

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

### **ZAMAWIAJĄCY:**

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY W DĘBOGÓRZU

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 (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710) – dalej p.z.p. na USŁUGĘ pn.

### **Usługi wytwarzania i wydawania posiłków w Zespole Szkolno – Przedszkolnym: Szkołe Podstawowej oraz Przedszkolu Publicznym w Dębogórz w Gminie Kosakowo w roku szkolnym 2023/2024**

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: PLATFORMAZAKUPOWA.PL

Nr postępowania: ZP.271.1.2023

**DĘBOGÓRZE maj 2023**

**Zatwierdzam:**

**Halina Foltynowicz**

**Dyrektor Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Dębogórz**

## I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

### 1. ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY W DĘBOGÓRZU

**Pomorska 30, 81-198 Dębogórze**

**Tel.: 58 679 13 25**

**Adres e-mail: ZAMOWIENIA@KOSAKOWO.PL**

### 2. Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą: platformazakupowa.pl

pod adresem: [https://www.platformazakupowa.pl/pn/gmina\\_kosakowo](https://www.platformazakupowa.pl/pn/gmina_kosakowo)

Godziny pracy: 08:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku.

## II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

**1)** administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny w Dębogórze;

**2)** administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować:

listownie na adres: ul. Pomorska 30 81-198 Dębogórze, Kosakowo

poprzez e-mail: [sekretariat@zspdebogorze.pl](mailto:sekretariat@zspdebogorze.pl)

telefonicznie: 58 6791325; 58 7319862

**3)** Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.

**1)** odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy P.Z.P.

**2)** Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 P.Z.P. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

- 3)** obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisanych ustawy P.Z.P., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 4)** w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- 5)** posiada Pani/Pan:
  - a)** na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
  - b)** na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*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*);
  - c)** na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*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, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
  - d)** prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 6)** nie przysługuje Pani/Panu:
  - a)** w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b)** prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - c)** 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;

- 7)** przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

### **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.** Zgodnie z art. 310 pkt 1 p.z.p. Zamawiający nie przewiduje możliwość unieważnienia przedmiotowego postępowania, jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.
- 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.** Na podstawie art. 95 ustawy PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia:
  - a) Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób, o których mowa we wzorze umowy stanowiącego załącznik nr 6 do SWZ, tj.:  
wszystkie osoby wykonujące prace biurowe w zakresie czynności: obsługa i organizacja prac biurowych wykonawcy;
  - b) sposób dokumentowania zatrudnienia został określony we wzorze umowy stanowiącego Załącznik nr 6 do SWZ;
  - c) uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli zostały określone we wzorze umowy stanowiącego Załącznik nr 6 do SWZ;
  - d) sankcje z tytułu niespełnienia powyższych wymagań zostały określone w wysokości określonej wzorze umowy stanowiącego Załącznik nr 6 do SWZ.
- 10.** Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 p.z.p.

## IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi żywienia (wytworzenie i wydawanie posiłków) dziennie dla około 275 osób (50 dzieci szkolnych i 225 dzieci przedszkolnych), z możliwością korzystania z pomieszczenia niezbędnego do wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega, że podana ilość posiłków jest wartością szacunkową a faktyczne zapotrzebowanie na posiłki może wahać w granicach 30% (na plus lub na minus) w całym okresie trwania umowy.

Usługi wytwarzania i wydawania posiłków w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Dębogórzcu (wraz z oddziałem przedszkolnym)

