

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu
nieograniczonego na:**

sukcesywne dostawy artykułów spożywczych.

**Zamówienie realizowane zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. –
Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 poz.1320)**

1. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego.

Dom Pomocy Społecznej Cichy Zakątek, ul. Warszawska 25, 26 - 200 Końskie

e-mail: zamowienia@dpskonskie.pl

Strona internetowa: <https://dpskonskie.bip.gov.pl/>

Godziny urzędowania 7⁰⁰ do 15⁰⁰

Telefon: (41) 372 51 57

2. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. (tekst ujednolicony: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) zwanej dalej Ustawą Pzp.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENI:

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE KOD CPV 15000000-8

Część 1 - Mięso, drób, wędliny, Kod CPV 15100000-9, CPV 15412100-0

Część 2 - Mleko i produkty mleczarskie, Kod CPV 15500000 – 3

Część 3 - Pieczywo i wyroby cukiernicze, Kod CPV 15810000 – 9

Część 4 - Różne artykuły spożywcze, Kod CPV 15330000-0, CPV 15411100 – 3,

CPV 15600000 – 4, CPV 15800000 – 6

Część 5 - Ryby i konserwy rybne, Kod CPV 15200000 – 0

Część 6 - Warzywa i owoce mrożone, Kod CPV 15331170-9, 15896000 – 5

Część 7 - Warzywa i owoce, Kod CPV 03220000 – 9, CPV 03142500 – 3, CPV 15300000 – 1, CPV 15330000 – 0

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do magazynu DPS „Cichy Zakątek” w Końskich. Wykonawcy mogą złożyć oferty na dowolną ilość części. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi kosztorys cenowy oddzielny dla każdej części – załącznik numer 2 do SWZ. Wykonawca składa ofertę na wszystkie artykuły spożywcze zawarte w danej części. Zamawiający informuje, że ilości artykułów wyszczególnionych w Kosztorysie cenowym mogą ulec zmianie, zmniejszeniu lub zwiększeniu w ramach wartości umowy. Zamawiający zobowiązuje się zakupić towar o łącznej wartości brutto w co najmniej 50% wynagrodzenia brutto określonego w umowie. Wykonawca dostarcza artykuły pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym, właściwym dla danego rodzaju produktu oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Zamawiający dopuszcza zmiany w trakcie realizacji umowy w zakresie zmiany nazwy handlowej dostarczonego przedmiotu zamówienia z zastrzeżeniem, że dostarczony przedmiot zamówienia jest tożsamy z przedmiotem zamówienia zaoferowanym w umowie.

CZEŚĆ 1 MIESO, DRÓB, WĘDLINY.

Mięso wieprzowe - nie może pochodzić z knurów i loch, **wołowe** winno pochodzić z bydła młodego. Mięso winno być czyste, dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się, smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa bez oznak zepsucia i zapachu moczowego, barwa od jasnoczerwonej do ciemno czerwonej.

Mięso drobiowe - Nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych z sobą. Linia cięcia równa, gładka, barwa charakterystyczna dla skóry i mięśni kurczaka, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg, zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka. Niedopuszczalny jest zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

Wędliny - klasy I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne są zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu. Mięso i wędliny winny być oznakowane i posiadać etykietę w języku polskim, z nazwą asortymentu i terminem przydatności do spożycia.

CZEŚĆ 2 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE.

Mleko spożywcze 2% – pasteryzowane butelki lub worki 1 l, smak i zapach mlekowy z lekkim posmakiem pasteryzacji, barwa jasna, biała.

Jogurt naturalny i smakowy – opakowanie kubek z tworzywa sztucznego, zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, ukwaszone czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej, skrzep jednolity widoczne kawałki owoców, barwa biała do lekko kremowej, zabarwienie charakterystyczne dla owoców, smak i zapach czysty lekko kwaśny, orzeźwiający bez obcych smaków i zapachów.

