dane osobowe w imieniu Administratora oraz podmioty uprawnione do uzyskiwania danych osobowych na podstawie przepisów prawa.
6. Państwa dane osobowe będą przechowywane przez cały czas trwania umowy, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy obowiązującego prawa tj. zgodnie z kategoriami archiwalnymi, o których mowa w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

7. W związku z przetwarzaniem danych osobowych przysługują Państwu następujące uprawnienia: prawo dostępu, w tym prawo do uzyskania kopii; prawo do żądania poprawiania, sprostowania; prawo do żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych w przypadkach przewidzianych prawem, zaś nie przysługuje Państwu prawo do żądania usunięcia danych osobowych, prawo do przenoszenia danych, prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych.
8. W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Państwu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego właściwego w sprawach ochrony danych osobowych tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
9. Podanie przez Państwa danych osobowych jest warunkiem udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
10. Państwa dane osobowe nie będą podlegać profilowaniu oraz automatycznemu podejmowaniu decyzji, nie będą przekazywane do państwa trzeciego, ani udostępniane organizacjom międzynarodowym.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym o jakim stanowi art. 275 pkt 1 p.z.p. oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy p.z.p.
4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych: Postępowanie podzielono na 8 część.
 - a) Wykonawca może złożyć ofertę na każdą części..
 - b) Zasady mające zastosowanie do ustalenia, które części zamówienia zostaną udzielone jednemu wykonawcy, w przypadku wyboru jego oferty określone zostały w Rozdziale XV.
5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
6. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
7. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

8. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 p.z.p.

9. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 p.z.p

IV. OPIS PRZEDMITU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: **Dostawa artykułów spożywczych do przedszkola „Miś” w Pniewach od 2 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022 r.**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa warzyw i owoców, mięsa i wędlin, mrożonek, przetworów konserwowych, mącznych, przypraw, tłuszczu, słodczy, pieczywa, nabiału i ryb na potrzeby bieżącego żywienia w roku 2022 dla Przedszkola „Miś” w Pniewach.
2. Przedmiot zamówienia podzielony został na 8 części (zadań):

| Część | Nazwa części | Kod CPV |
|-------|--|--|
| 1. | Warzywa i owoce | 15300000 – 1 |
| 2. | Mięso i wędliny | 15100000 – 9 |
| 3. | Mrożonki | 15331170 - 9 |
| 4. | Przetwory konserwowe, mączne, przyprawy, tłuszcze i inne | 15300000-1 15330000-1 15400000-2 15600000-4 15830000-5 15840000-8 15851000-8 15860000-4 15870000-7 15897000-2 |
| 5. | Słodycze | 15842000-2 |
| 6. | Pieczywo | 15810000-9 15812000-3 15821000-9 |
| 7. | Nabiał | 15500000-3 |
| 8. | Ryby | 15200000-0 |

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowią:

WARZYWA I OWOCE

| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Ilość zapotrzebowania |
|-----|--|-------------|-----------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 1. | Arbuz (VI - IX) ok. 2,5 kg/szt. | kg | 50 |
| 2. | Banan- zdrowy, dojrzały, nieuszkodzony | kg | 420 |
| 3. | Borówka amerykańska 500 g/op. | szt. | 10 |
| 4. | Brokuł – świeży, zdrowy | szt. | 30 |
| 5. | Brukselka (IX)- świeża, zdrowa | kg | 30 |
| 6. | Brzoskwinie (V - IX)- świeże, zdrowe | kg | 50 |
| 7. | Buraki czerwone - świeże, obcinane, średniej wielkości, czyste, zdrowe, nieuszkodzone, workowane | kg | 150 |
| 8. | Cebula biała zdrowa, średniej wielkości, workowana | kg | 150 |
| 9. | Cytryna-świeża, zdrowa | kg | 50 |
| 10. | Czosnek kulka-kompletny, średniej wielkości, nieprzerośnięty, świeży | szt. | 60 |
| 11. | Dynia owoc (IX - XI)-świeża, zdrowa | kg | 30 |
| 12. | Fasolka szparagowa (IX)-świeża, zdrowa | kg | 30 |
| 13. | Gruszka- świeża, dojrzała, twarda | kg | 220 |
| 14. | Jabłka lobo- świeże, twarde, zdrowe | kg | 500 |
| 15. | Kalafior- obcinany - bez liści, świeży, zdrowy | szt. | 30 |
| 16. | Kalarepa- obcinana - bez liści, świeża, zdrowa | szt. | 20 |
| 17. | Kapusta biała główka- świeża, zdrowa, nieuszkodzona ok. 3 kg/ szt. | kg | 160 |
| 18. | Kapusta biała młoda (V - VIII) świeża, zdrowa, nieuszkodzona ok. 2 kg/szt. | kg | 100 |
| 19. | Kapusta czerwona- świeża, zdrowa, nieuszkodzona, ok. 2 kg/szt. | kg | 80 |
| 20. | Kapusta kwaszona- wiaderko 5kg/op. | kg | 200 |
| 21. | Kapusta pekińska- świeża, zdrowa | szt. | 50 |
| 22. | Kapusta włoska-świeża, zdrowa, nieuszkodzona ok.2kg/szt. | szt. | 30 |
| 23. | Kiwi- świeże, zdrowe, nieuszkodzone | szt. | 180 |

