

Szkoła Podstawowa nr 2 im. Marii Konopnickiej w Sycowie
ul. Mickiewicza 5, 56-500 Syców
Tel 627855157, email: sekretariat@sp2sycow.com.pl
Adres strony internetowej: www.sp2sycow.pl
Znak sprawy: **SP2.ZP.3/26**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA zwana dalej (SWZ)

na zamówienie publiczne
prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia nie
przekraczającej progów unijnych zgodnie z ustawą z 11 września 2019 r. - Prawo
zamówień publicznych (Dz.U.z2019r.poz.2019zezm.)

na zadanie

Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych
do Szkoły Podstawowej nr 2 im. Marii Konopnickiej
w Sycowie z podziałem na 8 części

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
Składanie ofert następuje przy użyciu platformy e-zamówienia.

Zatwierdzam:

Edyta Ptak

.....
(podpis kierownika Zamawiającego lub osoby upoważnionej)

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Szkoła Podstawowa nr 2

im. Marii Konopnickiej w Sycowie

ul. Mickiewicza 5, 56-500 Syców

tel. 627855157

Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp2sycow.com.pl

Strona internetowa Zamawiającego: <https://sp2sycow.pl/>, <https://sp2sycow.pl/bip/>

Adres skrytki ePUAP: SP2Sycow/SkrytkaESP

Postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje przy użyciu platformy e-zamówienia.

1. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie **podstawowym bez negocjacji**, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) zwana dalej PZP.

2. INFORMACJE OGÓLNE– DLA CZĘŚCI 1-8

Komunikacja Zamawiającego z Wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie PZP, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz.344).

Komunikacja ustna dopuszczalna jest tylko w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, potwierdzenia zainteresowania.

Ze strony Zamawiającego pracownikiem upoważnionym do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawach zamówienia jest: Edyta Ptak oraz Patrycja Przybylska Moskwa tel. 48 62 785 51 57; email: sekretariat@sp2sycow.com.pl

Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono w Biuletynie Zamówień Publicznych, udostępnianym na stronach portalu internetowego Urzędu oraz na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://sp2sycow.pl/bip/>

Wymagane jest złożenie oferty oraz oświadczenia o których mowa w art. 125 ust 1 Ustawy PZP w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się, przy użyciu platformy e-Zamówienia, elektronicznej skrzynki podawczej: /SP2Sycow/Skrytka ESP oraz poczty elektronicznej sekretariat@sp2sycow.com.pl

Pełnomocnictwo powinno być przedłożone w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub kopi poświadczonej notarialnie (art. 99 § 1 Kodeksu cywilnego).

Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez uprawnionego.

Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z platformy e-Zamówienia (w zaktualizowanej instrukcji interaktywnej pn. [Oferty, wnioski i prace konkursowe](#) udostępnionej w Centrum Pomocy Platformy e-Zamówienia)

Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30.12.2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówień publicznych lub konkursie.

Zamawiający nie przewiduje obowiązku odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez Wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.

Zaliczki na poczet wykonania zamówienia

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

Katalogi elektroniczne

Zamawiający nie wymaga złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych.

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej SWZ mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019r. roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r.poz.1129).

Do czynności podejmowanych przez zamawiającego, wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz do umów w sprawach zamówień publicznych stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2020 r. poz. 1740 ze zm.) jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA– DLA CZĘŚCI 1-8

3.1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej Nr 2 im. Marii Konopnickiej w Sycowie, ul. Mickiewicza 5, 56-500 Syców z podziałem na 8 części/zadania.

3.2 Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na wybrane przez Wykonawcę zadanie czy zadania, gdzie część (zadanie) stanowi:

CZEŚĆ 1 –DOSTAWA DROBIU

CZEŚĆ 2 –DOSTAWA MROŻONEK

CZEŚĆ 3 –DOSTAWA GARMAŻERKI

CZEŚĆ 4–DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO IPRODUKTÓW MIĘSNYCH

CZEŚĆ 5 - DOSTAWA PIECZYWA

CZEŚĆ 6 - DOSTAWA NABIAŁU I PRODUKTÓW MLECZNYCH

CZEŚĆ 7 - DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, OWOCÓW I WARZYW

CZEŚĆ 8– DOSTAWA RYB

3.3 Określenie przedmiotu zamówienia wg. słownika CPV

CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

CPV 03132000-5 Przyprawy nieprzetworzone

CPV 03142500-3 Jaja

CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

CPV 15112000-6 Drób

CPV 15131130-5 Wędliny

CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

CPV 03310000-5 Ryby , skorupiaki i produkty wodne

CPV 15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone

CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie

CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna

CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie

CPV 15851000-8 Produkty mączne

CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne

CPV 15881000-7 Przetwory spożywcze homogenizowane

CPV 41100000-0 Woda naturalna

Zadanie nr:	Opis:
1.	Temat: DOSTAWA DROBIU Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15112000-6 Drób Opis: Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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. 1.1. Przewidywana częstotliwość dostaw : od poniedziałku do piątku w godzinach od 6:00 do godz. 7.30rano. 1.2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych , tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.3 Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych . 1.4.Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. 1.5 Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić w dniu dostawy do magazynu zamawiającego nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przez producenta. Mięso dostarczane musi posiadać DOKUMENT IDENTYFIKACJI HANDLOWEJ!!! Dostarczane mięso ma być świeże, bez oznak mrożenia, bez obcych zapachów i posmaków, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zepsucia, mięso z polskiego chowu, wysokiej jakości. Barwa mięsa świeżego powinna być charakterystyczna dla danego gatunku. 2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia 1. Filet z indyka-o zawartości 95%mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I 2.Noga z kurczaka-(mięso świeże, niemrożone) podobnej wielkości, oczyszczona, umyta skóra bez przebarwień, kl. I 3. Filet z kurczaka (mięso świeże, niemrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. 4. Porcje rosółowe z kury – (mięso świeże, niemrożone), oczyszczona, umyta, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień, gat. I 5. Skrzydła z indyka – (mięso świeże, niemrożone), podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień, gat. I 6. Kurczak – (mięso świeże, niemrożone), podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień, gat. I 7. Szyje z indyka – (mięso świeże, niemrożone), podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień, gat. I Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.1 do SWZ PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 1 DOSTAWA DROBIU Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy PZP: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2.	Temat: DOSTAWA MROŻONEK Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

Opis: Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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.

1. 1.Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku od godz.6.00 do godz. 8.00 rano.

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

1.3.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

1.4.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego .

1.5. Zamawiający wymaga , aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż ¾ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule .

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia :

1. Kalafior mrożony – bukiet różyczek, barwa typowa dla kalafiora, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona .

2. Brokuł mrożony - kl. I, główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 600 g), cały, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia.

3. Fasolka szparagowa zielona cała 2,50 kg -zielona , kat. I, odcinki strąków z obciętymi końcami o dł. od 20 mm do 40 mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki głęboko mrożona, kl. I

4.Fasola żółta cięta 2,50 kg-warzywo o mięsistych żółtych jadalnych strąkach ,po zbiorach krojone ,mrożone ,sypkie ,nieoblodzone ,kl I

5.Fasola zielona cięta 2,50 kg-Fasola obfituje w duże ilości błonnika ,kwasu foliowego ,witaminy K ,potasu ,wapnia ,fosforu ,żelaza i manganu ,mrożone ,sypkie , nieoblodzone kl I.

6.Marchew mrożona kostka – barwa typowa dla marchwi, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona kl. I

7. Warzywa na patelnię 2,50 kg-popularna smaczna mieszanka warzyw zawiera ziemniaki ,brokuły ,kukurydzę ,paprykę, cebulę ,fasolkę szparagową i marchewkę .Doskonale smakuje jako danie solo jak i danie z mięsem ,nieoblodzone ,sypkie kl I

8. Brukselka mrożona 2,50 kg– kl. I jednej wielkości, jednolity kolor bez przebarwień, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

9. Groszek zielony mrożony 2,50 kg - kl. I, jednolity odmianowo, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, bez uszkodzeń mechanicznych, głęboko mrożony .

10.Pieczarka krojona 2,50 kg– kl. I ., z zachowaniem świeżości, pokrojone , wygląd białego grzyba, nieoblodzone , nieuszkodzone mechanicznie .