**Kod CPV** 55520000-1 usługi dostarczenia posiłków

**Kod CPV** 55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

1. Wykonawca, korzystając z pomieszczenia do wydawania posiłków zobowiązany jest do zapewnienia w nich odpowiedniego stanu sanitarno – epidemiologicznego, zapewnienie zastawy stołowej tj. talerzy i sztućców.
  - a) Wydawanie posiłków w godzinach i turach zleceniobiorca uzgadnia z dyrektorem szkoły (lub osobą wyznaczoną przez dyrektora), z którym zawiera z nim umowę na realizację przedmiotu zamówienia.
  - b) Wydawanie posiłków oraz napojów w szkole i przedszkolu odbywać się będzie w naczyniach z trwałego tworzywa, pozwalającego na bezpieczne mycie w zmywarkach i z metalowymi sztućcami. Zupa podawana w wazach. Wyjątkiem jest oddział przedszkola w Dębogórzcu przy ul. Pomorskiej 18 gdzie wszystkie posiłki należy wydawać w opakowaniach jednorazowych wraz z koniecznym zestawem jednorazowych sztućców
2. Wykonawca zapewnia bieżące utrzymywanie czystości w czasie wydawania i po posiłkach, przy zapewnieniu własnych środków czystości.
3. Wykonawca udostępnia szklane, fajansowe lub porcelanowe talerze oraz metalowe sztućce.
4. Wykonawca wydaje posiłki uczniom i przedszkolakom, zgodnie z kalendarzem zajęć szkolnych i przedszkolnych.
5. Wykonawca świadczy usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzega przepisy prawne w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów w spożywczych, wynikających w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020, poz. 2021 tj. późn. zm.) oraz przepisów wykonawczych.
6. Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia w zasadach zdrowego żywienia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność, wskazane alergeny i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
7. Dostarczanie do w/w odbiorców posiłków z przestrzeganiem podstawowych norm żywieniowych, sanitarnych i bhp. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem w specjalistycznych termosach, posiadających odpowiednie atesty Państwowego

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

Zakładu Higieny oraz naczyń, pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej jakości potraw.

8. Zamawiający, udostępnia sprzęt: zmywarko/wypaźarkę (tylko w budynku szkoły podstawowej)
9. Wykonawca partycypuje w kosztach eksploatacji i serwisuje tj. dba o powierzony mu sprzęt, w przypadku awarii dokonuje napraw oraz zapewnia środki myjące i detergenty.
10. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu ryczałtową kwotę w wysokości 300 zł za obejmującą zużycie wody, ogrzewanie, kanalizację i energię elektryczną
11. Za dopuszczenie Lokalu (punktu wydawania posiłków) do użytkowania przez Państwową Inspekcję odpowiada Wykonawca.
12. W przypadku zakończenia współpracy, Wykonawca zobowiązany będzie do oddania używanych pomieszczeń szkolnych do 15 sierpnia, przygotowując posiłki zgodnie z umową do 31 sierpnia

### **I. Wykonawca zobowiązany będzie do:**

1. Przyjmowania zamówień od rodziców, na każdy miesiąc oraz dokonywania korekt w przypadku rezygnacji ucznia z posiłku.  
Wykonawca zapewnia program do elektronicznego zamawiania i rozliczania obiadów szkolnych i przedszkolnych. W przedszkolu posiłki zamawia elektronicznie osoba wskazana przez Dyrektora, w szkole obiady zamawiają rodzice.  
Platforma na której możliwy będzie zakup, powinna umożliwiać:
  - A. dla rodziców uczniów szkoły:
    - dostęp rodzica online do konta żywienia dzieci
    - możliwość korzystania z dowolnego urządzenia
    - możliwość samodzielnego deklarowania posiłków
    - możliwość samodzielnego odwoływania posiłków (minimum 24 godziny przed)
    - wgląd do historii należności i wpłat
    - dostęp do bieżącego salda
    - płatności online
  - B. dla Zamawiającego
    - możliwość weryfikacji liczby osób korzystających z posiłku w danym dniu
    - możliwość zliczenia wydanych posiłków w danym okresie rozliczeniowym
    - szczegółowa historia wydań
2. Dostarczenia i wydania gorących posiłków w publicznych szkołach podstawowych, publicznych przedszkolach w ilościach wynikających ze stanu zleceń. W okresie trwania umowy tj. **01.09.2023r. do 30.08.2023r.**

