

## 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 2023 r. do 29 grudnia 2023 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\\_wlko](https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlko)

## 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](mailto: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: 6:30 do 16:00

## II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (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](mailto: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](mailto: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 dla Przedszkola „Miś” w Pniewach od 2 stycznia 2023 r. do 29 grudnia 2023 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. zgodne 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 części.
  - a) Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę 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 2023 r. do 29 grudnia 2023 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 2023 dla Przedszkola „Miś” w Pniewach.
2. Przedmiot zamówienia podzielony został na 8 części (zadań):

<b>Część</b>	<b>Nazwa części</b>	<b>Kod CPV</b>
1.	Warzywa i owoce	15300000 – 1
2.	Mięso i wędliny	15100000 – 9
3.	Mrożonki	15331170 - 9

4.	Przetwory konserwowe, mączne, przyprawy, tłuszcze i inne	15330000-0 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	03311000-2, 15200000-0

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowią:

#### WARZYWA I OWOCE:

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotr zebowa nia	Cena jednos tkowa netto	Cena jednos tkowa brutto	Wartość netto 4x5	Wartość brutto 4x6
1.	2.		3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	Arbuz (VI - IX)	ok. 2,5 kg/szt.	kg	50				
2.	Banan	zdrowe, dojrzałe	kg	700				
3.	Borówka amerykańska	500 g/op.	szt.	10				
4.	Brokuł	świeży	szt.	60				
5.	Brukselka (IX)	świeża	kg	30				
6.	Brzoskwinie (V - IX)		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.	Cukinia	świeża, czysta, zdrowa, dojrzała, nieuszkodzona, o średniej wielkości	kg	30				
10.	Cytryna		kg	100				
11.	Czosnek kulka	kompletne, średniej wielkości, nieprzerośnięte, świeży	szt.	60				
12.	Dynia owoc (IX - XI)	Świeża, zdrowa, czysta, nieuszkodzona	kg	20				
13.	Fasolka szparagowa (IX)	świeża, zdrowa	kg	30				
14.	Gruszka	świeża, twarda	kg	180				
15.	Jabłko lobo	świeże, twarde	kg	500				
16.	Kalafior	obcinany - bez liści, świeży	szt.	30				
17.	Kalarepa	obcinana - bez liści	szt.	20				
18.	Kapusta biała główka	świeża, zdrowa, nieuszkodzona ok. 3 kg/ szt.	kg	160				
19.	Kapusta biała młoda (V - VIII)	świeża, zdrowa, nieuszkodzona	kg	100				

		a ok. 2 kg/szt.						
20.	Kapusta czerwona	świeża, zdrowa, nieuszkodzona	kg	100				
21.	Kapusta kwaszona		kg	180				
22.	Kapusta pekińska	świeża, zdrowa, nieuszkodzona	szt.	50				
23.	Kapusta włoska	świeża, zdrowa, nieuszkodzona	szt.	30				
24.	Kiwi	świeże, zdrowe, nieuszkodzone	szt.	300				
25.	Koperek	świeży, 250 g	pęczek	150				
26.	Mandarynki		kg	100				
27.	Marchew korzeń	zdrowa, jędrna, barwa czerwono - pomarańczowa, obcinana, średniej wielkości, bez uszkodzeń, workowana	kg	300				
28.	Nektarynka (V - IX)		kg	50				
29.	Ogórek kwaszony	1 kg/op.	kg	180				
30.	Ogórki szklarniowe	zdrowe, twarde, średniej wielkości	kg	200				
31.	Papryka	świeża, różne rodzaje	kg	100				
32.	Pieczarki luz	świeże, zdrowe	kg	30				

33.	Pietruszka korzeń	świeża, obcinane, średniej wielkości, korzenie czyste, zdrowe, nieuszkodzone, workowane	kg	40				
34.	Pietruszka natka 40g	świeża	pęczek	80				
35.	Pomarańcza (XII)	świeże, zdrowe	kg	50				
36.	Pomidory luz	zdrowe, dojrzałe, twarde, średniej wielkości	kg	50				
37.	Porzeczka	świeża, zdrowa, nieuszkodzona	kg	20				
38.	Por korzeń	świeże, czyste, zielone	kg	160				
39.	Roszponka	Świeża, myta, liście jędrne, czyste, zdrowe, nieuszkodzona 100g	szt.	50				
40.	Rukola	Świeża, myta, liście jędrne, czyste, zdrowe, nieuszkodzone, 100g	szt.	50				
41.	Rzodkiewka	115, świeża, zdrowa	szt.	200				
42.	Sałata zielona		szt.	150				
43.	Seler korzeń	świeże, obcinane, średniej wielkości, korzenie czyste, zdrowe,	kg	120				



