

Pniewy, dnia 27.11.2023 r.

**POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

**NA**

**SUKCESYWNY ZAKUP I DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

**DLA ZESPOŁU SZKÓŁ IM. E. SZCZANIECKIEJ**

**W PNIEWACH – 2024 ROK**

**prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji**

**na podstawie art.275 pkt 1 Ustawy PZP**

o wartości zamówienia nie przekraczającego progów unijnych określonych na podstawie art.

3 ustawy z 11 września 2019 r – Prawo zamówień publicznych

(t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.)

**Nazwa Zamawiającego:** Gmina Pniewy Zespół Szkół im. Emilii Szczanieckiej  
**REGON:** 000777214  
**NIP:** 787-20-83-727  
**Miejscowość** Pniewy  
**Adres:** 62-045 Pniewy, ul. Wolności 10  
**Godziny urzędowania:** pn.- pt. 07.00-15.00;  
**Adres :** [sekretarzzspniewy@o2.pl](mailto:sekretarzzspniewy@o2.pl), [bursa szkolna pniewy@interia.pl](mailto:bursa_szkolna_pniewy@interia.pl),

**Postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.**

**Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: [https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy\\_wlqp](https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlqp)**

## **Rozdział 1. Tryb udzielenia zamówienia.**

1. Postępowanie o udzielanie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zgodnie z art.275 pkt1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023r. poz. 1605 ze zm.), zwaną dalej ustawą.
2. Zamawiający informuje, że nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

## **Rozdział 2. Opis przedmiotu zamówienia**

### **1. Przedmiotem zamówienia jest :**

#### **Sukcesywny zakup i dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół im. E. Sczanieckiej w Pniewach – rok 2024**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w załączniku nr 1 – formularz ofertowy. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen widniejących na formularzu ofertowym przez cały okres trwania umowy.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Każdy Wykonawca może złożyć ofertę na jeden pakiet lub więcej pakietów. Jeden wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia określone w zał. nr 1. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danego pakietu Zamówienia.

### **KODY CPV:**

<b>Tabela</b>	<b>Nazwa grupy produktów</b>	<b>Kod CPV</b>	<b>Nr załącznika w ofercie</b>
<b>A</b>	Warzywa i owoce	15300000-1 03200000-3	Załącznik nr 1a
<b>B</b>	Mięso i przetwory	15100000-9 15131100-6 15110000-2	Załącznik nr 1b

		15131500-0 15113000-3 15112000-6 15131130-5	
<b>C</b>	Mrożonki i ryby mrożone	15331100-8 15220000-6 15229000-9	Załącznik nr 1c
<b>D</b>	Przetwory konserwowe, mączne, tłuszcze, jaja, przyprawy i inne	15000000-8 15830000-5 15610000-7 15851100-9 15872400-5 15981000-8 15320000-7	Załącznik nr 1d
<b>E</b>	Pieczywo	15811000-6 15810000-9	Załącznik nr 1e
<b>F</b>	Nabiał	15511000-3 15510000-6 15530000-2	Załącznik nr 1f

Zakres prac obejmuje:

Sukcesywne (w miarę pojawiających się potrzeb) dostawy wraz z transportem artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego (Bursa Szkolna, ul. Św. Ducha 10, 62-045 Pniewy), środkiem transportu zgodnym z wymaganiami ustawy z dn. 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dla Zespołu Szkół im. E. Szczanieckiej w Pniewach zgodnie z formularzem ofertowym w załącznikach 1

Zapotrzebowanie ilościowe artykułów żywnościowych zostało sporządzone na podstawie zaplanowanych jadłospisów od m-ca stycznia do grudnia. Podczas realizacji szacowania były brane pod uwagę ilości posiłków przygotowywanych dla: dzieci ze Szkoły podstawowej w Pniewach, Nojewie oraz Chełmnie, młodzieży uczęszczającej do Zespołu Szkół, mieszkańców bursy, grup przebywających w bursie podczas wakacji zimowych i letnich, posiłki dla Seniorów z pensjonatu „Jutrzenka”

oraz innych osób potrzebujących wsparcia OPS, ŚDS „Jawor”, oraz mieszkańców gminy Pniewy.

### **Wymogi dodatkowe**

- dowóz na koszt i ryzyko transportem dostawcy przystosowanym do przewozu żywności oraz rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w jego magazynie
- dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak aby dostawy realizowane były zgodnie z zasadami ”dobrej praktyki higienicznej, dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu)
- forma płatności – przelew .....dni,
- zamawiający przewiduje waloryzację cen o wskaźnik inflacji dwa razy w roku o wskaźnik cen w trakcie realizacji umowy.

Ilości podane w załączniku 1 są szacunkowe i mogą ulec zmianie. **Dotyczy to zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamawianego towaru między poszczególnymi pozycjami przedmiotu zamówienie do wysokości łącznej wartości brutto umowy. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego. Rozbieżności wynikają z charakterystyki pracy jednostki- ilość klientów i uczniów.**

Zamówienia odbywać się będą sukcesywnie, uruchamiane w formie pisemnego zapotrzebowania przesyłanego pocztą elektroniczną, telefonicznie najpóźniej w piątek poprzedzający kolejny tydzień pracy zespołu szkół. W przypadku zamówień doraźnych, dokonywanych telefonicznie - w ciągu 24 godzin.