| | | | |
|-----|---|--------|-----|
| 24. | Koperek- świeży, 250 g | pęczek | 150 |
| 25. | Mandarynki- świeże, zdrowe, nieuszkodzone | kg | 100 |
| 26. | Marchew korzeń- zdrowa, jędrna, barwa czerwono - pomarańczowa, obcinana, średniej wielkości, bez uszkodzeń, workowana | kg | 300 |
| 27. | Nektarynka (V - IX)- świeża, zdrowa | kg | 50 |
| 28. | Ogórek kwaszony- 1 kg/op. | kg | 180 |
| 29. | Ogórki szklarniowe- zdrowe, twarde, średniej wielkości | kg | 100 |
| 30. | Papryka - świeża, różne rodzaje | kg | 60 |
| 31. | Pieczarki luz- świeże, zdrowe | kg | 10 |
| 32. | Pietruszka korzeń- świeża, obcinana, średniej wielkości, korzenie czyste, zdrowe, nieuszkodzone, workowane | kg | 50 |
| 33. | Pietruszka natka -40 g, świeża | pęczek | 70 |
| 34. | Pomarańcza (XII)- świeże, zdrowe | kg | 30 |
| 35. | Pomidory luz- zdrowe, dojrzałe, twarde, średniej wielkości | kg | 50 |
| 36. | Porzeczka- świeżą, zdrowa, nieuszkodzona | kg | 20 |
| 37. | Por korzeń- świeży, czysty, zielony | kg | 160 |
| 38. | Roszponka świeża, myta, liście jędrne, czyste, zdrowe, nieuszkodzone 100g | szt. | 50 |
| 39. | Rukola -świeża, myta, liście jędrne, czyste, zdrowe, nieuszkodzone 100g | szt. | 50 |
| 40. | Rzodkiewka- 115 g, świeża, zdrowa | pęczek | 100 |
| 41. | Sałata zielona- świeża, zdrowa | szt. | 150 |
| 42. | Seler korzeń-świeży, obcinany, średniej wielkości, korzenie czyste, zdrowe, nieuszkodzone, workowane | kg | 120 |
| 43. | Szczypior -115 g, świeży | pęczek | 140 |
| 44. | Szparagi (V) - 500 g/op., świeże, zdrowe | szt. | 25 |
| 45. | Szpinak świeży-500g/op. (myty, pakowany, zdrowy) | szt. | 50 |
| 46. | Śliwka węgierka- świeżą, zdrowa | kg | 150 |
| 47. | Truskawka (VI - VII)- świeża, zdrowa | kg | 50 |
| 48. | Winogrono ciemne- świeże, nieuszkodzone | kg | 150 |
| 49. | Winogrono jasne- świeże, nieuszkodzone | kg | 150 |

| | | | |
|-----|--|----|-------|
| 50. | Ziemniaki jadalne- świeże, czyste, średniej wielkości, workowane, zdrowe, rodzaj: Erica, Vineta, Gala, Lord lub równoważne | kg | 4 500 |
| 51. | Ziemniaki młode (V,VI,VII) świeże, czyste, średniej wielkości, workowane, zdrowe, rodzaj: Erica, Vineta, Gala, Lord lub równoważne | kg | 600 |

Wymagania ogólne:

Świeże, dobrej jakości, pozbawione oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Zamawiający nie dopuszcza owoców i warzyw mocno zniekształconych, z widocznymi oznakami choroby, zaparzeniami, zgnieceniami. Towar powinien być wolny od obcych zapachów i pozostałości środków ochrony roślin.

Sposób i rodzaj pakowania:

Opakowania tj. pojemniki i skrzynki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd wyrobu gotowego.

MIĘSO I WĘDLINY

| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn · miar y | Ilość zapotrze bowania |
|-----|---|------------------------|------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 52. | Filet drobiowy z kurczaka | kg | 650 |
| 53. | Karkówka wieprzowa ,surowa bez kości | kg | 150 |
| 54. | Kotlet schabowy, surowy, bez kości | kg | 15 |
| 55. | Kurczak, surowy ,tuszką ok 2 kg. patroszony | kg | 50 |
| 56. | Łopatką wieprzową, bez kości | kg | 12 |

| | | | |
|-----|--|----|-----|
| 57. | Mięso gulaszowe wieprzowe, krojone w kostkę | kg | 450 |
| 58. | Mięso mielone wieprzowe, drobne | kg | 660 |
| 59. | Porcje rosółowa z kurczaka | kg | 550 |
| 60. | Udka z kurczaka, świeże, surowe bez kości krzyżowej | kg | 250 |
| 61. | Żeberka wieprzowe, I klasa | kg | 320 |
| 62. | Boczek wieprzowy parzony, bez skóry , bez kości | kg | 100 |
| 63. | Kiełbasa farmerska, 90% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 100 |
| 64. | Kiełbasa krakowska, 74% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 200 |
| 65. | Kiełbasa słoikowa, 90% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 20 |
| 66. | Kiełbasa szynkowa, 75% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 30 |
| 67. | Kiełbasa śląska, 80% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 100 |
| 68. | Kiełbasa zielonogórska, 90% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 69. | Kiełbasa zwyczajna, 70% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 70. | Kiełbasa żywiecka, 70% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 100 |
| 71. | Ogonówka wieprzowa parzona, 75% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 100 |
| 72. | Parówka cienka, 95% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 350 |
| 73. | Pasztet drobiowy, 45% | kg | 100 |

| | | | |
|-----|--|------|-----|
| | zawartości mięsa | | |
| 74. | Polędwica sopocka, 70% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 100 |
| 75. | Polędwica staropolska, 90% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 100 |
| 76. | Serdelki, 50% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 77. | Smalec wieprzowy, 200g/op. | szt. | 10 |
| 78. | Szynka bamberka, 73% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 79. | Szynka biała- bez wędzenia, 74% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 80. | Szynka drobiowa, 85% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 81. | Szynka konserwowa, 73% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 82. | Szynka starowiejska, 80% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 83. | Szynka tyrolska, 70% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 84. | Szynka wieprzowa wędzona, 80% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |
| 85. | Wędlina łopatka wieprzowa , 73% zawartości mięsa wieprzowego | kg | 50 |

Wymagania ogólne:

Mięso i wędliny muszą być świeże (zakazuje się dostaw produktów rozmrożonych), odpowiadać muszą wymaganiom norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych. Winny spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 t.j. z dnia 2020.11.16). Mięso musi pochodzić z krajowych hodowli. Zamawiający wymaga by mięso i

wędliny dostarczane były w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej oraz wynika z rozbioru technologicznego półtuszy wieprzowych. Zapis ten nie dotyczy okrawków mięsnych, których wielkość powinna umożliwiać ich dalszą obróbkę kulinarną. Niedozwolone są wyroby z zawartością mięsa oddzielonego mechanicznie. Podstawą nie przyjęcia i reklamowania towaru będą następujące cechy asortymentu: obce posmaki, nieprzyjemne zapachy oraz zapachy świadczące o nieświeżości, oślizgłość, nalot pleśni, nietypowa barwa, zawilgocenie powierzchni, asortyment uszkodzony, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, niedostateczne rozdrobnienie, obecność śladów szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne oraz zabrudzenia.