		nieuszkodzone, workowane						
44.	Szczypior	115 g	pęczek	160				
45.	Szparagi (V)	500 g/op.	szt.	25				
46.	Szpinak świeży	500g/op., myty, pakowany, zdrowy	szt.	50				
47.	Śliwka węgierka	świeża, zdrowa	kg	150				
48.	Truskawka (VI - VII)	świeża, zdrowa	kg	50				
49.	Winogrono ciemne	świeże, zdrowe	kg	200				
50.	Winogrono jasne	świeże zdrowe	kg	150				
51.	Ziemniaki jadalne	świeże, czyste, średniej wielkości, workowane, zdrowe, rodzaj: Erica, Vineta, Gala, Lord lub równoważne	kg	3 500				
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. miary	Ilość zapotrzebowania	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto 4x5	Wartość brutto 4x6
1.	2.		3.	4.	5.	6.	7.	8.
53.	Filet drobiowy z kurczaka		kg	550				
54.	Karkówka wieprzowa	surowa, bez kości	kg	150				
55.	Kotlet schabowy	surowy, bez kości	kg	15				
56.	Kurczak	surowy, tuszka ok. 2 kg, patroszony	kg	40				
57.	Łopatka wieprzowa	bez kości	kg	12				
58.	Mięso gulaszowe wieprzowe	krojone w kostkę	kg	250				

59.	Mięso mielone wieprzowe	drobne	kg	350				
60.	Porcje rosółowe z kurczaka		kg	250				
61.	Udka z kurczaka	świeże, surowe bez kości krzyżowej	kg	200				
62.	Żeberka wieprzowe	I klasa	kg	150				
63.	Boczek wieprzowy parzony	bez skóry, bez kości	kg	40				
64.	Kielbasa farmerska	90% zawartości mięsa wieprzowego	kg	30				
65.	Kielbasa krakowska	74% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50				
66.	Kielbasa szynkowa	75% zawartości mięsa wieprzowego	kg	30				
67.	Kielbasa śląska	80% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50				

68.	Kiełbasa zielonogórska	90% zawartości mięsa wieprzowego	kg	25				
69.	Kiełbasa zwyczajna	70% zawartości mięsa wieprzowego	kg	25				
70.	Kiełbasa żywiecka	70% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50				
71.	Ogonówka wieprzowa wędzona	75% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50				
72.	Parówka cienka	95% zawartości mięsa wieprzowego	kg	280				
73.	Pasztet drobiowy	45% zawartości mięsa wieprzowego	kg	60				
74.	Polędwica sopocka	70% zawartości	kg	50				

		mięsa wieprzowe go						
75.	Polędwica staropolska	90% zawartości mięsa wieprzowe go	kg	50				
76.	Serdelki	50% zawartości mięsa wieprzowe go	kg	40				
77.	Szynka bamberka	73% zawartości mięsa wieprzowe go	kg	40				
78.	Szynka biała – bez wędzenia	74% zawartości mięsa wieprzowe go	kg	50				
79.	Szynka drobiowa	85% zawartości mięsa drobiowego	kg	50				
80.	Szynka konserwowa	73% zawartości mięsa wieprzowe	kg	50				

		go						
81.	Szynka starowiejska	80% zawartości mięsa wieprzowego	kg	40				
82.	Szynka wieprzowa wędzona gotowana	80% zawartości mięsa wieprzowego	kg	40				
83.	Wędlina łopatka wieprzowa	73% zawartości mięsa wieprzowego	kg	25				

### 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.2022.2132 t.j. z dnia 2022.10.18). 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, ścięgniami, 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. miary	Ilość zapotrzebowania	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto 4x5	Wartość brutto 4x6
1.	2.		3.	4.	5.	6.	7.	8.
84.	Ananas	2,5 kg/op. mrożony	szt.	15				
85.	Borówka	2,5 kg/op. mrożona	szt.	30				
86.	Brokuły	2,5 kg/op. mrożone	szt.	40				