Kefir – kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, skrzep jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla, konsystencja jednolita, zawieszista, barwa biała do lekko kremowej smak i zapach lekko kwaśny, lekko drożdżowy, orzeźwiający bez obcych smaków i zapachów.

Mleko zsiadłe – opakowanie kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, skrzep kwasowy i płynny, konsystencja gęsta.

Masło ekstra – opakowanie z folii, barwa jednolita nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna smak i zapach lekko kwaśny, mlekowy o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82 %.

Śmietana 18% – opakowanie z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, ukwaszone czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej, płyn jednolity bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa.

Ser żółty – powłoka z tworzywa sztucznego lub parafina, mięsz elastyczny, jednolity w całej masie zwarty z rzadko rozmieszczonymi oczkami, smak i zapach łagodny czysty, kształt regularny bloków lub płaskich cylindrów.

Ser topiony - opakowanie z folii aluminiowej lub z tworzywa sztucznego, smak i zapach łagodny, konsystencja zwięzła lub smarowna, jednolita bez ziarnistości.

Twaróg tłusty/ półtłusty - opakowany w pergamin lub folie, smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, struktura jednolita, zwarta bez grudek lub lekko ziarnista barwa biała do kremowej, jednolita w całej masie.

Serek homogenizowany naturalny i smakowy – opakowanie z tworzywa sztucznego przykrywką z folii aluminiowej, smak i zapach łagodny, w przypadku smakowych charakterystyczny dla danego dodatku, barwa jednolita, naturalna, konsystencja smarowna.

CZEŚĆ 3 PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE.

Chleb zwykły 1 kg krojony w folii.

Pieczyno mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego.

Chleb razowy 0,50 kg krojony w folii.

Pieczyno produkowane z mąki żytniej, mąki pszennej, mąki razowej żytniej na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego.

Bułki pszenne zwykłe 50 g,

Pieczyno pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą.

Bułki pszenne 300g krojone w folii.

Pieczyno pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego.

Bułki pszenne 300g niekrojone.

Pieczyno pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą.

Bułka tarta 0,50 kg pakowana w torby papierowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego.

Bułki grahamki 100 g

Pieczyno pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej graham, mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą.

Rogale pszenne 100g

Pieczyno pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą.

Bulki drożdżowe słodkie 100g.

Wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki pszennej, tłuszczu, jaj, cukru, i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, sera, jabłka lub jagód.

Pączek 100g

Wyroby otrzymane z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem lub lukrem. Kształt i wygląd zewnętrzny winien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa, skórka winna być sprężysta, ściśle związana z miękiszem w kolorze od jasno brązowej do ciemnobrązowej niepopękana bez uszkodzeń mechanicznych. Miękiś winien być dobrze wypieczony, elastyczny, niekruszący się, równomiernie porowaty o jednolitej barwie bez grudek mąki, smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, stęchły, gorzki, kwaśny, nie słony lub bardzo słony, pieczywo winno być świeże i opakowane.

Opakowanie - kosze plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, suche, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

CZEŚĆ 4 RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE.

Mąka - torebki odpowiednio oznakowane, czyste bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, całe, szczelne bez obecności szkodników zbożowo – mącznych, barwa biała z odcieniem żółtawym, konsystencja gładka śliska w dotyku, sypka bez grudek, smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla danej mąki bez obcych zapachów bez zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych.

Makaron, kasze, ryż, produkty zbożowe – torebki odpowiednio oznakowane, całe, szczelne, czyste bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia bez obecności szkodników zbożowo – mącznych.

Prawidłowy kształt i barwa bez zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych. Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu bez obcych zapachów, wykluczony posmak skwaśniały, gorzki, stęchły.

Olej – opakowanie czyste nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, oznakowane, barwa jasnokremowa smak i zapach typowy dla surowca, bez zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych.