Poniżej tabela przedstawiająca liczbę dni w poszczególnych miesiącach

<b>Miesiące</b>	<b>Szkoła – liczba dni, w których dostarczone będą posiłki</b>	<b>Przedszkole – liczba dni, w których dostarczone będą posiłki</b>
<b>IX</b>	<b>19</b>	<b>21</b>
<b>X</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
<b>XI</b>	<b>21</b>	<b>21</b>

<b>XII</b>	<b>16</b>	<b>19</b>
<b>I</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
<b>II</b>	<b>11</b>	<b>21</b>
<b>III</b>	<b>19</b>	<b>21</b>
<b>IV</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<b>V</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>VI</b>	<b>14</b>	<b>20</b>
<b>VII</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>VIII</b>	<b>0</b>	<b>23</b>
<b>RAZEM</b>	<b>176</b>	<b>211</b>

Wykazane liczby są szacunkowe, przeliczone na podstawie kalendarza szkolnego. W trakcie realizacji mogą nastąpić pojedyncze zmiany ilości dni w miesiącu.

Grupa przedszkolna, z siedzibą przy ul. Pomorskiej 18 w Dębogórze ( 25 dzieci) powinna mieć posiłki wydawane w pojemnikach jednorazowych, chyba , ze Wykonawca wyposaży punkt w zmywarkę.

Szacowana łączna ilość posiłków w całym okresie umowy :

- w szkole podstawowej (obiady – tylko 2 danie) to **8 800**
- w przedszkolu (całodzienne wyżywienie) to **47 475**

#### **I. Kontrola**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wydawania posiłków w stołówce szkolnej, w ramach nadzoru nad świadczonymi usługami.
2. Kontrolę może sprawować dyrektor szkoły lub osoba wskazana przez dyrektora.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków poprzez dokonywanie sporadycznych degustacji próbek dostarczanych do szkoły dań.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny jakości produktów użytych do przygotowania posiłków oraz sposobu ich przechowywania. Kontrole te dokonywane mogą być poprzez wizytację w miejscu wytwarzania posiłków oraz w miejscach ich przechowywania przez osoby uprawnionej do kontroli wyznaczone przez Zamawiającego.
5. Wnioski z nadzoru będą wiążące dla Wykonawcy. W przypadku nie zastosowania się do uwag i zastrzeżeń Zamawiającego zostaną one przedstawione Wykonawcy w formie protokołu i mogą stanowić podstawę do naliczenia kar umownych i/lub rozwiązania umowy
6. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.
7. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
8. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci i młodzieży przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pucku.
9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci i młodzieży.

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

10. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług, a wynikające z postanowień umowy.
11. Zamawiający ma prawo sprawdzania zakupionego towaru na fakturach, oraz kwoty wydatkowanej na zakup tzw. „wsadu do kotła”.

### III. Kto korzysta z posiłków

1. Odbiorcami posiłków będą :
  - 1) Dzieci uczęszczające do przedszkoli (11 miesięcy)
  - 2) Uczniowie szkoły podstawowej (10 miesięcy w roku szkolnym)
  - 3) Pracownicy Zamawiającego (12 miesięcy)
2. Ponadto odbiorcami posiłków mogą być:
  - 1) Ekipy ratownicze i mieszkańcy Gminy, którzy zostali poszkodowani w czasie klęsk żywiołowych( okazjonalnie).
  - 2) Dzieci przebywające na koloniach ( w okresie wakacyjnym).
3. Zakres zamówienia nie obejmuje innych posiłków poza wymienionym w punkcie 1. Posiłki dla osób w punkcie 2 mogą być realizowane na podstawie odrębnych umów nie objętych tym zamówieniem.

### IV. Liczba dziennych posiłków

1. Żywienie uczniów szkoły i dzieci przedszkolnych:
  - 1) W szkole : około 50 dzieci- 1 posiłek dziennie (obiad)
  - 2) W przedszkolu 10 godzinnym: około 225 dzieci – wyżywienie  dziennie (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek).