87.	Brukselka	2,5 kg/op. mrożona	szt.	15				
88.	Bukiet warzyw mieszanka 3 – składnikowa (brokuł, kalafior, marchew)	2,5 kg/op. mrożona	szt.	25				
89.	Dynia	2,5 kg/op. mrożona	szt.	16				
90.	Fasolka szparagowa	2,5 kg/op. mrożona	szt.	70				
91.	Groszek z marchewką	2,5 kg/op. mrożony	szt.	30				
92.	Groszek zielony	2,5 kg/op. mrożony	szt.	50				
93.	Jagody	2,5 kg/op. mrożone	szt.	6				
94.	Kalafior	2,5 kg/op. mrożony	szt.	40				
95.	Maliny	2,5 kg/op. mrożone	szt.	30				
96.	Marchew mini	2,5 kg/op. mrożona	szt.	50				



97.	Mieszanka 7 – składnikowa	2,5 kg/op. mrożona	szt.	30				
98.	Mieszanka kompotowa	owoce bez pestek 2,5 kg/op. mrożona	szt.	220				
99.	Papryka trio – paski	2,5 kg/op. mrożona	szt.	5				
100.	Pierogi z serem	2,5 kg/op. mrożona	szt.	195				
101.	Pierogi z owocem	2,5 kg/op. mrożona	szt.	195				
102.	Pyzy drożdżowe	9 szt./op. mrożone	op.	1000				
103.	Szpinak	2,5 kg/op. mrożony	szt.	30				
104.	Truskawki	2,5 kg/op. mrożone	szt.	80				
105.	Wiśnie drażone	2,5 kg/op. mrożone	szt.	7				
106.	Włoszczyzna na patelnie	2,5 kg/op. Mrożone	szt.	30				

107.	Włoszczyzna mieszanka warzywna 5 - składnikowa paski	2,5 kg/op. mrożona	szt.	200				
108.	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 materiałów, które zachowują swe podstawowe cechy użytkowe podczas: zamrażania w temperaturze do  $-38^{\circ}\text{C}$ , przechowywania w temperaturze do  $-30^{\circ}\text{C}$ , transportu i sprzedaży. Wszystkie opakowania stykające się bezpośrednio z wyrobem muszą mieć a test kompetentnej jednostki resortu zdrowia. Wymiary opakowań powinny być zgodne z systemem wymiarowym wg PN-78/0-79021.

**PRZETWORY KONSERWOWE, MAŚCZNE, TŁUSZCZ I INNE**

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzeb owania	Cena jednos tkowa netto	Cena jednos tkowa brutto	Wartość netto 4x5	Wartość brutto 4x6
1.	2.		3.	4.	5.	6.	7.	8.
109.	Ananas	puszka plastry 580 g/op.	szt.	50				
110.	Brzoskwinia	puszka połówki 820 g/op.	szt.	30				
111.	Budyń bez	różne smaki,	szt.	800				

	cukru	35 g/op.						
112.	Ciecierzycyca	500 g/op.	kg	20				
113.	Cukier biały kryształ	paczkowany w oryginalnym opakowaniu 1 kg/op.	kg	800				
114.	Cukier puder	500 g/op.	szt.	30				
115.	Cukier waniliowy	30 g/op.	szt.	90				
116.	Drożdże piekarskie	100 g/op.	szt.	60				
117.	Dżem	różne smaki (słodzony 100% sokiem) 250 g/op.	szt.	250				
118.	Fasola "Jaś"	sucha luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50				
119.	Fasola czerwona konserwowa	450 g/op.	szt.	40				
120.	Galaretka	różne rodzaje, 14 g/op.	szt.	600				
121.	Groch	łuskany połówki luz 1 kg - 5 kg / op.	kg	50				
122.	Groszek zielony konserwowy	400 ml/op.	szt.	70				
123.	Herbata granulowan	100 g/op.	szt.	250				

	a czarna							
124.	Kakao naturalne	150 g/op.	szt.	120				
125.	Kasza bulgur	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50				
126.	Kasza gryczana	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	70				
127.	Kasza jaglana	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50				
128.	Kasza jęczmienna	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50				
129.	Kasza kuskus	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50				
130.	Kasza manna	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50				
131.	Kasza pęczak	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50				
132.	Kawa zbożowa (typu Inka)	150 g/op.	szt.	60				
133.	Ketchup słoik łagodny	1 kg/op. (145 g pomidorów na 100 g)	szt.	30				
134.	Kisiel bez cukru	różne smaki, 40 g/op.	szt.	500				
135.	Koncentrat pomidorowy 30 %	1 kg/op.	szt.	100				
136.	Kukurydza konserwowa	400 g/op.	szt.	120				