11. Papryka kostka kolorowa 2,50 kg – kl. I z zachowaniem koloru, sypkie, nieoblodzone, bez uszkodzeń mechanicznych.

12. Zupa meksykańska 2,50 kg-to treściwa potrawa przygotowywana na bazie fasoli ,kukurydzy i papryki ,może być z mięsem mielonym, nieuszkodzone mechanicznie ,sypkie kl I

13. Zupa jarzynowa 2,50 kg– warzywa w kostkę , barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożona kl. I.

14. Bukiet warzyw 2,50 kg-mrożona mieszanka :marchew ,kalafior ,brokuły ,mrożone

	bezpośrednio po zbiorach ,dzięki czemu zachowują swój smak i strukturę, nieuszkodzone mechanicznie kl I 15.Truskawki mrożone 2,50 kg– owoce I kat., jednolite odmianowo w partii , bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona. 16. Malina mrożona cała 2,50 kg – owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone. 17.Wiśnie bez pestek mrożone 2,50 kg – owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, całe, bez pestek, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone . 18.Porzeczka czarna mrożona 2,50 kg – kl. I., świeże, zdrowe, dojrzałe, soczyste, bez oznak pleśnienia i gnicia. 19. Jagody 2,50 kg– kl. I dojrzałe, soczyste, bez oznak pleśnienia, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożone. 20. Papryka czerwona paski 2,50 kg-jedno z najzdrowszych warzyw , stanowi bogate źródło witamin i błonnika pokarmowego .Znakomicie podkreśla wygląd i smak pokrojona w paski wygodna w użyci „głęboko mrożona kl I . 21.Marchewka z groszkiem 2,50 kg-doskonała jakość , po rozmrożeniu zachowuje pełnię smaku ,naturalną barwę i aromat .kl I 22.Dynia w kostkę 2,50 kg - dynia jest niezwykle zdrowa ,bogata w witaminy i minerały niskokaloryczna , działa odkwaszająco na organizm .Uniwersalne warzywo o wszechstronnym zastosowaniu w kuchni bez uszkodzeń mechanicznych , głęboko mrożona kl I . 23. Szpinak mielony 2,50 kg – dzięki swojej silnie skondensowanej postaci zachowuje cenne właściwości świeżej rośliny . Może być dodawany do wszelkich farszów , makaronów , sosów , mięs .Głęboko mrożony kl I . 24. Cukinia w plastry 2,50 kg – cukinia jest szczególnie cenna charakteryzuje się niską kalorycznością , niskim indeksem glikemicznym , zachowuje łagodny smak .Warzywo bogate w wodę oraz cenne minerały i witaminy . Głęboko mrożona kl I. 25. Szczaw siekany słoik 900 gr – charakteryzuje się niską kalorycznością ,wysoką zawartością błonnika oraz naturalnie orzeźwiającym kwaskowatym smakiem . Pasteryzowana baza gotowa do użytku do zup. 26. Marchew baby 2,50 kg – wyróżnia się wysoką zawartością beta – karotenu ,błonnika i witaminy A ,specjalnie wyselekcjonowane , wcześniej zbierane odmiany lub pocięte i ostrugane duże marchewki uformowane w małe równe walce . Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.2 do SWZ PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 2 DOSTAWA MROŻONEK Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy PZP: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3	Temat: DOSTAWA GARMAŻERKI Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15851000-8 Produkty mączne, niemrożone Opis: Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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. 1.1.Przewidywana częstotliwości dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku od godz.6.00 do godz. 8.00 rano. 1.2.Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych

	Wykonawcy. 1.3.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów , tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1. 4. Produkty winne być świeże, zgodne z obowiązującymi normami. <u>2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia</u> 1.Pampuchy – gotowy półprodukt garmażeryjny, niemrożony, gotowy do spożycia, kluski na drożdżach, wszystkie w jednym rozmiarze, delikatne i puszyste, na słodko. 2. Kluski śląskie – kluski ziemniaczane z mąką niemrożone, wielkości orzecha włoskiego, miękkie i sprężyste . 3. Pierogi leniwe – równej wielkości, nieposklejane, niemrożone, opakowanie nie większe niż 2 kg, sera nie mniej niż 40 %, typ mąki –mąka tortowa 450 . 4.Pierogi ze szpinakiem – szpinak świeży bez ogonków lub mrożony , gotowany podprawiony sól ,pieprz, gałka muszkatołowa po ugotowaniu polewać rozpuszczonym masłem i kminkiem pierogi równej wielkości niepozlepiane . 5. Pierogi ruskie – równej wielkości, nieposklejane niemrożone, opakowanie nie większe niż 2 kg, farszu nie mniej niż 40%,typ mąki 450. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.3 PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 3 DOSTAWA GARMAŻERKI Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy PZP: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4.	Temat: DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I PRODUKTÓW MIĘSNYCH Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15113000-3wieprzowina, CPV 15131130-5Wędliny Opis: Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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 1.1.Przewidywana częstotliwości dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku od godz.6.00 do godz. 6.45 1.2Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. 1.3Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 1.4Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.5Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż ¾ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. <u>2.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia</u> 1. Schab wieprzowy - bez warkocza (mięso świeże, niemrożone) gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa 2.Szynka wieprzowa bez kości - w całości, mięso zwarte, jędrne, lekko twarde, powierzchnia mięsa gładka i błyszcząca , gat. I 3.Karkówka bez kości - soczysta jasnoróżowa barwa i spory przerost tłuszczu, produkt naturalny bez konserwantów, ulepszczy i wzmacniaczy. 4. Boczek wędzony surowy – bez kości, pozyskany z tuszy wieprzowej, z dolnej części, mięso w kolorze jasnoróżowym, z dużym przerostem tłuszczu, naturalny bez konserwantów,

	ulepszaczy i wzmacnia . 5. Mięso wieprzowe mielone – mięso wieprzowe 100 % , zawartość procentowa tłuszczu 30 %stosunek kolagenu do białego mięsa poniżej 18 % . 6. Połędwica wieprzowa- część tylnej półtuszy wieprzowej, długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia, przylegający częściowo do biodrówki i do tylnej części schabu . 7. Kiełbasa krucha –charakteryzuje się kruchością i soczystością z nutą świeżo mielonego pieprzu i czosnku 8.Kiełbasa biała – średnio rozdrobniona, o jasnym kolorze z mięsa wieprzowego w naturalnym cienkim jelicie wieprzowym . Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.4 do SWZ PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 4 DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I WYROBÓW Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy PZP: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5.	Temat : DOSTAWA PIECZYWA Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15810000-9 Pieczywo świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie . Opis: Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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 1.1.Przewidywana częstotliwość dostaw od poniedziałku do piątku od godz. 6.00 do godz. 8.00; 1.2.Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 1.3.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.4. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż $\frac{3}{4}$ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. 2. <u>Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:</u> 1. Bułka mała razowa – skład surowcowy : pieczywo pełnoziarniste ,mąka żytnia ,pszenna graham sól , woda i inne surowce określone recepturą wypieku bułek ,charakteryzuje się wyższą zawartością błonnika ,niższym indeksem glikemicznym oraz większą gęstością odżywczą, bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych . 2.Bułka graham- pieczywo wypiekane z mąki pszennej graham, z przemiału całego ziarna , wysoka zawartość błonnika , długo daje uczucie sytości i wspomaga trawienie , bez spulchniaczy i uszkodzeń mechanicznych . Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.5 do SWZ PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 5 DOSTAWA PIECZYWA

	Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy PZP: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych
6.	Temat: DOSTAWA NABIAŁU I PRODUKTÓW MLECZARSKICH Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15500000-3 Opis: Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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 1.1.Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku od godz. 6.00 do godz. 7.00 rano. 1.2.Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 1.3.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco <u>2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:</u> 1. Mleko – krowie 2% tłuszczu, bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów. 2. Śmietana kwaśna 18 % 330 ml – ze względu na zawartość tłuszczu jest bardziej odporna na zwarzenie w wysokich temperaturach zawiera śmietanę i kultury bakterii mlekowych bez zagęszczaczy . 3. Jogurt naturalny 1l – min 2 % tłuszczu lub powyżej , zawierający żywe kultury bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów, substancji zagęszczających, konsystencja jednolita . 4. Śmietana 30 0,50l - śmietana 30 % inaczej kremówka, słodka, pasteryzowana, półpłynna konsystencja, żywe kultury bakterii mlekowych . 5. Śmietana kwaśna 12 % 330 ml-o zawartości tłuszczu nie mniej niż 12 %, homogenizowana, bez dodatku mleka w proszku, bez konserwantów i substancji zagęszczających. 6. Ser twarogowy półtłusty – kl. I formowany , zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30 % , pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie . 7. Masło ośleka 250 g–niesolone w kostkach , zawartości , tłuszczu min. 82 % , bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna . Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.6 do SWZ PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 6 DOSTAWA Nabiału i produktów mlecznych Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy PZP: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
7.	Temat: DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, JAJ, OWOCÓW I WARZYW Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze , CPV 03110000-5 Rośliny uprawne ,

produkty warzywnictwa i ogrodnictwa ,CPV 03132000-5 Przyprawy nieprzetworzone , CPV 03142500-3 Jaja , CPV 15300000-1 Owoce , warzywa podobne produkty ,CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone , CPV 15400000-2 ,Oleje roślinne i tłuszcze zwierzęce lub roślinne ,CPV 15851000-8 produkty mączne ,CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne ,CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna CPV 41100000-0 Woda naturalna

Opis : Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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

1.1 Przewidywana częstotliwość dostaw od poniedziałku do piątku od godz. 6.00 do godz.8.00

1.2 Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym.