Sposób i rodzaj pakowania:

Wymagamy, aby wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane były w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta, gdzie (każda dostawa) musi posiadać czytelne, trwałe metki z nazwą producenta, datą produkcji, wagą, datą przydatności do spożycia i nazwą dostarczanego asortymentu. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku, gdzie oznakowanie opakowania zbiorczego nosi nazwę środka spożywczego, dane identyfikujące producenta środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, zawartość netto środka spożywczego, data minimalnej trwałości, termin przydatności do spożycia.

MROŻONKI

| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn miar y | Ilość zapotrze bowania |
|-----|--|-------------------|------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 86. | Ananas, 2,5 kg/op. mrożony | szt. | 20 |
| 87. | Borówka, 2,5 kg/op. mrożony | szt. | 30 |
| 88. | Brokuły, 2,5 kg/op. mrożony | szt. | 40 |
| 89. | Brukselka, 2,5 kg/op. mrożony | szt. | 15 |
| 90. | Bukiet warzyw mieszanka 3-składnikowa (brokuł, kalafior, | szt. | 25 |

| | | | |
|------|---|------|-----|
| | marchew) ,2,5 kg/op. mrożony | | |
| 91. | Fasolka szparagowa,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 25 |
| 92. | Groszek z marchewką2,5 kg/op. mrożony | szt. | 30 |
| 93. | Groszek zielony ,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 20 |
| 94. | Jagoda,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 6 |
| 95. | Kalafior ,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 40 |
| 96. | Maliny,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 40 |
| 97. | Marchew mini ,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 30 |
| 98. | Mieszanka 7-mio składnikowa ,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 30 |
| 99. | Mieszanka kompotowa, owoce bez pestek, 2,5 kg /op. mrożone | szt. | 220 |
| 100. | Papryka trio paski,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 5 |
| 101. | Pyzy drożdżowe,9 szt./op. mrożone | szt. | 720 |
| 102. | Szpinak,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 25 |
| 103. | Truskawki,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 60 |
| 104. | Wiśnie drażone,2,5 kg/op. mrożony | szt. | 7 |
| 105. | Włoszczyzna na patelnię 2,5 kg/op. mrożona | szt. | 30 |
| 106. | Włoszczyzna mieszanka warzywna 5-składnikowa 2,5 kg/op. mrożona | szt. | 220 |
| 107. | Zupa jarzynowa, 2,5 kg/op. mrożona | szt. | 10 |

Wymagania ogólne:

Odpowiednia barwa, zapach swoisty. W dostawie niedozwolone są widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się.

Sposób i rodzaj pakowania:

Opakowania powinny być wykonane z materiał w, które zachowują swe podstawowe cechy użytkowe podczas: zamrażania w temperaturze do -38°C, przechowywania w temperaturze do -30°C, transportu i sprzedaży. Wszystkie opakowania stykające się bezpośrednio z wyrobem muszą mieć a test kompetentnej jednostki resort u zdrowia.

Wymiary opakowań powinny być zgodne z systemem wymiarowym wg PN-78/ 0-79021.

PRZETWORY KONSERWOWE, MAŁCZNE, TŁUSZCZ I INNE

| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Ilość zapotrzebowania |
|-----|--|-------------|-----------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 108 | Ananas, puszka plastry 580 g/op. | szt. | 50 |
| 109 | Brzoskwinia, puszka plastry 820g/op. | szt. | 30 |
| 110 | Budyń bez cukru/różne smaki, 35g/op. | szt. | 600 |
| 111 | Ciecierzycyca/500g/op. | kg | 20 |
| 112 | Cukier biały kryształ, paczkowany w oryginalnym opakowaniu 1kg/op. | kg | 800 |
| 113 | Cukier puder, 500g/op. | szt. | 10 |
| 114 | Cukier waniliowy 30g/op. | szt. | 90 |
| 115 | Drożdże piekarskie 100g/op. | szt. | 40 |
| 116 | Dżem, różne smaki, słodzony w 100% sokiem, 250g/op. | szt. | 250 |
| 117 | Fasola „Jaś”, sucha luz 1kg-5kg/op. | kg | 30 |
| 118 | Fasola czerwona konserwowa, 450g/op. | szt. | 40 |
| 119 | Galaretka , różne rodzaje, 14 g/op. | szt. | 450 |
| 120 | Groch, łuskany połówki luz 1kg-5 kg/op. | kg | 20 |
| 121 | Groszek zielony konserwowy, 400ml/op. | szt. | 60 |
| 122 | Herbata granulowana czarna, 100g/op. | szt. | 250 |
| 123 | Kakao naturalne, 150g/op. | szt. | 50 |
| 124 | Kasza bulgur, luz 1kg- 5 kg/op. | kg | 50 |
| 125 | Kasza gryczana, luz 1kg- 5 kg/op. | kg | 100 |

| | | | |
|-----|---|------|-----|
| 126 | Kasza jaglana, luz 1kg- 5 kg/op. | szt. | 50 |
| 127 | Kasza jęczmienna, luz 1kg- 5 kg/op. | szt. | 50 |
| 128 | Kasza kukus, luz 1kg- 5 kg/op. | szt. | 50 |
| 129 | Kasza manna, luz 1kg- 5 kg/op. | szt. | 50 |
| 130 | Kasza pęczak, luz 1kg- 5 kg/op. | szt. | 50 |
| 131 | Kawa zbożowa(typ Inka), 150g/op. | szt. | 30 |
| 132 | Ketchup słoik (łagodny), 1kg/op. (145 g pomidorów na 100g) | szt. | 10 |
| 133 | Kisiel bez cukru, różne smaki, 40g/op. | szt. | 500 |
| 134 | Koncentrat pomidorowy 30%, 1kg/op. | szt. | 100 |
| 135 | Kukurydza konserwowa, 400g/op. | szt. | 100 |
| 136 | Kwasek cytrynowy spożywczy, 20g/op. | szt. | 120 |
| 137 | Majonez dekoracyjny, 700ml/op. | szt. | 50 |
| 138 | Makaron drobny gwiazdki, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 30 |
| 139 | Makaron kokardki, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 110 |
| 140 | Makaron łazanki, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 50 |
| 141 | Makaron nitka, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 20 |
| 142 | Makaron spaghetti, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 30 |
| 143 | Makaron rurki, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 170 |
| 144 | Makaron świderki, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 140 |
| 145 | Makaron pełnoziarnisty świderki, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 50 |
| 146 | Makaron pełnoziarnisty penne, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 50 |
| 147 | Makaron pełnoziarnisty kokardki, 100% pszenicy Durum, 1-5 kg /op. | kg | 50 |
| 148 | Mąka wrocławska pszenna typu: 500 , w oryginalnych | kg | 250 |