Dżemy – opakowanie szklane bez wyszczerbień, szczelne, czyste, oznakowane. Barwa charakterystyczna dla użytych owoców, soki naturalnie mętne, dżemy zżelowane, smak i zapach soków charakterystyczny dla użytych owoców, dżemy słodko – kwaśne bez obcych posmaków, bez obcych zapachów, bez oznak pleśni lub fermentacji, bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Majonez, musztarda – opakowania szklane bez wyszczerbień, szczelne, czyste, oznakowane, majonez bez konserwantów, barwa jasnokremowa, jednolita, musztarda brązowa niejednolita z drobinami przypraw. Smak i zapach charakterystyczny bez posmaków i obcych zapachów, brak oznak zapleśnienia, psucia, sfermentowania, zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Marynaty warzywne: ogórki konserwowe, papryka konserwowa, chrzan, seler konserwowy - opakowanie szklane, szczelne, oznakowane, czyste. Zalewa klarowna z dopuszczalnym osadem pochodzącym z przypraw i nasion, smak i zapach kwaśno – słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw bez zapachów i posmaków obcych, bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Konserwy owocowo – warzywne: ananasy, brzoskwinie, groszek, fasola czerwona, kukurydza: puszka z blachy, szczelna bez odkształceń, czysta, oznakowana, zachowany kształt i forma owoców i warzyw, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny bez obcych posmaków i zapachów.

Przeciery: pomidorowy i szczawiowy, ocet – opakowanie szklane bez wyszczerbień nieuszkodzone, szczelne, czyste, właściwie oznakowane, barwa właściwa dla danego gatunku, ocet bezbarwny.

Tekstura i konsystencja jednorodna, przetarta masa bez rozwarstwień, ocet – płynna, klarowna, smak i zapach charakterystyczny dla surowca, lekko kwaśny, ocet kwaśny, bez zanieczyszczeń chemicznych, bez oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Sól, cukier, cukier puder, cukier waniliowy - torebki odpowiednio oznakowane, czyste, suche bez zawilgocenia, zapleśnienia, bez obecności szkodników, całe, szczelne, barwa biała, kryształy sypkie bez grudek. Wygląd, tekstura, konsystencja, smak charakterystyczny dla danego rodzaju artykułu bez obcych posmaków, zapach przyjemny bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych. Opakowania winny mieć wyraźnie trwałe oznakowanie datą przydatności do spożycia.

Koncentraty spożywcze: kisiele, budynie, kwasek cytrynowy, proszek do pieczenia – torebki papierowe, całe, szczelne, oznakowane, czyste bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników. Wygląd i barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, sypkie bez grudek, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne, smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju, bez obcych posmaków, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń fizycznych, biologicznych oraz bakterii chorobotwórczych.

Przyprawy – torebki papierowe z folią wielowarstwową, całe, szczelne, oznakowane, czyste bez oznak zawilgocenia i zapleśnienia. Smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju surowca bez obcych posmaków i zapachów, bez zanieczyszczeń fizycznych, oznak pozostałości szkodników, bez zanieczyszczeń biologicznych oraz bakterii chorobotwórczych.

Herbata – opakowanie torebki odpowiednio oznakowane, czyste bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne, granulat suchy bez zbryleń i grudek smak i zapach naparu

właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku bez obcych posmaków, zanieczyszczeń biologicznych oraz bakterii chorobotwórczych.

CZEŚĆ 5 RYBY I KONSERWY RYBNE.

Ryby mrożone filety – opakowanie zewnętrzne kartony, opakowanie wewnętrzne folia, warstwy filetów przełożone folią, czyste nieuszkodzone, szczelne, oznakowane w języku polskim, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku bez konieczności rozmrażania całości. Wygląd - brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu – 18° C, filety z miruny ze skórą, filety z dorsza bez skóry, bez kości i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku. Zapach właściwy dla ryby mrożonej.

Makreła wędzona tusza - tusze całe, bez obcych zapachów, skóra błyszcząca o barwie brunatnej do złotobrunatnej, jędrna, równomiernie uwędzona, mięso soczyste, delikatne. Niedopuszczalny jest zapach i smak mięsa zjełczały, gorzki, kwaśny, gnilny, mazista tekstura tkanki mięsnej, występowanie pasożytów, zanieczyszczeń przez szkodniki oraz obecność pleśni.