1.3 Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.

1.4Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.

1.5 Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1.Mandarynka – kl .I, jasna skórka pomarańczowa o bogatym cytrusowym zapachu, okrągłe o łatwej do obierania skórce.

2. Pomarańcza – kl. I pomarańczowa gruba skórka, soczysty , aromatyczny, bez oznak pleśnienia i gnicia.

3. Jabłko – kl. I soczyste, słodkie lub słodko winne, owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, bez objawów zepsucia.

4.Banan–kl. I długość ok. 18-20 cm, dojrzałe bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, kolor żółty, świeże, zdrowe.

5. Gruszka – soczysty owoc drzew z rodziny różowatych , wyróżniający się charakterystycznym kształtem rozszerzonym ku dołowi ,aromatycznym ,słodkim miąższem , bogata w błonnik , witaminy Ci K oraz minerały .Poprawia trawienie i wspiera układ krążenia

6. Brzoskwinia – Owoc o soczystym, słodkim miąższu i charakterystycznej , aksamitnej skórce . Charakteryzuje się owalnym lub płaskim kształtem z wyraźnym rowkiem . Owoce są bogate w witaminy A,C,E , błonnik oraz minerały ,mają niski indeks glikemiczny ,wspomaga trawienie i nawadnia organizm .

7.Nektarynka – wyróżnia się gładką pozbawioną meszku skórka oraz bardziej zwartym i aromatycznym miąższem . Jest owocem niskokalorycznym bogatym w błonnik ,witaminy A,C,E oraz minerały potas ,magnez ,który doskonale wspiera trawienie i nawadnia organizm .

8.Arbus – owoc z rodziny dyniowatych ,wywodzący się z Afryki , ma w sobie 90 % wody ,charakteryzuje się twardą ,zieloną skórka w paski oraz słodkim ,soczystym miąższem najczęściej czerwonym lub różowym zawierającym liczne nasiona .

9. Śliwka.-owoc z rodziny różowatych bogaty w błonnik , witaminy A,C,E,K ,owoce charakteryzują się zróżnicowaną wielkością owalnym kształtem ,miąższ jest soczysty słodki i aromatyczny .Skorka w zależności od odmiany fioletowa , żółta lub czerwona ,często pokryta naturalnym ,woskowym nalotem .

10. Kiwi – kl. I świeże, dojrzałe, odpowiednio jędrne, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nienadmarznęte .

11. Cytryna – kl. I świeże, soczysta, zdrowa, kolor żółty, o cienkiej skórce, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna, przy każdorazowej dostawie. Zupa grzybowa – barwa typowa dla grzybów, sykie nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona kl. I.

12.Brokul – kl. I, główka o średnicy min 15 cm bez łodygi i liści, cały, świeży, zdrowy, czysty, sezonowy, w całości bez uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych

	przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia . 13. Kalafior –kl. I, główka, o średnicy minimum 15 cm, bez łodygi i liści, świeży bez oznak chorób, wolny od szkodników. 14 . Kapusta biała – kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 15. Kapusta pekińska – kl. I, świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i urzążeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo. 16. Kapusta czerwona – kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa w całości nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych bez oznak pleśnienia i gnicia . 17.Buraki – popularne i zdrowe warzywa korzeniowe z rodziny szarłatowatych ,cenione za głęboki czerwony kolor ,bogactwo witamin głównie C i B oraz minerałów potas ,magnez ,żelazo, wspomagają odporność ,układ krążenia i są niezastąpione w walce z anemią . 18. Sałata lodowa – kruche warzywo liściaste z rodziny astrowatych ,które tworzy zwarte ,duże główki .Jej nazwa nawiązuje do specyficznej , lodowatej chrupkości liści ,słodkawy smak, liście soczyste i sztywne . 19. Sałata masłowa – kl. I świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 20. Bazylia świeża – aromatyczna roślina jednoroczna z rodziny jasnotowatych ,wyróżnia się soczystością zielonymi liśćmi o jajowatym kształcie i lekko pikantnym ,słodkawym smaku . 21. Ogórek gruntowy- charakteryzuje się jędrnymi owocami o zielonej skórce i brodawkowej powierzchni .Jest ceniony za chrupiącą teksturę i orzeźwiający smak ,wymaga gleb ciepłych i obfitego podlewania . 22. Ogórek konserwowy – popularny przetwór warzywny produkowany z całych lub krojonych ogórków gruntowych ,poddawanych marynowaniu i pasteryzacji , charakteryzuje się jędrnością oraz słodko-kwaśnym smakiem wzbogaconym aromatem tradycyjnych przypraw . 23. Ogórek długi szklarniowy – kl. I, świeży bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, w całości nienadmarznięty 24. Pomidor malina – kl. I, sezonowy, w całości, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia . 25. Pomidor koktajlowy – drobnoowocowe odmiany pomidora zwyczajnego ,charakteryzują się zwartą strukturą intensywnym smakiem i wyższą zawartością cukrów niż klasyczne odmiany ,tworzą bardzo pełne grona kulistych ,owalnych lub podłużnych owoców. 26. Papryka czerwona - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 27. Rzodkiewka – kl. I świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości bez śladów uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 28.Pieczarka – kl. I, świeża, koloru białego, bez przebarwień, jędrna, bez oznak pleśni i uszkodzeń mechanicznych. 29. Natka pietruszki – zielenina z dużą zawartością witaminy A i C, w pęczkach, czysta, zdrowa, sezonowa . 30 . Koper – kl. I, w pęczkach o masie 20- 30 g, bez łodyg, świeży, bez oznak gnicia, czysty, zdrowy, sezonowy . 31. Szczypior –kl. I, świeży, czysty, zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak pleśnienia i gnicia . 32. Kapusta kiszona wiaderko 5 kg– sałatkowa z marchewką, kl. I, wiaderko 5 kg, produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy i przyspieszaczy fermentacji.
--	--

	33. Ogórek kiszony 3 kg wiadro – kl. I, bez konserwantów, octu, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, pakowany w folię, słoik, wiaderko, produkt spożywczy otrzymywany w procesie naturalnej fermentacji mlekowej . 34.Cebula czerwona – warzywo z fioletowo czerwonymi łuskami ,chrupiącym biało – fioletowym miąższem ,charakteryzuje się łagodniejszym ,lekko słodkawym i mniej ostrym smakiem . 35.Cebula – kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 36. Cukinia – niskokaloryczne warzywo z rodziny dyniowatych ,cenione w kuchni za łagodny smak i wszechstronność ,lekkostrawna ,bogata w witaminy A,C,K,B i minerały potas, magnez niski indeks glikemiczny , wydłużone ,cylindryczne jagody, przypominające przerośnięty ogórek ,skórka gładka . 37. Czosnek główka (10 szt)–kl. I, zdrowy, suchy, bez oznak zepsucia, gnicia, pleśnienia. 38. Marchew – luz kl. I, odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka . 39. Pietruszka – kl. I, korzeń o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki. 40. Seler – kl. I, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki . 41. Por –kl. I, świeży zdrowy, czysty, suchy, sezonowy o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. 42. Truskawka – skórka owocu z połyskiem, barwa ciemnoczerwona, miąższ truskawek słodki, jędrny i soczysty . 43.Ziemniaki-bulwy jednej wielkości, kolor żółty, bez uszkodzeń . 44. Cukier – skład : cukier buraczany 100%, bez środków konserwujących, opakowanie jednostkowe papierowe. 45. Cukier trzcinowy – nierafinowany, skład: cukier trzcinowy brązowy 100 % . 46. Cukier puder – skład: cukier buraczany 100 % mielony, bez środków konserwujących . 47. Mąka pszenna tortowa – mąka typu 550, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości, opakowania jednostkowe, kl. I 48.Mąka kukurydziana – drobno zmielone ziarna kukurydzy o charakterystycznym żółtym kolorze i lekko słodkawym smaku . Jest naturalnie bezglutenowa . Lekko strawna ,bogata w węglowodany ,błonnik oraz witaminy A,E,B. 49.Mąka razowa – produkt powstały z jednorazowego ,grubego zmielenia całych ziaren zbóż ,zawiera wszystkie części ziarna : bielmo ,zarodek i bogatą w błonnik okrywę ,doskonałe źródło witamin z grupy B ,żelaza i magnezu reguluje poziom cukru we krwi . 50. Mąka z ciecierzycy – naturalnie bezglutenowy produkt powstały ze zmielonych ziaren ciecierzycy, wyróżnia się wysoką zawartością białka, niskim indeksem glikemicznym i charakterystycznym lekko orzechowym posmakiem umami . 51 . Mąka ziemniaczana – skład: skrobia ziemniaczana 100 % produkowana z ziemniaków . 52. Ryż pełnoziarnisty brązowy – uzyskiwany jest poprzez częściowe oddzielenie zewnętrznej łuski z ziarna bezpośrednio po zbiorze ,co pozwala na otrzymanie produktu bardziej naturalnego , pełnoziarnistego . 53. Ryż paraboliczny – kl. I długo ziarnisty, skład: ziarno ryżu białego, długie, preparowane termicznie 100%, ziarna mają prześwitujące bielmo o żółto złotej barwie po ugotowaniu, sypkie, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości. 54. Kasza jęczmienna – skład: całe, obłuskane, wypolerowane, ziarno jęczmienia,
--	--