### V. Szczegółowe zalecenia co do jakości użytych surowców

#### Przedszkole

1. Dzieci powinny otrzymywać zgodne z normą ilości składników odżywczych z uwzględnieniem szerokiego ich asortymentu. Posiłki powinny zawierać jak najmniej przetworzonych technologicznie produktów spożywczych i potraw.
2. W diecie preferowane powinny być produkty zbożowe, pełnoziarniste , warzywa, owoce, produkty dostarczające pełnowartościowe białko, zwłaszcza ryby, mięsa gotowane, i pieczone, produkty mleczne, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy. Zamawiający stosuje olej rzepakowy, ryby tłuste takie jak łosoś, śledź, makrela, tuńczyk.
3. Nie dopuszcza się podawania ryby pangii, tilapii, ryby maślanej, paluszków rybnych (gotowych produktów przetworzonych).
4. Zamawiający eliminuje tłuszcze trans, używając do smarowania pieczywa masła o zawartości tłuszczów min 82%.
5. Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, itd. Należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego, ryżowego, kokosowego, lnianego, oliwy z oliwek (do potraw na zimno).
6. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. W



SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.

7. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
8. Wyklucza się sporządzenie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
9. Wyklucza się serwowania posiłków przygotowanych typu fastfood.
10. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fastfood, konserwy jakiegokolwiek typu, produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna.
11. Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w karton lub szkło (które ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowanie zamknięte).
12. Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.
13. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-jarzynowym. Zabrania się gotowania wywaru lub rosółu na kościach – w tym również z korpusów drobiu. Płyn ma powstać w drodze gotowania całego wypatroszonego ptaka lub oddzielonych takich jak uduka lub piersi. Przy przygotowaniu rosółu z kurczaka należy po zagotowaniu wstępnym odlać całkowicie wodę w celu pozbycia się w mięsie antybiotyków.
14. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego - mielonego – (za wyjątkiem gołąbków i sosu bolognese) na rzecz całych sztuk mięsa. Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, a z drobiu -mięso kurczaka lub indyka.
15. Owoce mają być umyte, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, za wyjątkiem owoców typu melon, arbuz.
16. Pasztesy, pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób własny. Wykonawcy przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 700.
17. Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu.
18. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawania bigosu, kapusty przetworzonej termicznie (za wyjątkiem zup), fasoli po bretońsku, parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek lub jajek sadzonych – jako dań obiadowych.
19. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
20. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych.
21. Herbaty tylko owocowe z suszu i ziół. Nie jest dopuszczalne stosowanie herbaty czarnej aromatyzowanej sokami owocowymi
22. Pieczywo pełnoziarniste, razowe, żytnie, wieloziarniste, orkiszowe, mieszane i pszenne.

23. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki- albo inne warzywa-kapusta kiszona-nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka).

## **Szkoła**

1. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
2. Wyklucza się sporządzenie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
3. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
4. Wykonawca będzie przygotowywał z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrozonek warzywnych i owocowych.
5. Wyklucza się serwowania posiłków przygotowanych na bazie fastfood.
6. Nie dopuszcza się podawania ryby pangii, tilapii, ryby maślanej, paluszków rybnych.
7. Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
9. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego - mielonego – (za wyjątkiem gołąbków i sosu bolognese) na rzecz całych sztuk mięsa. Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, a z drobiu -mięso kurczaka lub indyka.
10. Pasztesy, pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób własny Wykonawcy przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 700.
11. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawania bigosu, kapusty przetworzonej termicznie (za wyjątkiem zup), fasoli po bretońsku, parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek lub jajek sadzonych – jako dań obiadowych.
12. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
13. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych.
14. Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu.
15. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki- albo inne warzywa-kapusta kiszona-nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka).