Tabela A Warzywa i owoce – dostawa 3 razy w tygodniu w godz. 6:00 – 7:30

Tabela B Mięso i przetwory – dostawa codziennie w godz. 6:00 – 6:30

Tabela C Mrożonki i ryby mrożone – dostawa 2 razy w tygodniu w godz. 7:00-9:00

Tabela D Przetwory konserwowe, mączne, tłuszcze, jaja, przyprawy i inne dostawa 3 razy w tygodniu w godzinach 6:00 – 7:30

Tabela E Pieczywo - dostawa codziennie w godzinach 6:00 – 6:30

Tabela F Nabiał - dostawa 3 razy w tygodniu w godzinach 6:00 – 7:30

Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych wykonawcy

Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły spożywcze w dni powszednie z wyłączeniem dni w których Zespół Szkół jest nieczynny. W uzasadnionych przypadkach na żądanie zamawiającego również w soboty i niedziele (w okresie wakacji zimowych oraz letnich)

Wykonawca dołącza do każdej dostawy fakturę.

Zamawiający informuje, że w przypadku, gdy określi wymagania z użyciem znaków towarowych, patentów, pochodzenia to należy traktować takie odniesienie jako przypadkowe.

Podane poniżej ilości są ilościami szacunkowymi i mają charakter poglądowy w celu przedstawienia wielkości zamówienia.

Tabela A WARZYWA I OWOCE

LP	NAZWA ARTYKUŁU	JEDOSTKA MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
1.	Banany	kg	1100
2.	awokado	szt	10
3.	Arbuz (od VI-IX)	kg	80
4.	Ananas świeży	szt	75
5.	Bakłażan	kg	10
6.	Brzoskwinie (od V-IX)	kg	120
7.	Buraki	kg	450
8.	Brokuły	szt	180
9.	Bazyliia doniczka	szt	160
10.	Bataty	kg	15
11.	Borówki op 0,5 kg (VII, VIII)	szt	5
12.	Cebula	kg	550
13.	Cebula czerwona	kg	5
14.	Cukinia	kg	160
15.	Cytryna	kg	125
16.	Czosnek siatka 1 kg	szt	33
17.	Dynia owoc IX - XI	kg	140
18.	Imbir korzeń	kg	3

19.	Jabłka	kg	900
20.	Gruszka	kg	360
21.	Jarmuż opakowanie 200 g	szt	10
22.	Kalafior świeży	szt	160
23.	Kalarepa	szt	160
24.	Kapusta biała (od I-IV i IX-XII)	kg	520
25.	Kapusta biała młoda (od V-VIII)	kg	320
26.	Kapusta włoska	szt	90
27.	Kapusta czerwona	kg	300
28.	Kiwi pakowane pojedynczo	szt	1100
29.	Kiełki rzodkiewki opakowanie 50g	szt	10
30.	Koperek świeży	PĘCZKI	1300
31.	Kapusta pekińska –główka	główka	120
32.	Lubczyk doniczka	szt	130
33.	Marchew korzeń	kg	690
34.	Mandarynki	kg	320
35.	Maliny 250g	szt	10
36.	Mango	kg	3
37.	Melon	kg	55
38.	Mięta doniczka	szt	35
39.	Nektarynka (od V-IX)	kg	110
40.	Oregano doniczka	szt	25
41.	Ogórki zielone świeże (VII, VIII, IX)	kg	130
42.	Ogórki zielone świeże ( I-VI, X-XII)	kg	400
43.	Papryka czerwona świeża( I-VI, X-XII)	kg	110
44.	Papryka czerwona świeża (VII, VIII, IX )	kg	40
45.	Papryka żółta świeża	kg	85
46.	Pieczarki świeże	kg	290
47.	Pietruszka korzeń	kg	420
48.	Pomidory (od I-VI i od X do XII)	kg	300
49.	Pomidory (VII, VIII, IX)	kg	120
50.	Pomidorki koktajlowe op. 250g	szt	100
51.	Pomarańcza	kg	300
52.	Por	kg	400
53.	Rabarbar - m-c lipiec, sierpień	kg	5
54.	Rzodkiewka	pęczek	360
55.	Rozmaryn doniczka	szt	20
56.	Rukola liście op 100g	szt	100
57.	Roszonka liście op 100g	szt	70
58.	Sałata zielona	główka	100
59.	Sałata lodowa	główka	100
60.	Seler korzeń	kg	550
61.	Seler naciowy 0,5 kg	szt	15
62.	Szczypiorek świeży	pęczek	600
63.	Szparagi m-c V - VI	pęczek	100
64.	Szpinak baby opakowanie 200g	szt	10
65.	Tymianek doniczka	szt	10
66.	Truskawki - m-c czerwiec, lipiec	kg	5
67.	Winogrono	kg	35
68.	Zielona pietruszka świeża pęczek	pęczek	1200
69.	Ziemniaki jadalne młode (V, VI, VII)	kg	1900
70.	Ziemniaki jadalne	kg	8500