	preparowane termicznie 100 %, po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników . 55.Kasza kuskus – produkt z pszenicy durum popularny w kuchni Bliskiego Wschodu i Afryki Północnej największą zaletą jest błyskawiczny sposób przygotowania ,ziaren się nie gotuje a jedynie zalewa gorącą wodą lub bulionem , lekkostrawna zawiera sporo białka oraz minerałów takich jak selen ,Kuskus ma wysoki IG, kuskus powstaje z pszenicy i nie jest produktem bezglutenowym . 56. Kasza perłowa – obłuszczony ,krojony i wypolerowany jęczmień. Jest popularnym składnikiem polskiej kuchni, cennym źródłem błonnika, witamin z grupy B oraz beta – glukan ów które pomagają obniżyć cholesterol . 57. Kasza bulgur – rodzaj kaszy z ziaren pszenicy ,sporządzonych z gotowanych następnie wysuszonych ziaren zboża ,występuje w trzech odmianach: drobnoziarnistej ,średnioziarnistej i gruboziarnistej ,w składzie posiada bioaktywne antyoksydanty pozytywnie wpływające na życie . 58. Kasza gryczana – bezglutenowe ziarno z rodziny rdestowatych ,ceniona za bogactwo łatwo przyswajalnego białka, błonnika oraz minerałów w tym magnezu ,żelaza , ze względu na niski indeks glikemiczny stanowi idealny element diety dla diabetyków , biała kasza ma łagodny smak ,kasza prażona posiada charakterystyczny wyrazisty orzechowy aromat i ciemniejszy kolor. 59.Kasza pęczak- kasza wytwarzana z tłuszczonego jęczmienia, ziarenka są całe pozbawione zewnętrznej łuski . 60 .Kasza manna 500 g – (grysik) 100% skład : produkt otrzymywany z przemiału oczyszczonego ziarna pszenicy , w postaci drobnych ziarenek barwy białej lub kremowej, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników . 61.Płatki owsiane 250 g – świetny bogaty w błonnik i białko produkt który obniża cholesterol i daje długie uczucie sytości. 62. Tofu 500 g – roślinny twaróg produkowany z mleka sojowego jest niskokaloryczny, stanowi doskonałe źródło białka i dobrze chłonie smaki przypraw ,jest bogaty w wapń, żelazo oraz witaminy z grupy B. 63.Sól kłodawska – naturalny ,niejodowany produkt pozyskiwany bezpośrednio z jednej z najstarszych kopalni soli w Polsce Kłodawa . Wydobywana metodą tradycyjną zachowuje pełnię swojego naturalnego składu mineralnego nie zawiera dodatków chemicznych. 64.Pełnoziarnista bułka tarta 450 g- Produkt uzyskiwany poprzez rozdrobnienie suszonego pieczywa wypiekanego z mąki pełnoziarnistej, zawierającej bielmo ,zarodki, jak i otręby pszenne lub żytnie. 65. Bułka tarta 450g – produkt spożywczy powstały wskutek zmielenia suchego pieczywa białego. 66. Oliwa z oliwek 500 ml – naturalny tłuszcz roślinny tłoczony z miąższu owoców oliwki, bogata w jednonienasycone kwasy tłuszczowe i silne antyoksydanty ,obniża poziom cholesterolu, wspiera pracę serca, poprawia trawienie oraz wykazuje właściwości przeciwzapalne. 67. Olej kujawski 1l – olej roślinny, rafinowany z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jedno nienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych . 68. Miód wielokwiatowy 1 kg – 100 % naturalny, nektarowy, bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym, miód nie może być mieszaniną różnych miodów. 69. Syropy 420 ml – wieloowocowe najwyższej jakości produkt. 70. Syrop klonowy 250ml– z soku klonowego, bez konserwantów 71. Kompot z czarnej porzeczki 900 ml – w słoiku, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń powodowanych przez szkodniki, kl. I . 72. Kompot truskawkowy 900 m- orzeźwiający przygotowany z całych owoców lub krojonych gotowanych w wodzie z dodatkiem cukru ,ceniony za intensywny smak i aromat ,doskonale
--	---

	nawadnia ,jest źródłem witamin A,C,E z grupy B, zawiera także polifenole o działaniu przeciwzapalnym i antyoksydacyjnym. 73. Kompot wiśniowy 900 ml- orzeźwiający napój o głębokiej rubinowej nazwie ,powstaje z gotowanych wiśni ,doskonale gasi pragnienie ,charakteryzuje się przyjemną kwasowością . 74.Pomidory suszone 270 g – suszone na słońcu lub w piecu tracą 90 % wody uzyskując skoncentrowany słodko-kwaśny umami,,dostępne w aromatycznej oliwie ,suszone zwiększają stężenie silnych antyoksydantów ,które chronią organizm ,są bogatym źródłem witaminy A,C,E i K oraz potasu ,żelaza ,wapnia i magnezu, zawierają duże ilości błonnika wspomagającego trawienie i dającego uczucie sytości . 75.Passata przecier pomidorowy 500 g – gładki delikatny przecier wykonany z pomidorów z odrobiną soli, pasteryzowany proces produkcji gwarantuje świeżość i naturalny smak . 76. Pomidory w puszcze krojone 2,50 kg – pomidory krojone bez skórki w sosie pomidorowym. 77. Kukurydza 400g – konserwowa, kukurydza, woda, sól, cukier. 78.Fasola biała konserwowa 400g – gotowa do spożycia miękkie ziarna zanurzone w lekkiej zalewie solnej ,stanowi źródło białka roślinnego i błonnika wspierając układ trawienny i krążenia. 79. Ciecierzycy konserwowa 400g – niskokaloryczne ,sycące źródło białka i błonnika ,bogata w żelazo ,potas ,magnez i kwas foliowy ,niski indeks glikemiczny . 80. Fasola czerwona konserwowa 400g – skład: fasola ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz, kwas askorbinowy, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych, puszka, kl. I. 81. Musztarda sarepska 185g – woda, ziarna gorczycy białej, ocet spirytusowy, ziarna gorczycy czarnej, cukier, sól. 82. Koncentrat pomidorowy 900 ml – odwodniony przecier pomidorowy, pasteryzowany. 83. Chrzan 170g – tarty ostry zapach, smak, długi korzeń. 84. Ketchup łagodny 3 kg– sos pomidorowy, łagodny, barwa ciemnoczerwona. 85.Groszek ptysiowy 200g – złociste parzone ciasto uformowane w niewielkie kuleczki bez dodatków cukru, chrupiąca otoczka . 86. Fasola sucha biała 400g –kl. I, suszona, ziarna zbliżone do odmiany średni Jaś, w całości jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń me i uszkodzeń mechanicznych, szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 87 .Groch łuskany 400g – kl. I, suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 88. Soczewica czerwona 500 g –soczewica 100% , nasiona mają czerwoną barwę, ziarna twarde bez przebarwień . 89. Soczewica zielona 500 g – świetne źródło dobrze przyswajalnego żelaza i błonnika o niskim indeksie glikemicznym ,nie rozpada się podczas gotowania ,skarbnica potasu, fosforu ,magnezu i kwasu foliowego. 90. Soczewica brązowa 500 g – niełuskana odmiana soczewicy czerwonej ,wyróżniająca się ziemistym ,orzechowym smakiem ,podczas gotowania zachowuje sypki kształt i nie rozpada się ,skarbnica dobrze przyswajalnego białka roślinnego ,błonnika żelaza i witamin z grupy B . 91. Cieciora puszka 400g – gotowy do spożycia produkt warzywny ,jest naturalnym źródłem białka roślinnego ,błonnika oraz wielu minerałów ,wyróżnia się lekko orzechowym smakiem i zachowuje swój kształt. 92.Soczewica biała 500g – łuskana odmiana soczewicy o delikatnym ,orzechowym smaku i kremowej konsystencji po ugotowaniu ,stanowi doskonałe źródło łatwo przyswajalnego białka roślinnego i błonnika jest cennym źródłem potasu ,wapnia ,żelaza cynku oraz kwasu foliowego. 93. Makaron świderki 400g– skład 100 % mąki pszennej makaronowej, woda, jaja, soja –
--	--