| | | | |
|-----|--|------|-----|
| | opakowaniach 1kg/op. | | |
| 149 | Mąka pełnoziarnista pszenna typu: 2000 , w oryginalnych opakowaniach 1kg/op. | kg | 120 |
| 150 | Mąka pełnoziarnista żytnia typu: 2000 , w oryginalnych opakowaniach 1kg/op. | kg | 60 |
| 151 | Miód naturalny, 1 litr | szt. | 50 |
| 152 | Mus jabłkowy, słoik 1l.op | szt. | 20 |
| 153 | Musztarda sarepska, 1kg/op., słoik | szt. | 20 |
| 154 | Ocet spirytusowy 10%, 500 ml/op. | szt. | 10 |
| 155 | Ogórki konserwowe, 900g/op. | szt. | 70 |
| 156 | Olej rzepakowy, butelka 1l/op. | szt. | 700 |
| 157 | Papryka konserwowa, 650g/op. | szt. | 30 |
| 158 | Pestki dyni, 100g/op. | szt. | 30 |
| 159 | Płatki kukurydziane, 1kg/op. | kg | 40 |
| 160 | Płatki migdałowe, 1kg/op. | kg | 15 |
| 161 | Płatki owsiane 500g/op. | kg | 50 |
| 162 | Powidła węgierkowe, 290g/op. | szt. | 40 |
| 163 | Proszek do pieczenia, 18g/op. | szt. | 70 |
| 164 | Przyprawa bazylia, 10g/op. | szt. | 50 |
| 165 | Przyprawa cynamon mielony, 15g/op. | szt. | 40 |
| 166 | Przyprawa czosnek granulowany, 20g/op. | szt. | 10 |
| 167 | Przyprawa gałka muszkatołowa, 10g/op. | szt. | 10 |
| 168 | Przyprawa imbir, 15g/op. | szt. | 10 |
| 169 | Przyprawa kminek cały, 20g/op. | szt. | 10 |
| 170 | Przyprawa kminek mielony, 20g/op. | szt. | 10 |
| 171 | Przyprawa liść laurowy, 1kg/op. | szt. | 5 |
| 172 | Przyprawa lubczyk suszony, | szt. | 10 |

| | | | |
|-----|---|------|------|
| . | 1kg/op. | | |
| 173 | Przyprawa majeranek, 1kg/op. | szt. | 10 |
| . | | | |
| 174 | Przyprawa oregano, 10g/op. | szt. | 50 |
| . | | | |
| 175 | Przyprawa papryka słodka, czerwona, sypka, 1kg/op. | szt. | 5 |
| . | | | |
| 176 | Przyprawa pieprz naturalny mielony, 500g/op. | szt. | 15 |
| . | | | |
| 177 | Przyprawa rozmaryn, 15g/op. | szt. | 10 |
| . | | | |
| 178 | Przyprawa tymianek, 10g/op. | szt. | 50 |
| . | | | |
| 179 | Przyprawa ziele angielskie, 1kg/op. | szt. | 5 |
| . | | | |
| 180 | Przyprawa zioła prowansalskie, 1kg/op. | szt. | 10 |
| . | | | |
| 181 | Rodzynki, 200g/op. | szt. | 15 |
| . | | | |
| 182 | Ryż biały długoziarnisty, 1kg/op. | kg | 100 |
| . | | | |
| 183 | Ryż paraboliczny, 1kg/op. | kg | 250 |
| . | | | |
| 184 | Soczewica, 500g/op. | szt. | 20 |
| . | | | |
| 185 | Sezam 1kg/op. | kg | 5 |
| . | | | |
| 186 | Słonecznik łuskany, 200g/op. | szt. | 20 |
| . | | | |
| 187 | Sok owocowy 100% bez dodatku cukru, różne samki, z dziubkiem 300 ml/butelka | szt. | 1000 |
| . | | | |
| 188 | Sok owocowy 100% bez dodatku cukru, różne samki, w kartoniku, ze słomka 200 ml/butelka | szt. | 2500 |
| . | | | |
| 189 | Sok warzywny 100% bez dodatku cukru i soli, różne samki, w kartoniku, ze słomka 200 ml lub 300 ml/op. | szt. | 2500 |
| . | | | |
| 190 | Sól spożywcza jodowana, 1kg/op. | szt. | 90 |
| . | | | |
| 191 | Suszona morela, bez dodatku cukru, 150g/op. | szt. | 20 |
| . | | | |
| 192 | Suszona śliwka, bez dodatku cukru, 150g/op. | szt. | 20 |
| . | | | |
| 193 | Suszone w pomidory w oleju, 1700 ml/op. | szt. | 5 |
| . | | | |
| 194 | Syrop wysoko słodzony, 970ml/op. | szt. | 40 |
| . | | | |

| | | | |
|-----|--|------|-----|
| 195 | Wiórki kokosowe, 1kg/op. | szt. | 15 |
| 196 | Woda źródlana niegazowana, 5l/op. | szt. | 600 |
| 197 | Woda źródlana niegazowana, z dziubkiem, 310 ml/butelka | szt. | 900 |
| 198 | Żurek koncentrat, 300ml/op. | szt. | 30 |

Wymagania ogólne:

Przyprawy: minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy, smak i zapach charakterystyczny dla ww. artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna.

Makarony i wyroby mączne: minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na ww. artykuły musi wynosić minimum 6 miesięcy, smak i zapach – charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych, konsystencja – sypka, nie zlepiająca się przy nacisku, niedopuszczalna zawartość szkodników.

Musztarda, ketchup: minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące, smak i zapach charakterystyczny dla ww. artykułów o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów.

Dżemy: minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na ww. artykuł minimum 6 miesięcy, wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata, smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla ww. artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów.