Tabela B MIĘSO I PRZETWORY

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
71.	Karkówka wieprzowa b/k surowa	kg	290
72.	Łopátka wieprzowa b/k zmielona	kg	700
73.	Mięso gulaszowe krojone w kostkę	kg	100
74.	Schab b/k surowy	kg	750
75.	szynka b/k kulka	kg	300
76.	Żeberka I klasa	kg	90
77.	Polędwica wieprzowa	kg	150
78.	Filet z kurczaka bez chrząstki świeży	kg	950
79.	Kurczak cały świeży, patroszony, tusza	kg	70
80.	Filet z indyka	kg	120
81.	Skrzydła z indyka	kg	100
82.	Porcje rosółowe świeże	kg	900
83.	Udo z kurczaka świeże, surowe bez kości krzyżowej	kg	600
84.	Pałka z kurczaka	kg	30
85.	Udziec z kurczaka	kg	5
86.	Wołowina szponder	kg	8
87.	Boczek parzony	kg	130
88.	Kieł. biała cienka delikatesowa 86% mięsa	kg	4
89.	Kieł. typu farmerska	kg	4
90.	Kieł. typu kanapkowa	kg	3
91.	Kieł. typu śląska 90% mięsa	kg	35
92.	Kieł. typu śląska 90% mięsa - cienka	kg	30
93.	Kieł. typu zielonogórska	kg	4,5
94.	Kiełbasa podwawelska	kg	9
95.	Kieł. typu zwyczajna	kg	230
96.	Kiełbaski pieprzowe - cienkie	kg	15
97.	Kieł. typu żywiecka	kg	30
98.	Kieł. Typu Wiejska	kg	5
99.	Kabanosy wieprzowe	kg	30
100.	Łopátka wieprzowa wędlina -73 % mięsa	kg	5
101.	Mielonka wieprz.	kg	2
102.	Mielonka zapiekana	kg	2

103.	Ogonówka parzona	kg	30
104.	Parówki cienkie 85% mięsa	kg	130
105.	Polędwica typu sopocka	kg	48
106.	Polędwiczka wędzona	kg	5
107.	polędwica staropolska	kg	10
108.	Salami	kg	30
109.	Serdelki	kg	10
110.	szynka bamberka 73 % mięsa	kg	10
111.	Szynka gotowana	kg	48
112.	Szynka włoska - mięso wieprzowe z szynki 95 %	kg	15
113.	szynka bez wędzenia 74 % mięsa	kg	45
114.	szynka starowiejska	kg	10
115.	Szynka konserwowa - mięso wieprzowe 90%	kg	53
116.	szynka pieczona 73 % mięsa	kg	23
117.	szynka polska	kg	10
118.	Szynka tyrolska	kg	5
119.	szynka wiejska	kg	10
120.	szynka wiejska wędzona 99% mięsa	kg	22
121.	szynka ze wsi 96,5 % mięsa	kg	10
122.	szynka drobiowa 85 % mięsa	kg	32
123.	szynka delikatesowa z kurcząt 89% mięsa	kg	40
124.	szynka -pierś o smaku maślanym 79% mięsa	kg	5
125.	szynka - polędwica z kurcząt - 89% mięsa	kg	10
126.	szynka drobiowa z papryką - 89% mięsa	kg	37
127.	Pierś pieczona z pomidorami i ziołami - 97 % mięsa	kg	10
128.	Pierś pieczona 97% mięsa	kg	10
129.	Wędlina drobiowa	kg	8
130.	Szynkowa wieprzowa	kg	22
131.	Smalec	kg	2

Tabela C MROŻONKI, RYBY MROZONE

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDNMI ARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
132.	Brokuły mrożone op 2,5 kg	op	90
133.	Bruksełka mrożona op 2,5 kg	op	60



134.	Fasolka szparagowa cięta op 2,5	op	40
135.	Fasolka żółta cała 2,5kg	op	38
136.	Groszek mrożony op 2,5	op	33
137.	Kalafior mrożony op 2,5 kg	op	100
138.	Lody śmietankowe intense 1 litr	szt	8
139.	Makrela wędzona	kg	12
140.	Marchew mrożona op 2,5 kg	op	90
141.	Marchew z groszkiem mrożona op 2,5 kg	op	90
142.	Marchewka mini op 2,5 kg	op	100
143.	Marchew plastry faliste op 2,5kg	op	35
144.	Mieszanka chińska 450g	szt	90
145.	Mieszanka europejska 2,5 kg 3 składnikowa (kalafior, brokuł, marchewka)	op	65
146.	Matias – śledź solony wiaderko 2kg	szt	40
147.	Pyzy drożdżowe op 9 szt	op	700
148.	Papryka trio paski op 2,5 kg	op	10
149.	Wiśnie mrożone op 2,5 kg	op	30
150.	Truskawki mrożone op 2,5 kg	op	15
151.	Czarna porzeczka 2,5 kg	op	2
152.	Malina 2,5 kg w opakowaniu	op	15
153.	żurawina mrożona 200g	szt	4
154.	Ryba mrożona mintaj (filet bez ości i skóry, opakowanie SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. tkanka jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień)	kg	60
155.	Ryba mrożona dorsz (filet bez ości i skóry, opakowanie SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. tkanka jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień)	kg	180

156.	Ryba mrożona morszczuk (filet bez ości , opakowanie SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. tkanka jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień)	kg	180
157.	Ryba mrożona miruna (filet bez ości i skóry, opakowanie SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. tkanka jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień)	kg	180
158.	Szpinak mrożony op 2,5 kg w opakowaniu foliowym, szpinak powinien nie zbrylony, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.	op	18
159.	Włoszczyzna w paski op 2,5 kg (marchew, pietruszka, seler, por)	op	130
160.	Warzywa na patelnie (premium, azjatyckie, wykwiśnięte, wiejskie) 450g	op	25
161.	Zupa wiosenna 8 składnikowa op 2,5 kg	op	20