137.	Kwasek cytrynowy spożywczy	20 g/op.	szt.	80				
138.	Majonez dekoracyjny	700 ml/op.	szt.	50				
139.	Makaron drobny gwiazdki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	30				
140.	Makaron kokardki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	110				
141.	Makaron łazanki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	50				
142.	Makaron nitka	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	50				
143.	Makaron spaghetti	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	50				
144.	Makaron rurki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	170				
145.	Makaron świderki	100% pszenicy Durum	kg	140				

		1 - 5 kg/op.						
146.	Makaron pełnoziarnisty świderki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	50				
147.	Makaron pełnoziarnisty penne	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	50				
148.	Makaron pełnoziarnisty kokardki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	50				
149.	Mąka wrocławska pszenna typu: 500	w oryginalnych opakowaniach 1 kg/op.	kg	250				
150.	Mąka pełnoziarnista pszenna, typ 2000	W oryginalnych opakowaniach 1 kg/op.	kg	100				
151	Mąka pełnoziarnista żytnia, typ 2000	w oryginalnych opakowaniach 1 kg/op.	kg	60				
152.	Miód naturalny	1 litr	szt.	50				
153.	Mus jabłkowy	słoik 1l/op.	szt.	30				
154.	Musztarda sarepska	1 kg/op., słoik	szt.	25				

155.	Ocet spirytusowy 10 %	500 ml/op.	szt.	10				
156.	Ogórki konserwowe	900 g/op.	szt.	70				
157.	Olej rzepakowy	butelka 1l/op.	szt.	400				
158.	Papryka konserwowa	650 g/op.	szt.	30				
159.	Pestki dyni	100 g/op.	szt.	30				
160.	Płatki kukurydzian e	1 kg/op.	kg	60				
161.	Płatki migdałowe	1 kg/op.	kg	5				
162.	Płatki owsiane	500 g/op.	kg	50				
163.	Powidła węgierkowe	290 g/op.	szt.	60				
164.	Proszek do pieczenia	18 g/op.	szt.	70				
165.	Przyprawa bazylia	10 g/op.	szt.	50				
166.	Przyprawa cynamon mielony	15 g/op.	szt.	40				
167.	Przyprawa czosnek granulowan y	20 g/op.	szt.	50				
168.	Przyprawa	10 g/op.	szt.	10				

	gałka muszkatołowa							
169.	Przyprawa imbir	15 g/op.	szt.	10				
170.	Przyprawa kminek cały	20 g/op.	szt.	10				
171.	Przyprawa kminek mielony	20 g/op.	szt.	10				
172.	Przyprawa liść laurowy	1 kg/op.	szt.	5				
173.	Przyprawa lubczyk suszony	1 kg/op.	szt.	20				
174.	Przyprawa majeranek	1 kg/op.	szt.	20				
175.	Przyprawa oregano	10 g/op.	szt.	60				
176.	Przyprawa papryka słodka czerwona sypka	1 kg/op.	szt.	10				
177.	Przyprawa pieprz naturalny mielony	500 g/op.	szt.	15				
178.	Przyprawa rozmaryn	15 g/op.	szt.	10				
179.	Przyprawa	10 g/op.	szt.	50				



	tymianek							
180.	Przyprawa ziele angielskie	1 kg/op.	szt.	10				
181.	Przyprawa zioła prowansalsk ie	1 kg/op.	szt.	10				
182.	Rodzynki	200 g/op.	szt.	20				
183.	Ryż biały długo ziarnisty	1 kg/op.	kg	100				
184.	Ryż paraboliczn y	1 kg/op.	kg	250				
185.	Skrobia ziemniaczan a	1kg/op.	kg	20				
186.	Soczewica	500g/op	szt.	20				
187.	Sezam	1 kg/op.	kg	5				
188.	Słonecznik łuskany	200 g/op.	szt.	20				
189.	Sok owocowy 100 % bez dodatku cukru	różne smaki, z dziubkiem 300 ml/butelka	szt.	1500				
190.	Sok owocowy 100 % bez dodatku	w kartoniku ze słomką 200 ml	szt.	3000				

	cukru							
191.	Sok warzywny 100%, bez cukru i soli	w kartoniku ze słomką 200 ml, lub 300 ml	szt.	400				
192.	Sól spożywcza jodowana	1 kg/op.	szt.	90				
193.	Suszona morela	bez dodatku cukrów 150 g./op.	szt.	20				
194.	Suszona śliwka	bez dodatku cukrów 150 g./op.	szt.	20				
195.	Suszone pomidory w oleju	1 700 ml/op.	szt.	15				
196.	Wiórki kokosowe	1kg/op.	szt.	15				
197.	Woda źródlana niegazowana	5 l /op.	szt.	1000				
198.	Woda źródlana niegazowana	z dziubkiem 310 ml/butelka	szt.	1000				
199.	Żurek koncentrat	300ml/op.	kg	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	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto 4x5	Wartość brutto 4x6
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
200.	Andruty	11	szt.	600			