Śledź po kaszubska, śledź po wiejsku, otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z ewentualnym dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, w zalewie pomidorowej, śledź po wiejsku w zalewie z oleju przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Zapach charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, stęchły lub inny obcy. Barwa charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona, zalewa winna być zawieszista, niedopuszczalne jest jej rozwarstwienie.

Konserwy rybne, przetwory rybne - dostarczane konserwy i przetwory rybne muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe, muszą posiadać ważne terminy do spożycia, muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim puszkach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, zawartości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta. Konserwy powinny być dostarczane w łatwo otwieranych puszkach (samo otwieracz, bez konieczności użycia otwieracza mechanicznego).

CZEŚĆ 6 WARZYWA I OWOCE MROŻONE

Opakowanie zewnętrzne kartonowe i opakowanie wewnętrzne torby foliowe, trwałe i prawidłowo oznakowane w języku polskim, czyste, nieuszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18° C. Owoce lub warzywa jednolite odmianowo w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez uszkodzeń mechanicznych. Barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek). Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu nieco osłabiony bez obcych posmaków i zapachów. Warzywa i owoce winny być bez zanieczyszczeń chemicznych i obecności pleśni, bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Warzywa mrożone powinny zawierać 4 rodzaje warzyw marchewka, pietruszka,

seler i por, krojone w paski. Mieszanka kompotowa powinna zawierać cztery rodzaje owoców tj. śliwka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, wiśnia w dowolnych proporcjach.

CZEŚĆ 7 WARZYWA I OWOCE

Warzywa i owoce winny być świeże, pierwszej, jakości, w opakowaniach umożliwiających cyrkulację powietrza, czyste, wolne od zanieczyszczeń, porażeń zgnilizną, zapleśnieniem, sfermentowaniem bez uszkodzeń przez szkodniki i mechanicznych, bez oznak zwiędnięcia, wyrośnięcia wolne od obcych zapachów i smaków, właściwie obcięte i typowe w kształcie.

Susze owocowe, strączkowe suche – torebki foliowe odpowiednio oznakowane, czyste, całe, niezawilgocone, kształt jednorodny, barwa typowa dla gatunku, konsystencja elastyczna, nielepiająca się przy ucisku, bez zbryleń smak i zapach charakterystyczny dla owoców suszonych bez posmaków i zapachów obcych, niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni i bakterii chorobotwórczych.

Jajka świeże, kurze klasy A w kategorii wagowej L – skorupka o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, białko przejrzyste, gęste, żółtko kuliste o swoistym zapachu.

4. Termin wykonania zamówienia.

Od 1 stycznia 2025r. do 31 grudnia 2025 r.

5. Warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1, art. 109 ust 1 pkt 4, 5 ustawy Pzp, oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia.

Do oferty, każdy wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w postaci elektronicznej, opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym w zakresie:

1. braku podstaw wykluczenia – wzór załącznika numer 4 oraz numer 5 do SWZ.

Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu.

Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku wobec nich podstaw wykluczenia w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby składa także oświadczenie dotyczące tych podmiotów zamieszczając informacje o tych podmiotach w oświadczeniu. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku wobec nich podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu składa oświadczenie, z informacją o podwykonawcach.

2. W przypadku oferty składanej przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego oświadczenia potwierdzające, że wykonawca nie podlega wykluczeniu, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 oraz art. 109 ust. 1 pkt 4, 5 składa każdy z wykonawców oddzielnie.

3. Wykonawca złoży oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 i przekaże w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej prowadzonego postępowania przez Zamawiającego informacji, o wyborze najkorzystniejszej oferty.

7. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych – sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji.
--

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą/ Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl> oraz poczty elektronicznej zamowienia@dpskonskie.pl

2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje odnoszące się do zakładania kont podmiotów oraz zasad i warunków korzystania z platformy e – Zamówienia określa „Regulamin Platformy e-Zamówienia” – dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl/> w zakładce „Centrum Pomocy”.

3. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.

4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB.

5. Za datę przekazania oferty, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, podmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania odpowiednio na platformie e – zamówienia lub pocztą elektroniczną Zamawiającego.

6. W postępowaniu o udzielenie zamówienia korespondencja elektroniczna (inna niż złożenie oferty przez Wykonawcę i załączników do oferty) odbywa się za pomocą poczty elektronicznej.

7. Dokumenty elektroniczne składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem poczty elektronicznej zamowienia@dpskonskie.pl (nie dotyczy oferty i jej załączników) w tytule e – mail należy podać znak postępowania : DPS.VII.26.11.1521.2024

8. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami

w sprawach procedury przetargowej jak i w sprawach związanych z przedmiotem zamówienia jest: Iwona Koza; telefon 41 – 260 – 48 – 87 lub / faks 41 372 51 57/ pokój 309 w godz. 7⁰⁰ – 15⁰⁰ z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

8. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga wpłaty wadium.

9. Termin związania ofertą.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

10. Opis sposobu przygotowania ofert.

Przygotowanie oferty:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, sporządzoną w języku polskim. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (oferta opatrzona podpisem zaufanym lub podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym).
2. Zamawiający nie udostępnia interaktywnego formularza ofertowego na platformie. Ofertę należy złożyć na formularzu oferty załączonym przez Zamawiającego wraz z załącznikami, udostępnionymi na platformie postępowania.
3. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski” widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag & drop (przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
4. Wykonawca dodaje wypełniony z dysku i uprzednio podpisany „Formularz ofertowy” w pierwszym polu („Wypełnij formularz ofertowy”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane z ofertą.

Uwaga ! W przypadku pojawienia się komunikatu „Czy chcesz kontynuować? Postępowanie nie posiada opublikowanego formularza do tego etapu postępowania. Plik nie jest poprawnym formularzem interaktywnym wygenerowanym na Platformie” Należy kliknąć przycisk „Tak, chcę kontynuować”.

5. Formularz ofertowy podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
6. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym Wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO).

EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.

7. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.

8. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.

9. Jeżeli okaże się, że otwarcie pliku będzie nie możliwe, a przyczyna leży po stronie Wykonawcy, Zamawiający jest upoważniony do uznania, że oferta nie została przez tego Wykonawcę złożona.

10. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.

11. Uprawnienie osób podpisujących ofertę do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty.

12. Jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, Zamawiający żąda od wykonawcy złożenia pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy.

13. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.

14. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki, oświadczenia i dokumenty wymagają podpisu elektronicznego osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym oraz przepisami prawa.

15. Oferta, załączniki, oświadczenia i dokumenty podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy wymagają załączenia pełnomocnictwa. Pełnomocnictwo musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienia do podpisania oferty. Musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem, opatrzone podpisem elektronicznym.

16. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane załączniki, oświadczenia i dokumenty, o których mowa w treści niniejszej SWZ.

17. Oferta, załączniki i oświadczenia powinny być sporządzone zgodnie z przedstawionymi przez Zamawiającego wzorami i zawierać informacje w nich określone.

18. Wypełniając kosztorys cenowy należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji, podając wszystkie wartości do dwóch miejsc po przecinku.

19. Brak wypełnienia jednej pozycji zamówienia będzie skutkować odrzuceniem oferty.

20. Zaleca się, by każda poprawka, przerobienie, uzupełnienie, przekreślenie było podpisane lub parafowane przez wykonawcę lub osobę upoważnioną.

21. W przypadku różnic w gramaturze artykułu spożywczego posiadanego przez wykonawcę należy przeliczyć cenę na wielkość sztuki podanej przez Zamawiającego.