Tabela D PRZETWORY KONSERWOWE, MAŁCZNE, PRZYPRAWY, TŁUSZCZE, JAJA I INNE

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
162.	Ananas puszka 580g	szt	45
163.	Bazyli 10 g	szt	40
164.	Budyń bez cukru na 0,5 l mleka(śmietankowy, malinowy, czekoladowy)	szt	50
165.	Brzoskwinie puszka 850 g	szt	90
166.	Curry przyprawa 20 g( kurkuma 24,6%, sól, cebula, papryka słodka, cynamon, cukier, czosnek, kmin rzymski, korzeń lubczyku, kardamon, kozieradka, goździk, nasiona kolendry (1,2%), chili, imbir (1%), pieprz czarny	szt	20

167.	Cukier kryształ- produkt w opakowaniu papierowym, suchym bez śladów zawilgocenia nieuszkodzone o wadze 1 kg.	kg	100
168.	Cukier puder 0,4 kg	szt	15
169.	Cukier waniliowy 32g	szt	170
170.	ciociorka konserwowa 400 g	szt	10
171.	Cynamon 15 g	szt	20
172.	Czosnek mielony 20g	szt	20
173.	Chrzan tarty 200g ( chrzan tarty 70,4%)	szt	25
174.	Czekolada mleczna 90g - masa kakaowa min 30%	szt	10
175.	Drożdże 100g	szt	80
176.	Dżem 220g(słodzony 100% sokiem 100% owoców i zero cukru )	szt	270
177.	Estragon 10g	szt	10
178.	Fasola „Jaś” luz	kg	70
179.	Fasola drobna luz na kg	kg	80
180.	Fasola czerwona puszką 400 g	szt	60
181.	Fasola szparagowa zielona konserwowa 720 ml	szt	80
182.	Fix do śmietany 9 g	szt	50
183.	Groszek konserwowy 400g	szt	30
184.	Groch połówki luz	kg	70
185.	Gałka muskatołowa mielona 10 g	szt	10
186.	Galaretka 71g (truskawkowa, wiśniowa, pomarańczowa)	szt	170
187.	Herbata granulowana czarna 100g	szt	90
188.	Herbata czarna liściasta100g	szt	200
189.	Herbata owocowa- 20 torebek (zawartości owoców min. 50%, w oryginalnym tekturowym opakowaniu)	szt	60
190.	Herbata miętowa 40 g, 100 % liści mięty pieprzowej	szt	10
191.	Imbir przyprawa 20g	szt	10
192.	Jaja L 63g-73g, gładkie, czyste, bez żadnych plam, klasa jakości A, świeże, termin przydatności nie mniej niż 30 dni od daty dostawy	szt	13000
193.	Kakao extra ciemne 150 g naturalne, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10-12% oraz zawartości cukru 0,5g/100g,produkt w oryginalnym, hermetycznie zamkniętym opakowaniu.	szt	50
194.	Kapusta czerwona 0,9 l	szt	100
195.	Kapusta naturalnie kiszona bez octu wiaderko 5 kg	Wiaderko	100
196.	Kasza wiejska 1 kg oryginalne opakowanie	szt	280
197.	Kasza jaglana 1 kg opakowanie	szt	50
198.	Kasza gryczana niepalona 1 kg	szt	55

	opakowanie		
199.	Kasza kukurydziana 350 g	szt	2
200.	Kasza kuskus op 1kg	szt	30
201.	Kaszka manna w oryginalnym opakowaniu 1kg	kg	20
202.	Ketchup pikantny 205g słoik (Pomidory 187 g na 100 g ketchupu)	szt	20
203.	Kawa zbożowa klasyczna ekspresowa 147 g , składniki: cykorja, żyto 50%, opakowanie jednostkowe: saszetki ok.4 g w kartoniku tekturowym.	szt	25
204.	Ketchup pikantny wyciskany 480g (192g pomidorów na 100g ketchupu)	szt	200
205.	Kisiel bez cukru 40g	szt	120
206.	Kminek 20 g	szt	15
207.	Kolendra 15 g	szt	5
208.	Koncentrat buraczany 220g typu klimex	szt	80
209.	Koncentrat pomidorowy 30% 920g typu Międzychód	szt	270
210.	Konserwa rybna - filet z makreli w pomidorach 170g	szt	40
211.	Komosa ryżowa oryginalne foliowe opakowanie 1 kg	szt	5
212.	Kukurydza konserwowa 400g	szt	260
213.	Kurkuma 10 g	szt	10
214.	Liść laurowy 10g	szt	40
215.	Lubczyk 150 g	szt	80
216.	Majeranek 300 g	szt	35
217.	Majonez dekoracyjny 700ml	szt	230
218.	Makaron 400g (kolanka ozdobne, spaghetti, świderki, muszelki, nitki cięte) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym	szt	400
219.	Makaron 500g ( łazanki) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym.	szt	50
220.	Makaron 400g (muszelka morska, gniazda wstęgi, wstążki długie tagliatelle, krajanka,) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym.	szt	290
221.	Makaron 400g (pióra, mini kokardki, kokardki) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu ,	szt	200