## VI. Skład posiłków

- 1. Śniadania** muszą się składać z ciepłej potrawy, kanapek, jogurtu o wadze nie mniej niż 150g oraz nie mniej niż 250 ml napoju. Wydawane posiłki muszą być przygotowane według zasad racjonalnego żywienia. Za ciepłą potrawę zamawiający uznaje, zupy mleczne, kaszki, parówki, jajecznicę itp. **Temperatura podania posiłku od 50-75°C**

Kanapki: składać się powinny z pieczywa, masła i zamiennie wędlin, serów, twarożków, dżemów, powideł itp.

Napoje o w/w temperaturze to : herbata, mleko, kakao, kawa zbożowa z zastrzeżeniem, że herbata na życzenie dziecka powinna być codziennie.

- 2. obiady całe** składać się będzie z jednego dania głównego wraz z kompotem. Zestaw mięsny powinien się składać ze sztuki mięsa, ziemniaków, kaszy lub ryżu i surówki. obiady muszą być wykonane z odpowiednich surowców – nieprzetworzonego wcześniej mięsa, świeżych owoców i warzyw ( sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.) Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu. Posiłki muszą być przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. **Temperatura podania posiłku w granicach 63-75°C.**

Menu obiadowe dla uczniów szkół podstawowych w cyklu 5 dniowym (od poniedziałku do piątku) musi zawierać:

- I. 4 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne
- II. 1 raz w tygodniu (piątki) danie postne.

4 razy w tygodniu Danie mięsne lub rybne ( z ziemniakami, ryżem, kaszą,) surówka, kompot. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso mielone może pojawić się zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.

1 razy w tygodniu danie mączne, rybne ( z ziemniakami, surówka) oraz kompot.

Dla przedszkolaków Wykonawca przygotowuje śniadania , obiad (dwudaniowy) i podwieczorek.

Przykładowe menu dla przedszkolaków:

### **ŚNIADANIE**

zupa mleczna: płatki owsiane (25 g), mleko 3,2% (200 ml)

kanapka: chleb żytni razowy (35 g), masło (5 g), sałata (4 g), szynka wiejska (20 g), papryka czerwona (20 g), rzodkiewka (5 g)

napój: herbata z cytryną (200 ml): napar z herbaty, cukier (5 g), cytryna (3 g)

### **OBIAD**

zupa: pomidorowa z ryżem: włoszczyzna mrożona (100 g), koncentrat pomidorowy (3 g), pomidor (100 g), śmietana 18% (20 g), ryż (20 g)

II danie: kolorowy kociołek: mięso z piersi kurczaka (100 g), cukinia (50 g), cebula (10 g), fasola szparagowa (40 g), dynia (30 g), olej rzepakowy (5 g), czosnek (2 g), ziemniaki (150 g), liście pietruszki (5 g)

napój: kompot z jabłek (200 ml): jabłka (20 g), cukier (5 g)

#### **PODWIECZOREK**

naleśniki z owocami i śmietaną:

mleko 2,0% (75 g), mąka pszenna typ 500 (40 g), jaja kurze (10 g),

olej rzepakowy (7 g), cukier (10 g), maliny (100 g), śmietana 18% (20 g)

napój: herbata owocowa (200 ml): napar z herbaty, cukier (5 g)

**Temperatura podania posiłku od 50-75°C**

Podwieczorki powinny składać się z owoców, (jabłko, banany, gruszki, kiwi, pomarańcze, itp.) oraz ciastek( paczki, drożdżówka jagodzianka, biszkopty) lub deseru( budyń , kisiel, galaretki),koktajle owocowe, kanapka z serem, wędliną i warzywami.

Sposób podania dzieciom podwieczorku powinien być dostosowany do wieku.