	różne formy, m.in. świderki . 94. Makaron Pełne Ziarno kokardki 400g- powstaje z pełnego przemiału ziaren pszenicy, dzięki specjalnemu procesowi mielenia zachowuje cenne właściwości odżywcze ,jednocześnie ma jaśniejszy kolor delikatny smak. 95.Makaron Pełne Ziarno spaghetti 400g – powstaje z mąki z pełnego przemiału pszenicy ,wyróżnia się ciemniejszą barwą i wyższą zawartością błonnika ,ma niższy indeks glikemiczny jest bogaty w witaminy z grupy B i minerały . 96. Makaron Pełne Ziarno łazanki 400 g – drobny makaron w kształcie małych kwadracików ,powstaje z mąki razowej , bogaty w błonnik, witaminy i minerały. 97. Makaron Pełne Ziarno kolanka 400 g- produkt z pełnego przemiału pszenicy, wyróżnia się łagodnie orzechowym smakiem i ciemniejszą barwą ,posiada niski indeks glikemiczny oraz wysoką zawartość błonnika i minerałów. 98. Makaron świderki kolorowy 400g – makaron świderki kolorowe produkowany jest z ekologicznej mąki białejz dodatkiem warzyw ekologicznych takich jak szpinak i papryka nie zawiera jaj . 99.Makaron 5 jajeczny do rosołu 250g – 100 % mąki, woda, kasza pszena makaronowa, semolina, 5 jaj, kurkuma 100.Buraczki wiórki 900ml – czerwony kolor, smak, bez octu. 101.Kapusta czerwona konserwowa 900ml –skład: kapusta czerwona, cebula, cukier, sól, ocet 10 % 102. Ocet jabłkowy 5 % niefiltrowany 330 ml- niepasteryzowany zachowane cenne żywe kultury bakterii octowych ,kwasowość 5 %,aromatyczne jbkaz uprawy biodynamicznej stanowią podstawę tego niefiltrowanego i niepasteryzowanego octu jabłkowego ,zawiera naturalny osad . 103. Żur na zakwasie 500g – Gotowa baza do przygotowania jednej z najbardziej rozpoznawalnych zup ,na bazie mąki żytniej ,mąki pszennej i czosnku. 104.Koncentrat buraczany200 ml - zagęszczony sok z buraków ćwikłowych 60 % , woda, cukier, sól, kwas cytrynowy, pieprz czarny, czosnek, majeranek, koper, marchew, pietruszka. 105. Barszcz biały w proszku 66g – w proszku o smaku białego barszczu, skład: mleko w proszku, cukier, aromaty i kwas cytrynowy. 106. Barszcz czerwony w proszku 45g – cukier, zagęszczony sok z buraka, maltodekstryna, sól, kwas, aromaty, tłuszcz drobiowy ekstrakt drożdży, olej słonecznikowy fermentowane białko pszenne, majeranek, przyprawy . 107.Dżem truskawkowy 280g – owocowy 100 % owoców bez dodatku cukru, różne smaki, kl. I słodzony, zagęszczony sokiem jabłkowym. 108. Kisiel bez cukru77g – z witaminą C bez cukru, w proszku . 109 .Cukier waniliowy 30g – bezglutenowy, naturalnym ekstraktem z wanilii . 110.Cynamon 15g – mielony, przyprawa korzenna bez dodatków . 111. Kwasek cytrynowy 20g – kwas cytrynowy 100 % . 112. Czosnek granulowany 20g – otrzymany z proszkowanych ząbków czosnku, kremowa barwa, sypka struktura, intensywny zapach . 113. Bazylia 10g – otarta 100 % . 114. Czarnuszka 1 kg – jednoroczna roślina z rodziny jaskrowatych ceniona za lecznicze i kulinarne właściwości swoich nasion ,charakteryzuje się trójkątnymi ,czarnymi ziarnami o korzennym smaku . 115. Kurkuma 20g –skład kurkuma 100 %,wieloletnia roślina z rodziny imbirowatych ,posiada silny antyoksydant o udowodnionym działaniu przeciwzapalnym i wspierającym trawienie ,pochodząca z Azji Południowej ,przyprawa o charakterystycznym żółtopomarańczowym kolorze powstaje z zmielonego kłącza . 116. Papryka słodka wędzona 1 kg – intensywna naturalna przyprawa w formie drobnego
--	--

	proszku o ceglastoczerwonym kolorze ,powstaje ze świeżych strąków papryki ,które są powoli suszone i wędzone dymem z drewna dębowego a następnie mielone. 117 . Gałka muskatołowa 20g –niewielkich rozmiarów orzech, przyprawa do potraw. 118. Hummus 190 g – pasta pochodząca z bliskiego wschodu ,powstaje z blendowanej ciecierzycy, pasty sezamowej, oliwy z oliwek ,soku z cytryny i czosnku ,ceniona za kremową konsystencję ,wysoką zawartość białka roślinnego . 119 Papryka chili 200g – owoc roślin z rodzaju Capsicum należących do rodziny psiankowatych, charakterystyczny ostry smak zawdzięcza kapsaicynie ,jest bogatym źródłem witamin zwłaszcza C i A oraz minerałów. 120. Liść laurowy 6g – skład : suszone liście laurowe 100 %, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych . 121. Lubczyk 10g – skład : suszone liście lubczyku 100 %, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych . 122 . Majeranek 40g – skład: rozdrobnione ziele majeranku 100% bez środków konserwujących, aromatyczny, gorzki smak . 123 . Oregano 8g – mielone 100%,wieloletnia roślina z rodziny jasnotowatych ,charakteryzuje się intensywnym ,korzennym aromatem ,cenne ziele o silnym działaniu antybakteryjnym i przeciwzapalnym. 124 . Pieprz cytrynowy 20g – mielony ze skórą cytryny i warzywami . 125.Kucharek wiaderko 4 kg – sypka mieszanka warzywno-przyprawowa stworzona z myślą o dużym zapotrzebowaniu, idealna baza do zup, sosów i mięs. 126. Ziele angielskie 15 g – aromatyczna przyprawa używana do zup ,mięś czy marynat . 127..Ziarenko smaku 75g - kompozycja suszonych warzyw, ziół i aromatycznych przypraw. 128 . Zioła prowansalskie20 g- skład: suszone oregano, cząber, rozmaryn, bazylija, majeranek, tymianek, bez środków konserwujących, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. 129 . Pieprz czarny mielony 20g – mielony 100 % .Najpopularniejsza przyprawa o ostrym smaku i wyrazistym aromacie ,swoje właściwości zawdzięcza piperynie ,przyśpiesza metabolizm ,wspomaga wydzielanie soków trawiennych . 130. Przyprawa do drobiu 30g – sól, papryka słodka, 14 %, gorczyca biała, czosnek 5,8 %, kolendra, kurkuma, kozieradka -2,4 %, imbir, cynamon, kmin rzymski, goździki, gałka muskatołowa. 131. Papryka mielona ostra 20g – popularna przyprawa wytwarzana z wysuszonych i drobno zmielonych owoców ostrych odmian papryki, charakteryzuje się intensywną ,ognistą pikantną oraz głębokim czerwonym kolorem . 132. Papryka mielona słodka 20 g –mielona 100 % Podkreśla smak potraw mięsnych, sosów twarogów, wyrazisty smak ,nadaje głębię i przyjemny delikatny aromat potrawom mięsnym . 133 .Przyprawa do mięsa 75g– czosnek, gorczyca biała, kminek, kolendra, majeranek, papryka słodka, rozmaryn. 134. Kmin rzymski 20g– jest aromatyczną przyprawą w postaci całych suszonych nasion lub zmielonej na proszek, występują w niej: magnez, potas, fosfor, wapń. 135. Tymianek 10g – znajdują się olejek eteryczny, w skład wchodzi – terpineol, linalol, tymol, cyneol, borneol . 136.Curry 20g– kompozycja przypraw wchodzących w skład sól, kurkuma , cebula, papryka słodka, cynamon, cukier, czosnek, kmin rzymski, lubczyk, kardamon, kozieradka, goździk, kolendra, imbir, pieprz czarny. 137.Pieprz ziołowy 20g – mieszanka przyprawowa przyrządzona z różnych ziół w skład wchodzi gorczyca, kolendra, kminek, pieprz, czosnek, kozieradka, majeranek . 138. Sos sojowy 150 ml – powstaje z pszenicy, wody, soli, ziaren soi poddawane procesowi fermentacji. 139.Mix ziaren do sałatek włoski 100g- chrupiąca mieszanka ,składa się z prażonych i
--	--