	szczerlnie zamknętyr.		
222.	Makaron pełnoziarnisty 400g (świderek) mąka makaronowa pszena pełnoziarnista w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczerlnie zamknętyr.	szc	90
223.	Makaron catering 2 kg ( nitka cięta, świderki, muszelka, kokardki, pióra, kolanka ozdobne, łazanki) 100% semolina z pszenicy durum	szc	90
224.	Makaron catering 1 kg ( spaghetti, tagliatelle) -100% semolina z pszenicy durum	szc	90
225.	Makaron lasagne 500g	szc	17
226.	Makaron 250g(musze duże) 100% semolina z pszenicy durum	szc	18
227.	Makaron 250g(cannelloni) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczerlnie zamknętyr.	szc	12
228.	Makaron z warzywami trzy kolory 400g	szc	100
229.	Mąka wrocławska pszena TYP 500 w oryginalnych opakowaniach 1kgMłyn Kostrzyn nad Odrą	kg	650
230.	Mąka orkiszowa typ 720 w oryginalnych opakowaniach 1 kg	kg	5
231.	Mąka z ciecierzycy oryginalne opakowanie 1 kg	szc	3
232.	Mąka tortowa typ 450 w oryginalnych opakowaniach	kg	10
233.	Mąka krupczatka 1 kg w oryginalnych opakowaniach 1 kg Młyn Kostrzyn nad Odrą	kg	8
234.	Mąka ziemniaczana 1kg w oryginalnych opakowaniach	kg	30
235.	Mąka żytnia typ 720 w oryginalnych opakowaniach	kg	3
236.	Mąka ryżowa	kg	1
237.	Mąka kukurydziana	kg	20
238.	Migdały płatki 100g	szc	30
239.	Miód naturalny 1 litr Nektarowy wielokwiatowy w formie płynnej. w oryginalnym szklanym opakowaniu, szczerlnie zamknętyr, nieuszkodzonym.	szc	230
240.	Morela suszona 150g bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szc	10
241.	Mleczko koksowe pojemność 400ml, 17-19% tłuszczu, bez barwników, cukru, oleju palmowego oraz konserwantów	szc	8
242.	Musztarda stołowa słoik 200g	szc	50

243.	Musztarda francuska 382 g	szt	8
244.	Mus jabłkowy 720 g	szt	70
245.	Mus 100% jabłko-banan, zakręcana saszetka	szt	230
246.	Ocet spirytusowy 10 % 0,5 l (butelka szklana)	szt	70
247.	Ocet jabłkowy 500ml	szt	20
248.	Ocet balsamiczny 250 ml	szt	10
249.	Ogórki konserwowe 900ml	szt	200
250.	Ogórki kiszzone wiaderko 3kg Barwa ogórków: oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych.	wiaderko	70
251.	Ogórki małosolne 2 kg	szt	15
252.	Oliwki zielone bez pestek op 111ml	szt	10
253.	Oregano 10g	szt	30
254.	Orzechy włoskie 100g	szt	15
255.	Olej butelka 5 l typu kujawska	szt	115
256.	oliwa z oliwek 250 ml	szt	10
257.	Otręby owsiane 150g	szt	2
258.	Papryka konserwowa 900ml	szt	50
259.	Papryka mielona ostra 20g	szt	200
260.	Papryka mielona słodka 20g	szt	220
261.	Pasztet drobiowy typu profi	szt	70
262.	Passata pomidorowa 690g w szklanej butelce, 190 g pomidorów na 100g produktu	szt	80
263.	Proszek do pieczenia 16g	szt	50
264.	Pieprz mielony 100g ( 100 g przyprawy 100% pieprzu)	szt	100
265.	Pieprz cytrynowy 20g(sól - 31%, pieprz czarny - 23%, czosnek, cebula, kwas: kwas cytrynowy, cukier, skórka cytrynowa - 3%, kurkuma	szt	40
266.	Płatki pszenne tortilla 25 cm, op 4 szt	szt	120
267.	Płatki kukurydziane 250g zawartość grysu kukurydzianego 99,9%	szt	130
268.	Płatki miodowe kółka 250g (zawartość mąki owsianej pełnoziarnistej 27,8%, mąki pszennej pełnoziarnistej 27,8%, maki jęczmiennej pełnoziarnistej 16,8%)	szt	27
269.	Płatki owsiane górskie 500g	szt	20
270.	Płatki orkiszowe 400g	szt	10
271.	Powidła węgierkowe 310g	szt	35
272.	tomidory suszone w oleju z ziołami 305 ml	szt	90
273.	Popcorn do mikrofalówki 90 g	szt	15
274.	Przyprawa gyros 30 g bez dodatku	szt	110