#### **VII. Wymogi dotyczące jadłospisów**

- a) Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
  - b) Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw.
  - c) Jadłospisy powinny być skomponowane różnorodnie, tak aby posiłki nie powtarzały się co najmniej przez 10 dni.
  - d) Jadłospisy ocenia i zatwierdza (pieczęć, podpis) dietetyk pracujący na rzecz wykonawcy.
  - e) W terminie 10 dni do dnia wywieszenia jadłospisu, Wykonawca przekazuje go do konsultacji dyrektorowi szkoły w której znajduje się przedszkole.
  - f) Wykonawca zobowiązuje się do wywieszenia, najpóźniej w piątek menu na następny tydzień w szkołach i przedszkolu, do których dostarcza posiłki.
  - g) Posiłki muszą być podane estetycznie.
  - h) Posiłki powinny być zbilansowane i dostosowane do wieku dzieci, uczniów i osób dorosłych.
  - i) Wykonawca musi przedstawić zamawiającemu jadłospis w ujęciu tygodniowym wykazując i zapewniający średnią wartość „wkładu do kotła” na wskazanym poziomie.
2. Zamawiający będzie obciążony kosztami tylko za faktycznie wydane posiłki

#### **V. WIZJA LOKALNA**

1. Zamawiający informuje, że złożenie oferty nie musi być poprzedzone odbyciem wizji lokalnej ani sprawdzeniem innych dokumentów dotyczących zamówienia.

## VI. PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

## VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji zamówienia wynosi: 12 miesięcy (rok szkolny z przerwami, o których mowa w opisie przedmiotu zamówienia)

## VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX 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:**

Wykonawca spełni warunek, jeżeli:

- a) wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, **wykonał co najmniej dwie usługi przygotowania i wydawania posiłków w sposób ciągły (co najmniej 4 dni w tygodniu) dla co najmniej 200 osób przez okres co najmniej 6 miesięcy**

**UWAGA!** Zamawiający, w przypadku gdy przedmiotem zamówienia są świadczenia okresowe lub ciągłe dopuszcza nie tylko zamówienia zakończone ale również wykonywane. W takim

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

przypadku część zamówienia już faktycznie wykonana musi spełniać wymogi określne przez Zamawiającego oraz być potwierdzona przez świadczeniobiorcę tych usług

b) w zakresie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

Wykonawca zatrudni:

- ✓ 1 **kucharza** posiadającego wykształcenie gastronomiczne oraz min 5 letnie doświadczenie zawodowe
  - ✓ **dietetyka** lub specjalistę do spraw żywienia, który odbył studia wyższe kierunkowe z zakresu dietetyki lub technologii żywienia lub odbył studia podyplomowe w wymienionym zakresie oraz posiada co najmniej 1 rok stażu pracy w charakterze dietetyka, specjalisty ds. żywienia intendenta, technologa żywienia lub innym, związanym z żywieniem jednostkowym i zbiorowym.
3. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej dopuszcza łączne spełnianie warunku przez Wykonawców.
4. 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.

## IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

### 1. Podstawy wykluczenia, o których mowa w **art. 108 ust. 1 Pzp**.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:

- 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 (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. a Pzp**),
  - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. b Pzp**),
  - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. c Pzp**),
  - 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 (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. d Pzp**),
  - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa (**art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. e Pzp**),