		g/op.						
201.	Baton zbożowy na bazie płatków owsianych z dodatkiem czekolady	40g/o p.	szt.	500				
202.	Baton zbożowy na bazie płatków owsianych bez dodatku czekolady	40g/o p.	szt.	500				
203.	Baton owocowy bez cukru	40g/o p.	szt.	600				
204.	Biszkopty	120 g/op.	szt.	120				
205.	Chrupki kukurydziane	pałeczki, 60 g/op.	szt.	250				
206.	Ciastka pepitki	5 g/op.	szt.	1300				
207.	Ciastka zbożowe FIT, bez cukru	300g/op.	szt.	400				
208.	Ciastka jaglane	120g/op.	szt.	600				
209.	Ciastka gryczane	120g/op.	szt.	600				
210.	Jajko z niespodzianką	20g/o p.	szt.	350				
211.	Lizaki owocowe bez cukru	kulka	szt.	350				
212.	Mikołaj czekoladowy	60g/o p.	szt.	350				
213.	Ryż chrupiący	50	szt.	200				

	naturalny	g/op.						
214.	Wafle ryżowe	130 g/op.	szt.	500				
215.	Wafle zbożowo- ryżowe	45g/o p.	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	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto 4x5	Wartość brutto 4x6
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.

216.	Babka okrągła średnia	500 g./op.	szt.	150				
217.	Bułka grahamka	65 g./op.	szt.	11 000				
218.	Bułka kajzerka	50 g./op.	szt.	11 000				
219.	Bułka maślana	50 g./op.	szt.	2 750				
220.	Bułka pszenno - żytnia z ziarnami	50 g./op.	szt.	2 000				
221.	Bułka śniadaniowa	70 g./op.	szt.	500				
222.	Bułka tarta	1 kg/op.	kg	50				
223.	Chleb baltonowski krojony	600 g./op.	szt.	2 000				
224.	Chleb graham krojony	500 g./op.	szt.	1500				
225.	Chleb multi krojony	500 g./op.	szt.	1 232				
226.	Chleb pszenny (kawiorek) krojony	350 g./op.	szt.	100				
227.	Chleb tostowy pełnoziarnisty	350g/op/	szt.	150				
228.	Chleb razowy krojony	500 g./op.	szt.	1240				
229.	Chleb żytni krojony	350 g./op.	szt.	1840				
230.	Ciasteczka owsiane	1 000 g./op.	kg	55				
231.	Drożdżówka	100 g./op.	szt.	1 000				
232.	Pączek	70 g./op.	szt.	1 000				
233.	Placek drożdżowy		kg.	70				
234.	Piernik Staropolski	500 g./op.	kg	10				

235.	Rogal maślany	55 g./op.	szt.	900				
236.	Rogale „Marciańskie”	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 zakalcem 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 zakalcem.

**Sposób i rodzaj pakowania:**

Niepowodujący uszkodzenia produktu podczas transport.

**NABIAŁ**

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto 4x5	Wartość brutto 4x6
1.	2.		3.	4.	5.	6.	7.	8.
237.	Jajka kurze	świeże M w skorupkach	szt.	4 100				
238.	Jogurt naturalny bez tłuszczu	450ml/op.	szt.	200				
239.	Jogurt owocowy	różne smaki (zawartość cukru do 13,5 g/100 g) 150 g/op.	szt.	2000				

240.	Jogurt pitny	różne smaki, 250 ml/op.	szt.	640				
241.	Kefir	2% tłuszczu, 330 ml/op.	szt.	100				
242.	Masło śmietankowe 82% tłuszczu	200 g/op.	szt.	3 000				
243.	Maślanka naturalna	PL28101601 WE 1 l/karton	szt.	120				
244.	Maślanka owocowa	1 l/karton	szt.	100				
245.	Mleko 2% tłuszczu	1 l/op.	szt.	3 500				
246.	Ser biały półtłusty folia - twaróg	200 g/op.	szt.	500				
247.	Ser kanapkowy naturalny śmietankowy	130 g/op.	szt.	300				
248.	Ser topiony bloczki 60% tłuszczu	(śmietankowy) 100 g/op.	szt.	100				
249.	Ser żółty	różne rodzaje zawierające tł. nie mniej niż 40 %	kg	160				
250.	Serek homogenizowany - owocowy	140 g/op.	szt.	2 500				
251.	Serek twarogowy – puszysty	różne smaki 150 g/op.	szt.	100				
252.	Śmietana 12%	słodka 500	szt.	150				



	tłuszczu	ml/op.						
253.	Śmietana szczecinecka 12%	180 g/op.	szt.	200				
254.	Twarożek wiejski	200 g/op.	szt.	50				