	glutaminianu sodu		
275.	Przyprawa do szaszłyków 20g (sól, kolendra, czosnek - 16%, gorczyca biała, marchew, cukier, chili, majeranek - 2,5%, owoc jałowca - 2%	szt	30
276.	Przyprawa do ziemniaków 25g (bez dodatku glutaminianu sodu)	szt	70
277.	Pestki dyni 100g	szt	15
278.	Przyprawa do grilla 20g (bez dodatku substancji konserwujących oraz glutaminianu sodu	szt	15
279.	Ryż długo ziarnisty biały oryginalne opakowanie 1kg	szt	400
280.	Ryż naturalny op 1 kg	szt	30
281.	Rodzynki 100g	szt	60
282.	Rozmaryn 15 g	szt	10
283.	Sezam 1 kg	kg	10
284.	Seler konserwowy słoik szklany 345 g	szt	10
285.	Siemię lniane 100g	szt	2
286.	Śliwki suszone 150 g bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt	10
287.	Słonecznik łuskany 100g	szt	20
288.	sok 100% bez dodatku cukru( jabłkowy, pomarańczowy, multiwitamina, wieloowocowy ) 2 litry	karton	900
289.	sok 100% bez dodatku cukru( jabłkowy, jabłko-gruszka, jabłko - wiśnia, pomarańczowy, multiwitamina, pomarańczowo-jabłkowy, jabłko-marchew wieloowocowy 5 l)	karton	500
290.	Sok 100 % w kartoniku ze słomką 0,2	szt	1360
291.	Sok 100% 300 ml (malina, marchew, jabłko, pomarańcza-jabłko, jabłko)	szt	100
292.	Sól spożywcza, jodowana op.1kg	kg	300
293.	Sól sodowo-potasowa 350 g	szt	20
294.	Soda 60g	szt	20
295.	Sos sałatkowy 9g	szt	10
296.	sos sojowy jasny 150ml	szt	5
297.	Tymianek 10 g	szt	20
298.	Tuńczyk w oleju 170g w kawałkach	szt	30
299.	Tłuszcz w sprayu bez oleju palmowego 500g	szt	15
300.	Wegeta 75 g	szt	5
301.	Woda n/g 5 l	szt	50
302.	Woda n/g 1,5l	szt	40
303.	Woda n/g mineralna 0,5 l	szt	250
304.	Zioła prowansalskie 10 g	szt	25
305.	Zaprawa żurek na naturalnym zakwasie 500ml (butelka szklana)	szt	190

306.	Ziele angielskie 15g	szt	70
307.	Żurawina suszona 100g	szt	50
308.	Żelatyna 50g	szt	30

Tabela E PIECZYWO

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
309.	Bułka mała 60 g	szt	9500
310.	Bułka hamburgerowa 120g	szt	400
311.	Bułka kukurydziana 80g	szt	1100
312.	Bułka graham 80g	szt	4000
313.	Bułka hot-dog 80g	szt	650
314.	Bułka mleczna 60 g	szt	650
315.	Rogal maślany 60g	szt	100
316.	Bułka tarta 1 kg	kg	200
317.	Bułka kebab średnia	szt	50
318.	Chleb wieloziarnisty 500g krojony	szt	250
319.	Chleb zwykły 600g krojony	szt	800
320.	Bagietka - zapiekanka 30 cm	szt	30
321.	Chleb razowy żytni 500g - krojony	szt	280
322.	Chleb pasterski 500g krojony	szt	130
323.	Chleb wiejski 500g krojony	szt	70
324.	Kawiorek 350gr krojony	szt	100
325.	Chleb tostowy pszenny	szt	200
326.	Drożdżówki 100g,	szt	1800
327.	ciastko francuskie z jabłkiem	szt	250
328.	Pączek z marmoladą	szt	200
329.	Babka poznańska	kg	6
330.	Pierniki	kg	6
331.	Rogale	kg	10
332.	Strudel makowy	kg	5

Tabela F NABIAŁ

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ
1.	2.	3.	4.
333.	Jogurt owocowy (zawartość cukru do 13,5g/100g) 150g	szt	2000
334.	Jogurt naturalny 180g	szt	100
335.	Jogurt naturalny ze zbożami, orzechami i miodem 165 g	szt	220
336.	Jogurt skyr - typu islandzkiego 150 g (z wanilią, z truskawkami, z brzoskwinia, z mango i markują	szt	130
337.	Skyr - jogurt pitny 330	szt	70



	ml(różne smaki)		
338.	jogurt pitny 270g (truskawka-banan, brzoskwinia-marakuja)	szt	70
339.	Jogurt naturalny 370 g, Skład (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii)	szt	100
340.	Jogurt naturalny grecki 400 g (mleko, śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii)	szt	150
341.	Jogurt -napój mleczny z dodatkiem bakterii L. casei & vit B 6 + D, opakowanie 4 *100g	op	680
342.	Kefir 400g naturalny 2 %tł.(mleko, żywe kultury kefirowe)	szt	60
343.	Masło extra 200g zaw.tłuszcz.82%	szt	2700
344.	Mleko 2% pasteryzowane butelka 1 litr	l	300
345.	Mleko karton 2 %	szt	1170
346.	Maślanka 1 l, (maślanka, mleko, żywe kultury bakterii mlekowych)	szt	120
347.	Maślanka smakowa 1 l	szt	30
348.	Mleko sojowe 1 l kartonik	szt	2
349.	Ser smażony 200g	szt	38
350.	ser sałatkowo - kanapkowy feta 270 g	szt	50
351.	Ser topiony bloczki 100g	szt	350
352.	Ser topiony krążki 180g	szt	110
353.	Serki topione śmietankowe 100g w op 6 szt pakowanych pojedynczo (twaróg 76% w tym śmietanka 51%)	op	70
354.	Ser kremowy topiony w kubeczku 120 g (odtłuszczone mleko 56%, ser 29%)	szt	20
355.	Serek śmietankowy z papryką w plastrach op 150 g	szt	70
356.	Ser śmietankowy 150 g w kubeczku (puszysty serek twarogowy, skład: ser twarogowy, białka mleka, spulchniony azotem)	szt	300
357.	Ser twarogowy 150 g: łososiowy, borowikowy las, orzechowy, pomidorowy	szt	80
358.	Serek puszysty (naturalny, meksykański, z czosnkiem, z chrzanem, z cebula i szczypiorkiem) 150 g	szt	80
359.	Kanapkowy serek kremowy	szt	80