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

- 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) **(art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. f Pzp)**,
- 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 **(art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. g Pzp)**,
- h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej **(art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. h Pzp)**
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1 **(art. 108 ust. 1 pkt 2 Pzp)**
- 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, 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 ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności **(art. 108 ust. 1 pkt 3 Pzp)**
- 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne **(art. 108 ust. 1 pkt 4 Pzp)**
- 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 2007 r. 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 **(art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp)**
- 6) jeżeli, w przypadkach, o których 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 **(art. 108 ust. 1 pkt 6 Pzp)**.
2. Podstawy wykluczenia, o których mowa w **art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp**:  
Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wyklucza także wykonawcę 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.
3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 Pzp lub art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki, o których mowa w art. 110 ust.2 Pzp.
  4. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 3 powyżej, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wyklucza wykonawcę.
  5. Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art.118 Pzp, przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w §2 ust.1 pkt 1 lit. a i b oraz pkt 6 i 7 lit. a, b, c, d *Rozporządzenia MRPiT*, dotyczących tych podmiotów, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania.
  6. Zamawiający nie stawia wymogu, aby wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy nie będącemu podmiotem udostępniającym zasoby na zasadach o których mowa w art. 118, przedstawienia podmiotowych środków dowodowych potwierdzających, że nie zachodzą wobec podwykonawcy podstawy wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 108 ust.1 Pzp oraz 109 ust.1 pkt 4 Pzp.
  7. **Podstawy wykluczenia**, o których mowa w **art. 7 ust.1 Ustawy sankcyjnej**:  
Z postępowania wyklucza się:
    - 1) wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w Rozporządzeniu 765/2006 i Rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę o której mowa w art. 2 przedmiotowej ustawy ze wskazaniem zastosowania środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 Ustawy sankcyjnej,
    - 2) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 Ustawy sankcyjnej,
    - 3) wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 Ustawy sankcyjnej.Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w pkt 1-3 powyżej.
  8. W przypadku wykonawcy wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 Ustawy sankcyjnej, Zamawiający odrzuca ofertę takiego wykonawcy na podstawie art. 226 ust.1 pkt 2 lit. a Pzp



9. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 p.z.p

**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 oraz podmiot udostępniający swoje zasoby (jeżeli Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polega na zdolnościach innych podmiotów) zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z **Załącznikiem nr 2 do SWZ**;
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.
4. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują:
  - 1) **Wykaz usług** porównywalnych z usługami stanowiącymi przedmiot zamówienia, wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane w okresie ostatnich 3 miesięcy - **załącznik nr 5 do SWZ**;

- 2) wykaz osób**, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami- **załącznik nr 7 do SWZ**
- 3) Zobowiązanie do oddania do dyspozycji zasobów** – jeżeli Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polega na zdolnościach innych podmiotów, którego wzór stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ**.
- 3.** Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
- 1) 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;
  - 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1.
- 8.** Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
- 9.** 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. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW**

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w 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 doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują świadczenie do realizacji którego te zdolności są wymagane.

3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów<sup>1</sup>. Wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 3 do SWZ**.
4. 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.
5. 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<sup>2</sup>.
6. **UWAGA:** 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<sup>3</sup>.
7. 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<sup>4</sup>.

## **XII. 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

<sup>1</sup> Zgodnie z art. 118 ust. 3 p.z.p.

<sup>2</sup> Zgodnie z art. 122 p.z.p.

<sup>3</sup> Zgodnie z art. 123 p.z.p.

<sup>4</sup> Zgodnie z art. 125 ust. 5 p.z.p.

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

### **XIII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ**

1. Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:  
Aleksandra Nikielska
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://www.platformazakupowa.pl) pod adresem:  
[https://www.platformazakupowa.pl/pn/gmina\\_kosakowo](https://www.platformazakupowa.pl/pn/gmina_kosakowo)
3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://www.platformazakupowa.pl) i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://www.platformazakupowa.pl) poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
4. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://www.platformazakupowa.pl). Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, 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 w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://www.platformazakupowa.pl) do konkretnego wykonawcy.

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  - a) akceptuje warunki korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej [pod linkiem](#) w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
  - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej [pod linkiem](#).
7. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. 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 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl), tj.:
  - I. stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
  - II. 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,
  - III. zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0
  - IV. włączona obsługa JavaScript
  - V. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf
  - VI. Platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8
  - VII. 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.

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

8. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl),** w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
10. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
11. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert.
12. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 11, przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 11, zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
13. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w ust. 12, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

#### **Zalecenia**

**Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne** z „OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW

z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

1. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
2. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
  - 1..zip
  - 2..7Z
3. Wśród formatów powszechnych a **NIE występujących** w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
4. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
5. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
6. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
7. Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
8. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
9. Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza "Wyślij wiadomość do zamawiającego", nie za pośrednictwem adresu email.
10. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
11. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosek. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosek.
12. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

13. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.

14. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.

Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

#### **XIV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z **Załącznikiem nr 1 do SWZ**. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
  - 1) oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ;
  - 2) zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale XI ust. 3 SWZ (jeżeli dotyczy);
  - 3) 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<sup>5</sup>.
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 przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Oferta powinna być podpisana**

<sup>5</sup> Zgodnie z § 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie rodzajów podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.



**kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione**

7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
8. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), 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. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Oferta, wnioski oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środkach dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny wykonawcy składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu
13. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione

## **XV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY**

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1 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.
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 prowadziły do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć<sup>6</sup>. W ofercie, o której mowa w ust. 1, wykonawca ma obowiązek:
  - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

## **XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA**

---

<sup>6</sup> Zgodnie z art. 225 p.z.p.

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. do dnia **24.06.2023r.** 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.
3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.

## **XVIII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Ofertę należy złożyć poprzez Platformę **do dnia 26.05.2023 r. do godziny 12:00.**
2. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przetworzenia transakcji na Platformie.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **26.05.2023 r. o godzinie 12:30**
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<sup>7</sup>:
  - 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.

## **XV. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

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

- 1) **Cena (C)** – waga kryterium 60%;
- 2) **Koszt wsadu do kotła** – waga kryterium 40%.

1. Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

<sup>7</sup> Zgodnie z art. 222 ust. 5 p.z.p.

**1) Cena (C) – waga 60%****cena najniższa brutto\***

$$C = \frac{\text{cena oferty ocenianej brutto}}{\text{cena najniższa brutto}} \times 100 \text{ pkt} \times 60\%$$

**\* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu**

**a)** Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez

Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

**b)** Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

**2) koszt wsadu do kotła – waga kryterium 40%.**

Przy obliczaniu liczby punktów w kryterium czas reakcji Zamawiający zastosuje następujące zasady przyznawania punktacji :

Rodzaj wsadu do kotła	Widelki cenowe	Ilość punktów, które można uzyskać
Szkola podstawowa (obiady)	8,00-10,49	0
	10,50-12,99	10
	12,50-15,00	20
Przedszkole (całodzienne wyżywienie)	4,50-5,99	0
	6,00-7,49	10
	7,50-9,00	20

2. W przypadku gdy Wykonawca nie wskaże żadnej kwoty lub zaoferuje niższy lub wyższy od żądanego (wskazanego w tabelach) koszt wsadu do kotła, jego oferta będzie podlegała odrzuceniu
3. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu
4. Za ofertę najkorzystniejszą w danej części zamówienia uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów na podstawie ww. kryteriów, tj. suma punktów uzyskanych w kryterium cena zamówienia (brutto) oraz koszt wsadu do kotła.
5. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.
7. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty. Wykonawca będzie zobowiązany do przedłożenia wyjaśnień na piśmie w terminie określonym przez Zamawiającego.

8. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.
9. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w SWZ i uzyskała najwyższą ilość punktów przyznanych na podstawie ww. kryteriów.

#### **XIX. 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. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, będzie zobowiązany przed podpisaniem umowy do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy (jeżeli jego wniesienie było wymagane) w wysokości i formie określonej w Rozdziale XX SWZ.
4. 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.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

#### **XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **XXI. 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 6 do SWZ**.

SWZ dla postępowania prowadzonego w trybie art. 275 pkt 1 ustawy PZP (tryb podstawowy bez negocjacji)

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 6 do SWZ**.
4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

## **XXII. 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 p.z.p.
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 p.z.p. oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. 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.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się 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 pkt 1).

7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 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
10. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
11. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
12. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
13. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
14. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

### **XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ**

Załącznik nr 1	Formularz Ofertowy
Załącznik nr 2	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 3	Zobowiązanie innego podmiotu do udostępnienia niezbędnych zasobów Wykonawcy
Załącznik nr 4	Oświadczenie składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy PZP
Załącznik nr 5	Wykaz usług
Załącznik nr 6	Wzór umowy
Załącznik nr 7	Wykaz osób