	łuskanych pestek dyni ,ziaren słonecznika ,płatków migdałów oraz suszonych pomidorów ,bazyli i oregano . 140.Mix ziaren do sałatek grecki 100g – mix ziaren i bakalii ,chrupiąca tekstura oraz śródziemnomorski aromat łączy w sobie prażone nasiona i orzechy z suszonymi warzywami oraz ziołami . 141.Knorr sos sałatkowy 8 g – sos do sałatek liściastych, aksamitny i wyrazisty desing ,klasyczny sos winegret. 142. Kminek 20g – w postaci ziarna lub zmielony, naturalna substancja używana w kuchni. 143. Ser żółty Królewski cały – szlachetny ,dojrzewający ser typu szwajcarsko-holenderskiego, wyróżnia się łagodnym ,lekko wytrawnym ,orzechowym smakiem z nutami miodu i moreli oraz obecnością charakterystycznych ,dużych dziur ,jest wysoce odżywczy ,bogaty w białko i wapń . 144. Rodzynki 200g – suszone winogrona, po odparowaniu wody pomarszczona skórka i skondensowana słodycz ,cenne źródło błonnika ,żelaza i potasu ,wspiera pracę serca i układu pokarmowego . 145.Żurawina 200g – suszone owoce barwy ciemnoczerwonej ,wiecznie zielona krzewinka z rodziny wrzosowatych, znana z cierpkich czerwonych owoców o bogatej zawartości witaminy C i przeciwutleniaczy, jest ceniona za naturalne wsparcie układu moczowego oraz odporności. 146.Sezam150 g – małe owalne ziarenka, kolor kremowy, nasiona suszone, całe . 147. Imbir 15g – przyprawa korzenna, suszony lub sproszkowany o intensywnym zapachu i aromacie. 148. Nerkowce 75 g – orzechy, całe, suche, bez oznak pleśni, paczkowane ,to nasiona nanercza zachodniego drzewa pochodzącego z Bazylii. Są cenione za delikatny ,słodkawy ,maślany smaki charakterystyczny kształt przypominający nerkę .stanowią doskonałe źródło witamin z grupy B,magnezu,cynku oraz zdrowych kwasów tłuszczowych. 149.Rozmaryn 15g– wiecznie zielone zioło należące do rodziny jasnotowatych, suszony ,charakteryzuje się intensywnym korzenno-żywicznym zapachem ,igielkowatymi liśćmi oraz drobnymi niebieskimi kwiatami ,jest niezastąpionym ziołem kulinarnym i leczniczym. 150. Ser parmezan 200g – pochodzący z północnych Włoch twardy ,podpuszczkowy ser dojrzewający ,wytwarzany z niepasteryzowanego mleka krowiego i charakteryzuje się ziarnistą ,kruchą strukturą oraz głębokim pikantno-orzechowym smakiem umami . 151.Ser kremowy śmietankowy 90g–w skład wchodzi odtłuszczone mleko 57 % ,masło, ser 28 % ,białka mleka ,sól ,regulator kwasowości. 152.Orzech włoski 100g- drzewo liściaste dorastające do 20-30 m wysokości, słynie z rozłożystej korony i liści o charakterystycznym zapachu ,jego owoce dojrzewają jesienią ,skrywając w twardej skorupie jadalne ,bogate w zdrowe tłuszcze witaminy i nasiona . 153.Orzech laskowy 100 g – doskonałe źródło energii i cennych składników odżywczych ,są bogate w witaminę E witaminy z grupy B i minerały. Ze względu na niski indeks glikemiczny oraz korzystny wpływ na układ krążenia stanowią idealną przekąskę . 154. Migdały płatki 100g – cenne źródło witamin i minerałów ,ich indeks glikemiczny wynosi tylko 15,płatki są delikatne w smaku ,bogate w białko roślinne i kwasy tłuszczowe . 155. Dynia łuskana 100 g- nasiona pozbawione twardej łupiny gotowe do spożycia ,stanowią bogate źródło cynku ,żelaza ,magnezu, witamin z grupy B oraz zdrowych kwasów tłuszczowych ,są miękkie, delikatne i lekkostrawne . 156.Jaja L- waga ok. 50 g, świeże, nieuszkodzona skorupka . 157.Woda naturalna 6 l - niegazowana, pojemność 6 l, naturalna woda podziemna o niskiej mineralizacji . 158.Napój owsiany czekoladowy 0,33 l – ma puddingową konsystencję idealny dla wegan i osób ,które nie spożywają laktozy. 159.Gorzka czekolada 70% 85g – tabliczka łącząca głęboki smak czekolady ,skład :masa kakaowa ,cukier ,masło kakaowe ,emulgator ,naturalny aromat waniliowy bez glutenu .
--	--

	160.Mus owocowy 100g-100% owoców, wysoka zawartość witaminy C bez dodatku cukru, przecierowy, pasteryzowany, jest źródłem cennego błonnika. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.7 do SWZ PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 7 DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, JAJ, OWOCÓW I WARZYW Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
8.	Temat: DOSTAWA RYB Wspólny Słownik Zamówień: CPV 1522100-3 Opis:Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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 1.1. Przewidywana częstotliwość dostaw od poniedziałku do piątku od godz.6.00 do godz.8.00. 1.2.Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 1.3.Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.4.Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. 2.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: 1. Miruna bez skóry i lodu – filet mrożony SHP bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej 2. Dorsz atlantycki bez skóry i lodu – delikatna ryba bogata w pełnowartościowe białko, żyje w wodach o temperaturze 2-7 stopni C , bez skóry i lodu . 3. Łosoś wędzony plastry 200 g- bogaty w witaminy i minerały wysoka zawartość omega 3, wędzony na zimno bogaty w witaminy D , E oraz B 12,charakteryzuje się niską zawartością cukrów i tłuszczów nasyconych . 4.Łosoś mrożony – zachowuje 90 %wartości odżywczych świeżej ryby w tym cenne kwasy omega 3,o naturalnej barwie i delikatnym aromacie . 4. Filet panierowany kostka 100 g – filet mrożony SHP bez skóry i ości, woda, masło, mąka pszenna, cebula, olej słonecznikowy, natka pietruszki, sól, skrobia ziemniaczana, koperek, papryka mielona, czosnek, sok cytrynowy, pieprz, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej kl. I . Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.8 do SWZ PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 8 DOSTAWA RYB Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy PZP: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
<u>Wymagania do wszystkich części:</u> 1) Zamawiający wymaga, aby:	

- a) żywność będąca przedmiotem zamówienia odpowiadała warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi normami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności zgodnym z ISO 22000:2005,
- b) wykonawca udzielił zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczanej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach,
- c) artykuły rolno-spożywcze były składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej,
- d) dostarczana żywność była oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej,
- e) wykonawca zobowiązał się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo - jakościowej odbieranej żywności.
- 2) W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamacje osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność niespełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, max do 2 godziny od dnia i godziny jego zgłoszenia i na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności niespełniającej wymagań.
- 3) Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu do przewozu żywności) na własny koszt i ryzyko w godzinach:

zadanie nr 1 zamówienia: od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 8.00

zadanie nr 2 zamówienia: od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 8.00

zadanie nr 3 zamówienia: od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 8.00

zadanie nr 4 zamówienia: od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 6:45

zadanie nr 5 zamówienia: od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 8.00

zadanie nr 6 zamówienia: od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 7.00

zadanie nr 7 zamówienia: od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 8.00

zadanie nr 8 zamówienia: od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 8.00

następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej Nr 2 im. Marii Konopnickiej, ul Mickiewicza 5, 56-500 Syców.

- 4) Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.
- 5) Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, mailem lub osobiście. W zamówieniu Zamawiający prześle rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
- 6) Realizacja dostaw musi być w cenach zgodnych z ofertą Wykonawcy. Ceny jednostkowe określone w formularzu asortymentowo - cenowym nie mogą ulec zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy. Wykonawca może obniżyć ceny w każdym czasie. Niekorzystna zmiana cen przez Wykonawcę może stanowić podstawę do odstąpienia Zamawiającego od dalszej realizacji umowy.
- 7) Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowo-cenowym odpowiednim dla części zamówienia.
- 8) Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa

Żywnościowego.

9) Podane w opisie przedmiotu ilości zamówienia stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w terminie od daty podpisania umowy do 29 grudnia 2025r. Z tytułu niezrealizowania ilości przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia wobec Zamawiającego. Zamawiający, może dokonać zmiany ilościowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach limitu finansowego np. z powodu niskiej frekwencji dzieci oraz nieprzewidzianych zdarzeń losowych (strajk pracowników, pandemia) Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.

10) W przypadku niezgodności ilościowej lub złej jakości dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia ilości lub wymiany towaru na towar dobrej jakości w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, tak aby możliwe było jego użycie zgodnie z zapotrzebowaniem w dniu przez niego zaplanowanym.

11) Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu zamówionego towaru u innego dostawcy w przypadku nie wypełnienia obowiązku określonego w pkt. 10, odmowy dostawy lub nieterminowej dostawy. Zamawiający obciąży Wykonawcę poniesionymi kosztami oraz ewentualnymi kosztami transportu dostawy. Na powyższą okoliczność zostanie sporządzony protokół reklamacji i przekazany wykonawcy.

12) Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

13) Zamawiający informuje, że podane ilości są wartościami max. które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający będzie zamawiał artykuły w miarę potrzeb a gwarantowana ilość artykułów to **30%** artykułów wymienionych w **załączniku nr 2.A do 2.HdoSWZ Arkusz kalkulacyjny**. Pozostałą część zamówienia Zamawiający zrealizuje zgodnie z zapotrzebowaniem.

14) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia zakupu artykułów żywnościowych w okresie obowiązywania umowy tj. w przypadku zamknięcia szkoły z powodu np. pandemii COVID- 19.

15) Wymagany maksymalny czas reakcji na reklamacje to 2 godz. (Wykonawca winien odebrać lub wymienić żywność niespełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad)

3.4 Części nie mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zadaniu częściowym zostaną odrzucone.

3.5 Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do jednej lub wszystkich części/zadań zamówienia.

Miejsce realizacji:

Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Marii Konopnickiej ul Mickiewicza 5, 56-500 Syców

– dla zadania częściowego: 1, 2, 3,4,5,6,7,8.

4. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 214 UST. 1 PKT 8 USTAWY PZP– DLA CZĘŚCI 1-8

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 ustawy PZP.

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

Zamówienie musi być realizowane w terminie:

od daty podpisania umowy do 31.12.2026r. – dla wszystkich części .

6. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU- DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu i wymagania określone w niniejszej SWZ.

Zamawiający, na podstawie art. 112 ustawy Pzp określa następujące warunki udziału w postępowaniu:

Lp.	Warunki udziału w postępowaniu
1	Sytuacja ekonomiczna lub finansowa O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie
2	Zdolność techniczna lub zawodowa O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie
3	Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie
4	Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie

7. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

1 . Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, wobec którego zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ustawy Pzp.

2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych także w art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp, tj.

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.

Wykluczenie Wykonawcy nastąpi w przypadkach, o których mowa w art. 111 ustawy Pzp.

Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki określone w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.

Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, a jeżeli uzna, że nie są wystarczające, wykluczy Wykonawcę.

Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania, ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

8. INFORMACJA O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest złożyć:

Lp.	Wymagany dokument
1	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załączniki nr 3 do SWZ) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie Wykonawcy stanowiące potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w ww. pkt stanowią dowód potwierdzający spełnianie warunków udziału w postępowaniu, odpowiednio na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia składane są w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.
2	<u>W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców (m.in. konsorcjum, spółka cywilna) oświadczenie, o którym mowa w pkt 1 powyżej, składa odrębnie i podpisuje każdy spośród wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia wykonawcy oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.</u>(załączniki nr 3 do SWZ)
3	Wykonawca, <u>w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby</u>, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w pkt 1 powyżej (załącznik nr 3 do 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. (załączniki nr 3a do SWZ)
4	Zamawiający nie żąda, aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia <u>podwykonawcom, niebędącymi podmiotami, na których zasoby powołuje się Wykonawca</u>, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszczał informacje o podwykonawcach w druku oferty.
5	Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby(załącznik nr 4 do SWZ), lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności: - zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby; - sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia
6.	Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zgodne z art. 117 ust. 4 ustawy Pzp (zawarte w załączniku nr 1 do SWZ- odpowiednio do każdego zadania) – jeżeli dotyczy W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają dostawy, do realizacji których te zdolności są wymagane. Oświadczenie przekazuje się (na formularzu oferty) w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.
7	Inne dokumenty składane przez wykonawcę wraz z ofertą 1) Formularz ofertowy (załączniki nr 1 do SWZ) 2) Arkusz Kalkulacyjny (załączniki nr 2.A do 2.HSWZ) - odpowiednio na część na którą Wykonawca złoży ofertę. Formularze muszą być złożone przez wykonawcę w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem

	zaufanym, lub podpisem osobistym. 3) Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy) Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym. W przypadku gdy pełnomocnictwo zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym przez mocodawcę lub notariusza. Zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp. <u>W celu utrzymania w poufności tych informacji, Wykonawca przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.</u> Dokument musi być złożony przez wykonawcę w postaci elektronicznej i opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.
--	--

1 . Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty **wezwie Wykonawcę**, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia:

odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z CEDIG w zakresie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy, sporządzony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, jeżeli Wykonawca nie wskazał w oświadczeniu o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

2 . 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 Pzp, 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 Pzp.

3. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność

4. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

5. Jeżeli zajądą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

6. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

7. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia Wykonawca składa, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

8. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

9. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa powyżej w ust 2 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 2, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1,2 i 4, art. 109 ust. 1 ustawy, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy, wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

9. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH PODMIOTÓW TRZECICH

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.

Wykonawca, w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów trzecich, na zasadach określonych w art. 118–123 ustawy Pzp.

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, zobowiązany jest:

złożyć wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia (**załącznik nr 4 do SWZ**) lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy, musi potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:

zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;

sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

złożyć wraz z ofertą "Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków", 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. **(załącznik nr 3a do SWZ)**

przedstawić na żądanie Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, określone w pkt 9ppkt2SWZ, dotyczące tych podmiotów, na potwierdzenie, że nie zachodzą wobec nich podstawy wykluczenia z postępowania.

- 1) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 Pzp, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia przedstawia dokumenty tego podmiotu wskazane w ww. pkt 9 ppkt 2 SWZ- na wezwanie Zamawiającego.

Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także zbada, czy nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy w pkt. 8 niniejszej SWZ.

Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzą spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub znajdą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zarządza, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:

- 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał 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.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

W zakresie nieregulowanym 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 2020r. 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 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.

10. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM

Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom.

Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych Podwykonawców, jeżeli są już znani.

Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, podał nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli, Podwykonawców zaangażowanych w realizację zamówienia, jeżeli są już znani.

Wykonawca jest obowiązany zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazać wymagane informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.

11. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty i powinno ono zawierać w szczególności wskazanie:

postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy;

wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia;

ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, dokument "Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału", o którym mowa w pkt. 9pkt 1 pkt 2 (tabela) SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.(załącznik nr 3 do SWZ)i jeżeli dotyczy złożenie oświadczenia w formularzu oferty z art. 117 ust 4 Pzp.

12. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI(DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

1.Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie p.z.p., odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. 2020 r. poz.344).

2.Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1p.z.p., podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach np. : rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt

3.W przedmiotowym postępowaniu przekazywanie sobie przez strony postępowania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji odbywa się pod rygorem

nieważności, w formie lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym elektronicznej:

a) Elektronicznie na adres e-mail: sekretariat@sp2sycow.com.pl lub

b) ePUAP: /SP2Sycow/SkrytkaESP lub

za pomocą platformy:

<https://ezamowienia.gov.pl>

4. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia lub informacje, które wpłyną do Zamawiającego, uważa się za dokumenty złożone w terminie, jeśli ich czytelna treść dotrze do Zamawiającego przed upływem tego terminu..

5. Przy wypełnianiu formularzy w mini Portalu/ePUAPie zaznaczenie „PODPISZ I WYŚLIJ” i podpisanie profilem zaufanym NIE spowoduje złożenia oferty podpisanej.

6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień Wykonawcy niezwłocznie nie później niż na 2 dni przed upływem terminu otwarcia ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

6.1. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w ww. pkt. 6, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

6.2. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ww. pkt 6, to przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.

6.3. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków o wyjaśnienie SWZ

6.4. Zamawiający treść zapytań wraz z wyjaśnieniami (odpowiedziami) będzie udostępniał na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródeł zapytania.

6.5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

wymagań prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie, o którym mowa w art. 267 ust. 2 pkt 6 Pzp.

13. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

14. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, tj. do dnia **31 grudnia 2026r.** 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 ww. pkt. 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.

15. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na każdą z ośmiu części przedmiotu zamówienia.

2. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszej SWZ.

3. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.

4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona w języku polskim i złożona pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, za pośrednictwem EPUAP/ e-zamówienia oraz podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

5. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), zwanej dalej „ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” jeżeli Wykonawca:

wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane;

wykazał, załączając stosowne uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Zaleca się, aby uzasadnienie o którym mowa powyżej było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie pozostałym uczestnikom postępowania.

5.1. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy 1. z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować. Wykonawca zobowiązany jest wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 Pzp.

6. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

8. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na e-zamówienia. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na e-zamówienia.

9. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

16. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

Ofertę należy złożyć przez platformę: <https://ezamowienia.gov.pl> do dnia **18.08.2026r.** do **godziny 12.00**

Po upływie terminu, o którym mowa powyżej, złożenie oferty nie będzie możliwe.

Uwaga! O terminie złożenia oferty decyduje czas ostatecznego wysłania oferty a nie czas rozpoczęcia jej wprowadzania.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **18.08.2026.o godzinie 13.00**

Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

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

cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowywania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na e-zamówienia i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.