	śmietankowy 130 g		
360.	Kanapkowy serek kremowy śmietankowy 130 g ( ze szczypiorkiem, z szynką, z prażoną cebulką, z czosnkiem i ziołami, z ogórkiem i koperkiem)	szt	80
361.	Ser mascarpone 250g	szt	190
362.	Ser pleśniowy camembert 120 g	szt	140
363.	Ser pleśniowy brie 125g	szt	24
364.	Serek homogenizowany naturalny, waniliowy, 150g (mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych.	szt	68
365.	Ser mozzarella 125 g	szt	210
366.	Sery żółte różne zaw. tłuszcz. nie mniej niż 40%( salami, gouda)	kg	170
367.	Sery żółte różne zaw. tłuszcz. nie mniej niż 40%( królewski, rolada ustrzycka)	kg	180
368.	Ser żółty (ementaler, massdamer)	kg	30
369.	Ser mozzarella kostka 300g	szt	20
370.	Śmietana słodka 12% 0,5 l-kartonik	szt	400
371.	Śmietana kremówka 30 % 250 ml-kartonik	szt	290
372.	Śmietana zakwaszana 18% 180g	szt	10
373.	Śmietana zakwaszana 18% luz	litr	230
374.	Gzik Wielkopolski 200 g	szt	50
375.	Twarożek domowy grani 150g	szt	140
376.	Serek wiejski 200 g	szt	100
377.	Twaróg półtłusty krajanka, świeży, barwa biała, jednolita konsystencja o zawartości tłuszczu od 4 do 4,5%, pakowany w pergamin i folię	kg	320
378.	Twaróg wędzony zaw.tłuszcz.26% 250g	szt	25

### **Rozdział 3. Oferty wariantowe**

Zamawiający **NIE DOPUSZCZA** składania ofert wariantowych.

### **Rozdział 4. Termin wykonania zamówienia**

Wymagany termin wykonania zamówienia: od 03.01.2024-31.12.2024.

## **Rozdział 5. Sposób komunikacji oraz wyjaśnienia treści SWZ**

Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:

- Beata Talarowska – sekretarz szkoły,  
Telefon 61 29 10 607
- Agnieszka Kowalka – starszy intendent,  
Telefon 61 29 11 844

Korespondencje należy prowadzić za pomocą platformy zakupowej pod adresem:

**[https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy\\_wlkp](https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlkp)**

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)**

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.

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”.

Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca będzie przekazywana drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy do tego konkretnego Wykonawcy.

Wykonawca jako profesjonalista powinien sprawdzać komunikaty i wiadomości bezpośrednio na Platformie, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.

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.

Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

- 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,

- zapoznał się i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem: <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4sIS4t76lZVKPbkyD/view>

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>

W **sytuacjach awaryjnych** np. braku działania Platformy Zamawiający dopuszcza możliwość komunikacji z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej na adresy e-mail .

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”.

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

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.

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.

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

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.

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

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.

Wyjaśnienia SWZ stanowią integralną część SWZ.

## **Rozdział 6. Podstawy wykluczenia wykonawcy z postępowania**

Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenia zamówienia Wykonawców, wobec których zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust 1 oraz art.109 ust.1 pkt. 4,5,7,10 ustawy Pzp.

1) Będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo w związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189A Kodeksu karnego,

c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250A Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,

d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165A Kodeksu karnego lub przestępstwo udaremnienia lub utrudnienia stwierdzenia przestępczego 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) powierzania 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 którym mowa a 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 których mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego:

2) Jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo – akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1);

3) Wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba, że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

4) Wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienie publiczne;

5) Jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) Jeżeli, w przypadku, o którym mowa w art. 85 ust. 1 pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o

ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu.

## ***Rozdział 7. Warunki udziału w postępowaniu***

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

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- 1) Zdolność do wystąpienia w obrocie gospodarczym. – Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.
- 2) Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów- Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.
- 3) Sytuacja ekonomiczna lub finansowa- Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.
- 4) Zdolność techniczna lub zawodowa- Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.

## ***Rozdział 8. Informacja o podmiotowych środkach dowodowych żądanych w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania podstaw wykluczenia***

Oświadczenie wykonawcy składane na podst. art. 125 ust. 1 ustawy Pzp DOTYCZĄCE  
PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA - zał. nr 2



Oświadczenie wykonawcy składane na podst. art. 125 ust. 1 ustawy Pzp DOTYCZĄCE  
SPELNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU – zał. nr 2

Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli 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 PZP, dane umożliwiające dostęp do tych środków. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w Rozdziale zastępuje się je w całości lub części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy.

**Rozdział 9. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie**

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.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale VIII 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.

Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

#### **Rozdział 10. Jawność postępowania**

Postępowanie jest jawne, a dokumenty są udostępniane na wniosek zainteresowanej strony.

#### **Rozdział 11. Opis sposobu przygotowania ofert oraz wymagania formalne dotyczące składanych oświadczeń i dokumentów**

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub kilka części max.6 wg . części określonych w zał. nr 1 w formularzu ofertowym za pośrednictwem platformy zakupowej [https://platformazakupowa.pl/pn/pniowy\\_wlkp](https://platformazakupowa.pl/pn/pniowy_wlkp) Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

#### **Wykonawca składa:**

- Formularz Ofertowy - zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ.
  - Oświadczenie, o których mowa w SWZ, Załącznik nr 2
  - dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty – odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy).
1. 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.
  2. 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.

3. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym .
4. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych. Zaleca się, aby każdy dokument zawierający tajemnicę przedsiębiorstwa został zamieszczony w odrębnym pliku.
5. 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.
6. 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>
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Pełnomocnictwo powinno zostać złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się również przedłożenie elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, tj. podpisanym kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby posiadającej uprawnienia notariusza.
11. Zobowiązanie musi być złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do

reprezentowania Wykonawców zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.

## ***Rozdział 12. Opis sposobu obliczenia ceny***

1. Wykonawca określa cenę całkowitą za realizację zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu oferty ceny brutto zawierającej należny podatek od towarów i usług (VAT)
2. Ceny w ofercie powinny być wyliczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku i podane w złotych polskich.
3. Podane ceny muszą uwzględniać wszystkie wymagania SWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie wykonawca poniesie z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Wszystkie pozycje formularza ofertowego muszą zawierać cenę jednostkową brutto, którą wykonawca musi pomnożyć przez ilości następnie wpisać w rubrykę wartość brutto. Wpisujemy wartość ogółem brutto w załączniku na daną część zamówienia. Suma wartości brutto wszystkich produktów stanowi cenę ofertową.
5. Wykonawca musi wycenić każdą pozycję w Formularzu ofertowym. Załącznik nr 1
6. Rozliczenia między Zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

## ***Rozdział 13. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.***

Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany w każdej części oddzielnie według następujących kryteriów oceny ofert.

- Cena 60 %
- Termin płatności 40 %

Maksymalna liczba punktów do uzyskania dla zamówienia za kryterium **cena**: 60

Maksymalna liczba punktów do uzyskania dla zamówień za kryterium **termin płatności** :40

Wzór obliczenia punktów dla kryterium ceny:

A1

$C = \frac{\text{-----}}{B1} \times 60 \text{ pkt}$

B1

Gdzie:

A1 – oznacza **najniższą** oferowaną cenę brutto za przedmiot zamówienia

B1 – oznacza cenę brutto **badanej oferty** za przedmiot zamówienia

Termin płatności

7 dni – 10 pkt.

14 dni – 40 pkt.

Maksymalna łączna liczba punktów jaką może uzyskać wykonawca wynosi -100 pkt

Ocenie w oparciu o w/w kryterium oceny podawane są wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

Jeżeli zamawiający uzyska oferty z taką samą ilością punktów, wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia ofert dodatkowych.

Zamawiający dokona badania ofert w celu stwierdzenia, czy wykonawcy nie podlegają wykluczeniu. W przypadku wykluczenia wykonawcy zamawiający odrzuci jego ofertę. Następnie zamawiający dokona oceny, czy oferty wykonawców nie wykluczonych z postępowania nie podlegają odrzuceniu.

W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Jeżeli oferta zawierać będzie rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- jest niezgodna z ustawą,
- jej treść nie odpowiada treści SWZ
- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
- jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców o odrzuceniu ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Oferty nie odrzucone zostaną poddane procedurze oceny zgodnie z kryterium oceny ofert określonym w SWZ.

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium „cena” oraz termin płatności

O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich wykonawców, ubiegających się o udzielenie zamówienia, wskazując nazwę (firmę) i adres tego wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz cenę.

#### **Rozdział 14. Sposób oraz termin składania ofert**

- Ofertę należy złożyć poprzez Platformę do dnia 06.12.2023 **do godziny 09:00**
- O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprosowania transakcji na Platformie.
- Otwarcie ofert nastąpi w dniu **06.12.2023 o godzinie 09:15**
- Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;

cenach lub kosztach zawartych w ofertach

#### ***Rozdział 15. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.***

- Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- 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
- W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

#### ***Rozdział 16. Wymagania dotyczące wadium.***

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium

#### ***Rozdział 17. Termin związania ofertą***

- Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z dniem wskazanym jako termin składania ofert.
- 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.

#### ***Rozdział 18. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.***

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### ***Rozdział 19. Postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego.***

- Wzór umowy stanowi załącznik nr 3 do SWZ
- Zamawiający przewiduje i zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmiany w treści umowy w zakresie określonym w istotnych postanowieniach umowy.
- Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności, za zgodą obu stron.

#### ***Rozdział 20. Pouczenia o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia***

Wykonawcom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przepisów wykonawczych jak też postanowień niniejszej SWZ przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w ustawie.

#### ***Rozdział 21. Inne informacje***

**Nie przewiduje się:**

- 1) zawarcia umowy ramowej,
- 2) wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.



## **KLAUZULA INFORMACYJNA RODO.**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych

i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Zespołu Szkół w Pniewach, ul. Wolności 10, tel. 061 29 10 607
- inspektorem ochrony danych osobowych w Urzędzie Miejskim Pniewy jest Robert Józefowicz, adres e-mail: ido@itmediagroup.pl, telefon: 530 511 567
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, w czasie określonym przepisami prawa, zgodnie z instrukcją kancelaryjną.
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan: na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących; na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*\*; na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*\*; prawo do wniesienia skargi

do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

- nie przysługuje Pani/Panu: w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych; prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

*\* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.*

*\*\* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania*

*o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

*\*\*\* Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej*

### **Załączniki do SWZ**

Załącznik Nr 1      Formularz ofertowy

Załącznik Nr 2      Oświadczenia dot. przesłanek wykluczenia i spełnienia warunków udziału w postępowaniu

Załącznik Nr 3      Wzór umowy