Sposób i rodzaj pakowania:

Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

SŁODYCZE

| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Ilość zapotrzebowania |
|------|--|-------------|-----------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 199. | Andruty 11 g/op. | szt. | 110 |
| 200. | Baton zbożowy na bazie płatków owsianych z dodatkiem czekolady 40g/op. | szt. | 800 |
| 201. | Baton zbożowy na bazie płatków owsianych bez dodatku czekolady 40g/op. | szt. | 800 |
| 202. | Biszkopty 120 g/op. | szt. | 120 |
| 203. | Chrupki kukurydziane pałeczki, 60 g/op. | szt. | 250 |
| 204. | Ciastka pepitki 5 g/op. | szt. | 1 300 |
| 205. | Ciastka zbożowe FIT, bez cukru 300g/op. | szt. | 400 |
| 206. | Ciastka jaglane 120g/op. | szt. | 600 |
| 207. | Ciastka gryczane 120g/op. | szt. | 600 |
| 208. | Baton owocowy bez cukru 40g/op. | szt. | 600 |
| 209. | Lizaki owocowe bez cukru kulka | szt. | 321 |
| 210. | Ryż chrupiący naturalny 50 g/op. | szt. | 200 |
| 211. | Snacki popcornowe 35g/op. | szt. | 350 |
| 212. | Wafle ryżowe 130 g/op. | szt. | 700 |
| 213. | Wafle zbożowo-ryżowe 45g/op. | szt. | 500 |

Wymagania ogólne:

Na opakowaniu musi być między innymi winny znajdować się następujące informacje: nazwa żywności; wykaz składników ze szczególnym wyróżnieniem składników powodujących alergię lub nietolerancję oraz wskazaniem procentowej zawartości najważniejszych składników; ilość netto żywności; data trwałości; wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia; informacje o możliwej

obecności w produkcie alergenów, które mogą znaleźć się w produkcie w sposób niezamierzony, przypadkowy, mimo dołożenia przez wytwórcę wszelkich starań, aby takie zanieczyszczenie nie powstawało.

Sposób i rodzaj pakowania:

Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Niepowodujący uszkodzenia produktu podczas transport.

PIECZYWO

| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Ilość zapotrzebowania |
|------|---------------------------------------|-------------|-----------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 214. | Babka okrągła średnia 500 g./op. | szt. | 150 |
| 215. | Bułka grahamka 65 g./op. | szt. | 1 000 |
| 216. | Bułka hot - dog francuski | szt. | 180 |
| 217. | Bułka mała 50 g./op. | szt. | 5 000 |
| 218. | Bułka maślana 50 g./op. | szt. | 2 000 |
| 219. | Bułka pszenno - żytnia 50 g./op. | szt. | 600 |
| 220. | Bułka śniadaniowa 70 g./op. | szt. | 1 000 |
| 221. | Bułka tarta 1 kg/op. | kg | 30 |
| 222. | Chleb baltonowski krojony 600 g./op. | szt. | 3 300 |
| 223. | Chleb graham krojony 500 g./op. | szt. | 2 000 |
| 224. | Chleb multi krojony 500 g./op. | szt. | 100 |
| 225. | Chleb pszenny krojony 350 g./op. | szt. | 100 |
| 226. | Chleb tostowy pełnoziarnisty 350g/op. | szt. | 100 |
| 227. | Chleb razowy krojony 500 g./op. | szt. | 60 |
| 228. | Chleb żytni krojony 350 g./op. | szt. | 100 |

| | | | |
|------|---------------------------------|------|-------|
| 229. | Ciasteczka owsiane 1 000 g./op. | kg | 30 |
| 230. | Drożdżówka 100 g./op. | szt. | 1 400 |
| 231. | Pączek 70 g./op. | szt. | 1 400 |
| 232. | Placek drożdżowy | kg. | 70 |
| 233. | Piernik Staropolski 500 g./op. | kg | 10 |
| 234. | Rogal maślany 55 g./op. | szt. | 900 |
| 235. | Rogale „Marcińskie” 100 g./op. | szt. | 350 |

Wymagania ogólne:

Niedozwolone są dostawy pieczywa zdeformowanego, zgniecionego, uszkodzonego mechanicznie, zabrudzonego, spalonego. Niedozwolone są wyroby, gdzie miękisz jest lepki niedopieczony z zakalciem obecnością grudek mąki i soli. Wymaga się by smak nie był gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony. Zamawiający dokona zwrotu i reklamacji wyrobów cukierniczych: zdeformowanych, zgniecionych, uszkodzonych mechanicznie, spalonych z zakalciem.

Sposób i rodzaj pakowania:

Niepowodujący uszkodzenia produktu podczas transport.

NABIAŁ

| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Ilość zapotrzebowania |
|------|--|-------------|-----------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 236. | Deser czekoladowo – orzechowy (typu: Monte) 100 g/szt. | szt. | 1 500 |
| 237. | Jajka kurze świeże M w skorupkach | szt. | 4 100 |
| 238. | Jogurt naturalny bez tłuszczu 450ml/op. | szt. | 75 |
| 239. | Jogurt owocowy różne smaki (zawartość cukru do 13,5 g/100 g) | szt. | 800 |

| | | | |
|------|---|------|-------|
| | 150 g/op. | | |
| 240. | Jogurt smakowy różne smaki, 115 g/op. | szt. | 1 000 |
| 241. | Jogurt pitny różne smaki, 250 ml/op. | szt. | 640 |
| 242. | Kefir 2% tłuszczu, 330 ml/op. | szt. | 150 |
| 243. | Masło śmietankowe 82% tłuszczu 200 g/op. | szt. | 4 000 |
| 244. | Maślanka naturalna PL28101601 WE 1 l/karton | szt. | 100 |
| 245. | Maślanka owocowa 1 l/karton | szt. | 150 |
| 246. | Mleko 2% tłuszczu 1 l/op. | szt. | 2 500 |
| 247. | Ser biały półtłusty folia – twaróg 200 g/op. | szt. | 300 |
| 248. | Ser kanapkowy naturalny śmietankowy 130 g/op. | szt. | 150 |
| 249. | Ser topiony bloczki 60% tłuszczu (śmietankowy) 100 g/op. | szt. | 100 |
| 250. | Ser żółty różne rodzaje zawierające tł. nie mniej niż 40 % | kg | 160 |
| 251. | Serek homogenizowany – owocowy 140 g/op. | szt. | 640 |
| 252. | Serek twarogowy – puszysty różne smaki 150 g/op. | szt. | 100 |
| 253. | Śmietana 12% tłuszczu słodka 500 ml/op. | szt. | 200 |
| 254. | Śmietana szczecińska 12% 180 g/op. | szt. | 80 |
| 255. | Śmietanka kremowa 30 % 500 ml/op. | szt. | 10 |
| 256. | Twarożek wiejski 200 g/op. | szt. | 20 |

Wymagania ogólne:

Jaja powinny być świeże i dobrej jakości, termin przydatności do spożycia 21 dni. Żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem. Skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt. Białko: przejrzyste, przezroczyste. Zarodek: rozwinięcie niewidoczne, ciała obce: niedopuszczalne, zapach obcy: niedopuszczalny. W grupie produktów mleczarskich, tłuszczy jadalnych niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane zgniecione, porozrywane, niedopuszczalna jest obecność szkodników żywych, martwych.