**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	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto 4x5	Wartość brutto 4x6
1.	2.	3.	4.	5.	6.		
255.	Filet z makreli w pomidorach	170 g/op.	szt.	80			

256.	Kostka panierowana z mintaja		kg	100				
257.	Kostka panierowana z mintaja	z serem	kg	200				
258.	Kostka panierowana z mintaja	ze szpinakiem	kg	100				
259.	Łosoś wędzony-płaty		kg	25				
260.	Paprykarz szczeciński	341 g/op.	szt.	20				
261.	Płaty śledziowe ocet	5 kg/op., wiaderko	kg	15				
262.	Płaty śledziowe solone a'la Matias	5 kg/op., wiaderko	kg	45				
263.	Tuńczyk	puszka 170g/op.	szt.	60				
264.	Makrela wędzona		kg	30				
265.	Ryba mrożona dorsz	płaty, bez glazury, bez skóry, shatter pack	kg	80				
266.	Ryba mrożona mintaj	płaty, bez	kg	100				

		glazury, bez skóry, shatter pack						
267.	Ryba mrożona miruna	płaty, bez glazury, bez skóry, shatter pack	kg	100				
268.	Ryba mrożona morszczuk	płaty, bez glazury, bez skóry, shatter pack	kg	200				

**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 materiałów, w które zachowują swe podstawowe cechy użytkowe podczas: zamrażania w temperaturze do  $-38^{\circ}\text{C}$ , przechowywania w temperaturze do  $-30^{\circ}\text{C}$ , 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. PODWYKONASTWO**

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 dostawy 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 dostawy, 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, 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.

7. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawienia mu przez Wykonawcę umowy z podwykonawcą lub jej projektu wraz z częścią dokumentacji dotyczącą wykonania dostaw 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 dostaw 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 dostawy.

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. 647<sup>1</sup> § 5 Kodeksu cywilnego i udokumentuje zasadność takiego żądania fakturą zaakceptowaną przez Wykonawcę oraz dokumentami potwierdzającymi wykonanie i odbiór fakturowanych dostaw, 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 dostaw lub sprzeciw do takich umów zostaną zgłoszone w szczególności w poniższych przypadkach, które jednocześnie wyznaczają (odpowiednio) zasady zawierania umów o podwykonawstwo dostaw:

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 dostaw,

4) zawarcia postanowień przewidujących wykonywanie dostaw, które nie odpowiadają zapisom dokumentacji określającej przedmiot zamówienia, a także

przewidujących wykonywanie dostaw w sposób sprzeczny z tą dokumentacją lub nieterminowo,

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 2023 r. dnia 29 grudnia 2023 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 mniejszą 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.2021.275 t.j. z dnia 2021.02.11), 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;

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 – 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 wykonają 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 dostawy, 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 dostawy 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](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](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/wniosek dostępnej pod linkiem: <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttBeiNWt4q4sIS4t76IZVKPbkyD/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 tylko 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](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 (jeżeli dotyczy);

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.2022.1233 t.j. z dnia 2022.06.09), 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.2022.931 t.j. z dnia 2022.04.29), 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 **5 grudnia 2023 r. do godziny 9.00**
2. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **5 grudnia 2023 r. o godzinie 9.10.**
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.

#### **XIX. 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:

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

$C_0$  – 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 łącznie najwyższą liczbę punktów.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z niższą ceną.

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.

10. 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.

11. Odwołanie podlega rozpoznaniu, jeżeli:

- 1) nie zawiera braków formalnych;
- 2) uiszczono wpis w wymaganej wysokości.

12. Wpis uiszcza się najpóźniej do dnia upływu terminu do wniesienia odwołania.

13. 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.

14. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego 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.

15. 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.

16. 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.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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 - Formularz Ofertowe dla części od 1 do 8.

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

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

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

Załącznik nr 6 - Zobowiązania podmiotu trzeciego.