Protokół postępowania jest jawny i udostępniony na wniosek. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnienia postępowania z tym, że oferty wraz z załącznikami są jawne od chwili ich otwarcia z uwzględnieniem art. 74 ust. 2 pkt 1 Ustawy Pzp.

17. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

1.W ofercie Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia/ danej części w złotych polskich (PLN), z dokładnością do 1 grosza, tj. do dwóch miejsc po przecinku.

2.Do formularz ofertowego należy dołączyć uzupełniony formularz asortymentowo – cenowy. Brak formularza asortymentowo – cenowego lub nieuzupełniony w całości będzie podstawą do odrzucenia oferty.

3.W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej SWZ oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia.

4.Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

5.Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

6.Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

7.Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest:

poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;

wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

wskazać wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;

wskazać stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

18. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

Zamawiający będzie rozpatrywał i oceniał oferty oddzielnie dla każdego z części/zadań.

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie niżej podane kryteria:

Zadanie częściowe	Nazwa kryterium - waga (punkty)
1. DOSTAWA DROBIU 2. DOSTAWA PIECZYWA 3. DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, OWOCÓW, WARZYW	1 - Cena – 60 2 –Termin płatności faktury- 40

Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następujących wzorów:

Zadanie częściowe	Wzór
1. DOSTAWA DROBIU 2. DOSTAWA PIECZYWA 3. DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, OWOCÓW, WARZYW	1 - Cena $\text{Liczba punktów} = (C_{\min}/C_{\text{of}}) * 100 * \text{waga}$ gdzie: - $C_{\min}$ - najniższa cena spośród wszystkich ofert - C_{of} - cena podana w ofercie 2 - Termin płatności faktury Termin płatności faktury 40 % wagi przy założeniu: 7 dni - 0 pkt 14 dni - 10 pkt 21 dni -20 pkt 30 dni - 40 pkt

łączna punktacja = Cena x 60% + Termin płatności faktury x 40% gdzie 1 % = 1 pkt

Jeżeli kryterium jest „Termin płatności faktury,„ winien być on wpisany do opisu przedmiotu zamówienia jako wymóg i max jego czas

- a) W przypadku podania przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym terminu płatności równego 7 dni - ofercie przyznanych zostanie 0 pkt.
- b) W przypadku niepodania przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym terminu płatności – ofercie przyznanych zostanie 0 pkt (przy czym w przypadku wyboru takiej oferty jako najkorzystniejszej do umowy zostanie wpisany termin określony jako minimalny przez Zamawiającego tj. 7 dni).
- c) W przypadku podania przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym terminu płatności krótszego niż termin określony przez Zamawiającego jako „minimalny” – oferta będzie podlegać odrzuceniu.
- d) W przypadku podania przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym terminu płatności dłuższego niż termin określony przez Zamawiającego jako maksymalny – do wyliczenia ilości punktów w tym kryterium Zamawiający przyjmie termin płatności 30 dni (przy czym w przypadku wyboru takiej oferty jako najkorzystniejszej do umowy zostanie wpisany termin 30 dni).”

19.4. Zamawiający poprawi w ofercie:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Jeżeli zaoferowana cena, lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zażąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny, lub jej istotnych części składowych. Wyjaśnienia mogą dotyczyć zagadnień wskazanych w art. 224 ust. 3 ustawy Pzp.

19.6. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.

19.7. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

19. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w niej kryteria oceny ofert.

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, przekazując im informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 ustawy PZP oraz udostępni je na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://sp2sycow.pl/bip/>

Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać

ponownego badania i oceny ofert, spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

20. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie i na zasadach określonych w art. 308 ust. 2 i 3 ustawy PZP.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę, któremu zostanie udzielone zamówienie, o miejscu i terminie zawarcia umowy.

W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ci, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązani będą przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego przedłożyć kopię umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

21. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

W danym postępowaniu wniesienie zabezpieczenie należytego wykonania umowy nie jest wymagane.

22. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO(DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

1.Projekt umowy stanowi załącznik Nr 5do niniejszej SWZ.

2.Zamawiający dopuszcza możliwość zmian umowy w następującym zakresie i na określonych poniżej warunkach:

3.Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy, wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający poza możliwością zmiany na podstawie art. 455 ustawy PZP, przewiduje również możliwość dokonania zmiany postanowień umowy w następujących przypadkach:

1) dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego

2) zmiany zakresu dostaw które wykonawca powierzył podwykonawcom , a które określone są w złożonej ofercie

3) wprowadzenia do realizacji części zamówienia przez podwykonawcę pomimo, że Wykonawca nie dopuścił takiej możliwości w treści oferty, za zgodą Zamawiającego i z zachowaniem zasad dotyczących podwykonawców.

4) zmiany osób przewidzianych do realizacji zamówienia przez strony w przypadku nieprzewidzianych zdarzeń losowych między innymi takich jak: śmierć, choroba, ustanie stosunku pracy, utrata uprawnień, inne uzasadnione okoliczności niepozwalające wykonywać wskazanej osobie powierzonych czynności .

5) zaprzestania produkcji lub wstrzymania w obrocie i stosowaniu odpowiedniego towaru objętego przedmiotem umowy - zastąpienie tego towaru przez Wykonawcę innym o identycznych właściwościach lub lepszych

6) zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta - zmianę cen jednostkowych produktów objętych umową z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową,

7) zmianą ilości zamawianego asortymentu w trakcie obowiązywania umowy w przypadku zmiany ilości dzieci z tym, że zmniejszenie nie wymaga aneksu do umowy.

8) Konieczności zamówienia asortymentu nieobjętego przedmiotem zamówienia zgodnie z art. 455 ust. 2

2. Warunki zmiany: Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności

23. 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. 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.

8. 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.

9. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".

10. 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.

11. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

24. AUKCJA ELEKTRONICZNA

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 308 ust. 1 ustawy Pzp.

25. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Zamawiający oświadcza, że spełnia wymogi określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 4 maja 2016 r.), dalej: RODO, tym samym dane osobowe podane przez Wykonawcę będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami krajowymi.

Zamawiający informuje, że:

administratorem danych osobowych Wykonawcy jest **Szkoła Podstawowa nr 2 im. Marii Konopnickiej w Sycowie**, ul. Mickiewicza 5, 56-500 Syców.

w sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, którym jest **Sebastian Kopacki**, e-mail: inspektor.rodod@gmail.com ;

dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Szkoły Podstawowej nr 2 im. Marii Konopnickiej w Sycowie** – znak sprawy: **SP2.ZP.2/26** oraz w celu archiwizacji dokumentacji dotyczącej tego postępowania;

odbiorcami przekazanych przez Wykonawcę danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy PZP;

dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały okres obowiązywania umowy.

Wykonawca jest zobowiązany, w związku z udziałem w przedmiotowym postępowaniu, do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych wymaganych przez RODO i związanych z udziałem w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia. Do obowiązków tych należą:

obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał i przekazał Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego;

obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane Wykonawca pozyskał w sposób pośredni, a które to dane Wykonawca przekazuje Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego.

Zamawiający informuje, że;

udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 RODO (dane osobowe dotyczące wyroków skazujących i czynów zabronionych) w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy Pzp, do upływu terminu na ich wniesienie;

udostępnianie protokołu i załączników do protokołu ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem tych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (tj. danych osobowych ujawniających pochodzenie rasowe lub etniczne, poglądy polityczne, przekonania religijne lub światopoglądowe, przynależność do związków zawodowych oraz przetwarzania danych genetycznych, danych biometrycznych w celu jednoznacznego zidentyfikowania osoby fizycznej lub danych dotyczących zdrowia, seksualności lub orientacji seksualnej tej osoby), zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia;

w przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez Zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1–3 RODO (związanych z prawem Wykonawcy do uzyskania od administratora potwierdzenia, czy przetwarzane są dane osobowe jego dotyczące, prawem Wykonawcy do bycia poinformowanym o odpowiednich zabezpieczeniach, o których mowa w art. 46 RODO, związanych z przekazaniem jego danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej oraz prawem otrzymania przez Wykonawcę od administratora kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu), Zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;

skorzystanie przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane, z uprawnienia, o którym mowa w art. 16 RODO (uprawnienie do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych), nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;

w postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania;

w przypadku, gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.

Załączniki do SWZ:

Nr	Nazwa załącznika
1	Formularz oferty
2.1-2.8	ARKUSZ KALKULACYJNY Z PODZIAŁEM NA ZADANIA OD 1 DO 3 ZAŁĄCZNIK NR 2.A do 2.C
3	Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału- z art. 125 ust 1 PZP
3a	Oświadczenie podmiotu na zasoby którego powołuje się Wykonawca o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału- z art. 125 ust 1 PZP
4	Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia
5	Projekt umowy