Sposób i rodzaj pakowanie:

Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Niepowodujący uszkodzenia produktu podczas transportu.

RYBY

| Lp. | Nazwa artykułu | Jedn. miary | Ilość zapotrzebowania |
|------|--|-------------|-----------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. |
| 257. | Filet z makreli w pomidorach 170 g/op. | szt. | 50 |
| 258. | Kostka panierowana z mintaja | kg | 100 |
| 259. | Kostka panierowana z mintaja z serem | kg | 100 |
| 260. | Kostka panierowana z mintaja ze szpinakiem | kg | 100 |
| 261. | Łosoś wędzony-płaty | kg | 50 |
| 262. | Paprykarz szczeciński 341 g/op. | szt. | 50 |

| | | | |
|------|--|------|-----|
| 263. | Płaty śledziowe ocet 5 kg/op. ,wiaderko | kg | 15 |
| 264. | Płaty śledziowe solone a'la Matias 5kg/op., wiaderko | kg | 45 |
| 265. | Tuńczyk puszka 170 g/op. | szt. | 80 |
| 266. | Makrela wędzona | kg | 30 |
| 267. | Ryba mrożona dorsz płaty, bez glazury, bez skóry, shatter pack | kg | 100 |
| 268. | Ryba mrożona mintaj płaty, bez glazury, bez skóry, shatter pack | kg | 100 |
| 269. | Ryba mrożona miruna płaty, bez glazury, bez skóry, shatter pack | kg | 100 |
| 270. | Ryba mrożona morszczuk płaty, bez glazury, bez skóry, shatter pack | kg | 100 |

Wymagania ogólne:

Filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty, bez widocznych oznak rozmrożenia towaru. Niedozwolony zapach świadczący o procesach psucia się.

Konserwy rybne: zawartość ryby nie mniej niż 55 %, konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu. Konserwy rybne w puszcze powinny być wyposażone w uchwyt do otwierania.

Sposób i rodzaj pakowanie:

Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne

oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. W przypadku artykułów mrożonych opakowania powinny być wykonane z materiału, który zachowuje swe podstawowe cechy użytkowe podczas: zamrażania w temperaturze do -38°C , przechowywania w temperaturze do -30°C , transportu i sprzedaży. Wszystkie opakowania stykające się bezpośrednio z wyrobem muszą mieć atest kompetentnej jednostki resortu zdrowia. Wymiary opakowań powinny być zgodne z systemem wymiarowym wg PN-78/0-79021.

V. PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE

Zamawiający nie przewiduje żądania przedmiotowych środków dowodowych.

VI. WIZJA LOKALNA

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia wizji lokalnej.

VII. PODWYKONANSTWO

1. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między zamawiającym a wykonawcą.

2. Wykonawca może powierzyć, zgodnie z ofertą wykonanie części zadania podwykonawcy.

3. Wykonawca jest obowiązany do przedstawienia Zamawiającemu projektu umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi oraz projektu jej zmiany.

4. Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca przedkłada Zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy i jej zmian, której przedmiotem są przedmiotowe usługi, w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia.

5. Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca przedkłada Zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy i jej zmian, której przedmiotem są dostawy lub usługi, w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia, z wyłączeniem umów o podwykonawstwo o wartości mniejszej niż 0,5% wartości umowy oraz umów o podwykonawstwo, których przedmiot został wskazany przez zamawiającego w dokumentach zamówienia. Wyłączenie, o którym mowa w

zdaniu pierwszym, nie dotyczy umów o podwykonawstwo o wartości większej niż 50 000 złotych.

6. Zamawiający w terminie 14 dni od otrzymania projektu umowy lub potwierdzonej za zgodność kopii umowy o podwykonawstwo może zgłosić zastrzeżenia do projektu umowy lub sprzeciw do treści umowy o podwykonawstwo robót budowlanych.

7. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawienia mu przez Wykonawcę umowy z podwykonawcą lub jej projektu wraz z częścią dokumentacji dotyczącej wykonania robót określonych w umowie lub projekcie, nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń, uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie umowy lub akceptuje projekt umowy.

8. Umowa pomiędzy Wykonawcą, a podwykonawcą powinna być zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

9. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę realizacji robót podwykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do dokonania we własnym zakresie zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcy, z zachowaniem terminów płatności określonych w umowie z podwykonawcą, jednak nie później niż do dnia pisemnego zgłoszenia Zamawiającemu gotowości do przeprowadzenia odbioru przedmiotu zamówienia.

10. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 14 dni od dnia doręczenia wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy usługi.

11. Na potwierdzenie rozliczenia należności pomiędzy Wykonawcą a podwykonawcą, Wykonawca wraz z dokumentacją odbiorową przedstawi Zamawiającemu pisemne oświadczenie podwykonawcy o rozliczeniu wszelkich zobowiązań, w tym finansowych, związanych z realizacją umowy Wykonawcy z podwykonawcą wraz potwierdzeniem przelewu należności podwykonawcy.

12. Jeżeli w terminie określonym w umowie z podwykonawcą Wykonawca nie dokona w całości lub w części zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy, a podwykonawca zwróci się z żądaniem zapłaty tego wynagrodzenia bezpośrednio przez Zamawiającego na podstawie art. 647¹ § 5 Kodeksu cywilnego i udokumentuje zasadność takiego żądania fakturą zaakceptowaną przez Wykonawcę oraz dokumentami potwierdzającymi wykonanie i odbiór fakturowanych robót,

Zamawiający zapłaci na rzecz podwykonawcy kwotę będącą przedmiotem jego żądania.

13. Zamawiający dokona potrącenia powyższej kwoty z płatności przysługującej Wykonawcy.

14. Do zawarcia przez podwykonawcę umowy z dalszym podwykonawcą jest wymagana zgoda Zamawiającego i Wykonawcy.

15. Wykonanie prac w podwykonawstwie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za wykonanie obowiązków wynikających z umowy i obowiązujących przepisów prawa. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców jak za własne.

16. Pisemne zastrzeżenia do projektu umowy o podwykonawstwo robót budowlanych lub sprzeciw do takich umów zostaną zgłoszone w szczególności w poniższych przypadkach, które jednocześnie wyznaczają (odpowiednio) zasady zawierania umów o podwykonawstwo robót budowlanych:

- 1) zawarcia postanowień uzależniających wypłatę wynagrodzenia należnego podwykonawcom lub dalszym podwykonawcom od zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy;
- 2) objęcia umową prac, które zgodnie z ofertą powinny być wykonane przez Wykonawcę bez udziału podwykonawców,
- 3) ustalenia terminu zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy dłuższego niż 14 dni od daty doręczenia Wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury VAT lub rachunku, potwierdzających wykonanie prac,
- 4) zawarcia postanowień przewidujących wykonywanie prac lub użycie materiałów lub urządzeń, które nie odpowiadają zapisom dokumentacji określającej przedmiot zamówienia a także przewidujących wykonywanie prac w sposób sprzeczny z tą dokumentacją lub nieterminowy,
- 5) zawarcia postanowień przewidujących krótszy, niż wymagany od Wykonawcy okres rękojmi lub gwarancji podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy,
- 6) zawarcia postanowień uzależniających zwrot zabezpieczenia należytego wykonania umowy udzielonych przez podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę od zwrotu zabezpieczenia udzielonego przez Wykonawcę,
- 7) zawarcia postanowień uniemożliwiających dokonanie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

VIII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia wyznacza się od dnia 2 stycznia 2022 r. dnia 31 grudnia 2022 r.

IX. WARUNKU UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale XI SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
- 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
- 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
- 4) zdolności technicznej lub zawodowej: O uzyskanie zamówienia mogą ubiegać się podmioty posiadające doświadczenie polegające na wykonaniu w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie:
- co najmniej 2 dostawy artykułów spożywczych podobnych do przedmiotu zamówienia na kwotę nie mniejszej niż **150.000,00 zł brutto każda**.

3) W przypadku wspólnego ubiegania się wykonawców o udzielenie zamówienia lub polegania na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby w/w warunek, o którym mowa musi spełnić co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub podmiotów udostępniających zasoby w całości.

4) Na podstawie art. 116 ust. 2 ustawy Pzp. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne

przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

X. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – zgodnie z załącznikiem 4 do SWZ oraz oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z załącznikiem 3 do SWZ.
2. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują:
 - 1) Oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – załącznik nr 5 do SWZ;
 - 2) **wykazu usług wykonanych**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje

bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy;- **Wykaz sporządza Wykonawca**

3. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
 - a) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p dane umożliwiające dostęp do tych środków;
 - b) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1.
4. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
5. W zakresie nieuregulowanym ustawą p.z.p. lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności 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 oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

XI. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:
 - 1) w art. 108 ust. 1 p.z.p 1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo: a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo 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 udaremniania 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. poz. 769),
- 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 2012 o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej BZK.271.2.12.2021 – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego.
- 2) w art. 109 ust. 1 pkt. 1, 4 p.z.p., tj.:
- a) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3, 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 ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- b) 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
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 pzp.

XII. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują świadczenie do realizacji którego te zdolności są wymagane.
3. 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. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do SWZ.
4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 3, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa, w szczególności:
 - a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - b) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
5. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a

także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.

6. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
7. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
8. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ, 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, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale X SWZ.

XIII. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z

postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

XIV. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest: Katarzyna Kurek-Brzyk. Korespondencje należy prowadzić za pomocą platformy zakupowej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlkp
2. Postępowanie prowadzone jest elektronicznie w języku polskim za pośrednictwem Platformy Zakupowej (dalej jako „Platforma”) pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlkp
3. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy i formularza „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
4. Zamawiający będzie przekazywał informacje Wykonawcom drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy. Informacje dot. odpowiedzi na pytania, zmiany SWZ, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na Platformie w sekcji „Komunikaty”.
5. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca będzie przekazywana drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy do tego konkretnego Wykonawcy.
6. Wykonawca jako profesjonalista powinien sprawdzać komunikaty i wiadomości bezpośrednio na Platformie, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
7. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 roku w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) określa niezbędne wymagania sprzętowo – aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie:
 - stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,

- komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB RAM, procesor Intel IV 2 GHz lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych
- MS Windows 7, Mac Os X 10 4, Linux lub ich nowsze wersje,
- zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0., – włączona obsługa JavaScript,
- zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
- Platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej
- kodowanie UTF8,
- Oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę Zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

8. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

a) akceptuje warunki korzystania z Platformy, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,

b) zapoznał się i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem: <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4slS4t76lZVKPbkyD/view>

9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy dotyczące w szczególności logowania, pobrania dokumentacji, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

10. W sytuacjach awaryjnych np. braku działania Platformy Zamawiający dopuszcza możliwość komunikacji z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej na adresy e-mail wskazane w ust. 1.

11. Sposób sporządzania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 roku „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” oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 roku „w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy”.

12. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia.

13. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

14. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 13, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

15. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 13.

16. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania, a w przypadkach, o których mowa w art. 280 ust. 2 i 3 ustawy, przekazuje Wykonawcom, którym udostępnił odpowiednio SWZ albo opis potrzeb i wymagań.

17. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę Specyfikacji Zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

18. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania dokumentu, domniemywa się, że Wykonawca mógł zapoznać się z jego treścią w momencie przesłania drogą elektroniczną.

19. Wyjaśnienia SWZ stanowią integralną część SWZ.

XV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANIA SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.

1. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części. Do każdej części należy dołączyć komplet wymaganych dokumentów. Oferty składa się za pośrednictwem Platformy Zakupowej https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlkp
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z Załącznikiem nr 2 do SWZ. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
 - a) oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ;
 - b) zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale XII ust. 3 SWZ
 - c) dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy).
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
6. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
8. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 ze zm.), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
9. W celu złożenia oferty należy zarejestrować (zalogować) się na Platformie i postępować zgodnie z instrukcjami dostępnymi u dostawcy rozwiązania informatycznego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

10. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. W tym celu należy w systemie Platformy kliknąć przycisk „Wycofaj ofertę”. Zmiana oferty następuje poprzez wycofanie oferty oraz jej ponownym złożeniu.
11. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
12. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XVI. SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 2 do SWZ.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ. Stawka podatku VAT w przedmiotowym postępowaniu wynosi 8%.
3. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r. poz. 2174, z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, wykonawca ma obowiązek:
 - a) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - b) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie

będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

c) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;

d) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

8. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XVIII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć poprzez Platformę do dnia **8 grudnia 2021 r.** do godziny **09:00.**
2. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.
3. Otwarcie ofert następnym w dniu **8 grudnia 2021 r. o godzinie 09:10**
4. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się 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.

XVIX. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

1) Cena (C) – waga kryterium 100 pkt.

Kryterium cena X_1 (w rozumieniu wartość brutto zamówienia czyli wartość brutto umowy), gdzie punkty wyliczane są wg następującego wzoru:

$$C_o = \frac{C_{MIN}}{C_B} \cdot 100 \text{ pkt}$$

C_o – liczba punktów uzyskanych przez ofertę badaną (po zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku) w kryterium „Cena 100%”

C_{MIN} – najniższa zaproponowana cena wśród ofert niepodlegających odrzuceniu

C_B – zaproponowana cena oferty badanej

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta niepodlegająca odrzuceniu, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans punktów Zamawiający wezwie Wykonawców do złożenia oferty dodatkowej..

2. Zamówienie udzielone zostanie temu Wykonawcy, który:

1) spełni wymagania określone w niniejszej SWZ oraz w ustawie Prawo zamówień publicznych,

2) przedłoży ofertę, która uzyska największą liczbę punktów wyliczonych zgodnie z algorytmem wskazanym przez Zamawiającego.

XX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

XXI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXII. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY.

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze Umowy, stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 p.z.p. oraz wskazanym we wzorze Umowy, stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ.
4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Postępowanie odwoławcze jest prowadzone w języku polskim.
4. Wszystkie dokumenty przedstawia się w języku polskim, a jeżeli zostały sporządzone w języku obcym, strona oraz uczestnik postępowania odwoławczego, który się na nie powołuje, przedstawia ich tłumaczenie na język polski. W uzasadnionych przypadkach Izba może żądać przedstawienia tłumaczenia dokumentu na język polski poświadczonego przez tłumacza przysięgłego.
5. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.
6. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby
7. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
8. Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
9. Odwołanie zawiera:
 - 1) imię i nazwisko albo nazwę, miejsce zamieszkania albo siedzibę, numer telefonu oraz adres poczty elektronicznej odwołującego oraz imię i nazwisko przedstawiciela (przedstawicieli);

- 2) nazwę i siedzibę zamawiającego, numer telefonu oraz adres poczty elektronicznej zamawiającego; 3) numer Powszechnego Elektronicznego Systemu Ewidencji Ludności (PESEL) lub NIP odwołującego będącego osobą fizyczną, jeżeli jest on obowiązany do jego posiadania albo posiada go nie mając takiego obowiązku;
 - 4) numer w Krajowym Rejestrze Sądowym, a w przypadku jego braku - numer w innym właściwym rejestrze, ewidencji lub NIP odwołującego niebędącego osobą fizyczną, który nie ma obowiązku wpisu we właściwym rejestrze lub ewidencji, jeżeli jest on obowiązany do jego posiadania;
 - 5) określenie przedmiotu zamówienia;
 - 6) wskazanie numeru ogłoszenia w przypadku zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych albo publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej;
 - 7) wskazanie czynności lub zaniechania czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy;
 - 8) zwięzłe przedstawienie zarzutów;
 - 9) żądanie co do sposobu rozstrzygnięcia odwołania;
 - 10) wskazanie okoliczności faktycznych i prawnych uzasadniających wniesienie odwołania oraz dowodów na poparcie przytoczonych okoliczności;
 - 11) podpis odwołującego albo jego przedstawiciela lub przedstawicieli;
 - 12) wykaz załączników.
9. Do odwołania dołącza się:
- 1) dowód uiszczenia wpisu od odwołania w wymaganej wysokości;
 - 2) dowód przesłania kopii odwołania zamawiającemu;
 - 3) dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania odwołującego.
10. Odwołanie podlega rozpoznaniu, jeżeli:
- 1) nie zawiera braków formalnych;
 - 2) uiszczono wpis w wymaganej wysokości
11. Wpis uiszcza się najpóźniej do dnia upływu terminu do wniesienia odwołania.
12. Odwołanie wnosi się w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, w terminie:
- 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej

podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a.

13. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynające postępowanie o udzielenie zamówienia lub konkurs lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne.
14. Odwołanie w przypadkach innych niż określone powyżej wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne.
15. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub są udostępniane dokumenty zamówienia, wzywając wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
16. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje.
17. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie. Do zgłoszenia przystąpienia dołącza się dowód przesłania kopii zgłoszenia przystąpienia zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołani.
18. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron.
19. Czynności uczestnika postępowania odwoławczego nie mogą pozostawać w sprzeczności z czynnościami i oświadczeniami strony, do której przystąpił, z wyjątkiem przypadku zgłoszenia sprzeciwu, o którym mowa w art. 523 ust. 1, przez uczestnika, który przystąpił do postępowania po stronie zamawiającego.

XXIV. Wykaz załączników do SWZ

Załącznik nr 1- Projekt Umowy.

Załącznik nr 2- Formularze Ofertowe dla części od 1 do 8.

Załącznik nr 3- Oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania.

Załącznik nr 4- Oświadczenie dotyczące spełniania warunku udziału w postępowaniu.

Załącznik nr 5- Oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej.

Załącznik nr 6- Zobowiązania podmiotu trzeciego.