22. Na ofertę składają się:

a) **Formularz ofertowy** – załącznik numer 1,

b) **Kosztorys cenowy** - załącznik numer 2 oddzielny dla każdej części.

c) Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust 1 ustawy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania zgodnie z art. 108 ust 1 oraz art. 109 ust 1 pkt 4,5 ustawy PZP z dnia 11 września 2019 r. – załącznik numer 4,

d) Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. – załącznik numer 5,

e) Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust 1 ustawy z dnia 11 września 2019 Pzp dotyczące przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 5 – załącznik numer 6,

składane w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia informacji przez Zamawiającego, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

f) Pełnomocnictwo dla osób reprezentujących wykonawcę, określające zakres umocowania podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy opatrzone podpisem elektronicznym.

Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń, pełnomocnictw o których mowa powyżej lub są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym.

11. Termin składania i otwarcia ofert.

1. Oferty należy składać do dnia: 27.11.2024 r. godz. 9⁰⁰

2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: 27.11.2024 r. godz. 9³⁰

3. Otwarcie jest niejawne.

4. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie odszyfrowania ofert na platformie e – zamówienia.

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

6. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej, których oferty zostały otwarte oraz o cenach zawartych w ofertach.

7. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi po usunięciu awarii, o czym Zamawiający poinformuje na stronie prowadzonego postępowania.

12. Opis sposobu obliczenia ceny.

Wykonawca określi cenę oferty odrębnie na każdą część zamówienia, która stanowić będzie wynagrodzenie za zrealizowanie dostaw artykułów spożywczych tej części, podając

ją w zapisie liczbowym i słownie z dokładnością do grosza (zaokrąglając do dwóch miejsc po przecinku).Cena oferty uwzględniająca wszystkie zobowiązania, jakie poniesie Wykonawca, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie z dwoma miejscami po przecinku. Cena podana w ofercie (Kosztorysie Cenowym – zał. nr 2) i przeniesiona do (Formularza Ofertowego – zał. nr 1) powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.

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

1. Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania SWZ i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

- a. oferta, co do formy opracowania i treści spełnia wymagania określone w SWZ,
- b. z ilości i treści złożonych oświadczeń wynika, że Wykonawca spełnia warunki formalne określone w SWZ,
- c. złożone oświadczenia, dokumenty, winny być aktualne na dzień składania ofert lub oświadczeń i podpisane przez Wykonawcę lub osoby uprawnione w formie elektronicznej pod rygorem nieważności.

2. Kryteria oceny ofert – stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie kryterium.

3. Za parametry najkorzystniejsze w kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio – proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego.

Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanego kryterium oraz ustaloną punktacją 0 – 100 punktów (100%=100 punktów).

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryterium przedstawione poniżej:

Kryterium najniższa cena brutto – 100%, sposób oceny – 100 punktów.

Kryterium najniższa cena dotyczy wszystkich części zamówienia.

5. Uzyskana liczba punktów w ramach kryterium zaokrąglana będzie do drugiego miejsca po przecinku.

6. Przyznawana ilość punktów poszczególnym ofertom odbywać się będzie wg następującej zasady:

Najniższa cena (brutto) spośród zakwalifikowanych ofert

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena brutto oferty badanej}}{\text{Najniższa cena (brutto) spośród zakwalifikowanych ofert}} \times 100$$

7. Wynik – oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryterium) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty sklasyfikowane zostaną zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia powierzona zostanie Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

8. Zamawiający poprawi w ofercie: oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SWZ niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

9. Jeżeli w ofercie cena istotnych części składowych będzie rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia Zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie wyjaśnień.

W przypadku, gdy cena całkowita oferty będzie niższa o co najmniej 30% średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych (w danej części) ofert, Zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie wyjaśnień zgodnie z art. 224 ust. 1.

14. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej SWZ oraz danych zawartych w ofercie.
2. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryterium przyjętym w SWZ.
3. W przypadku, gdyby wyłoniona w prowadzonym postępowaniu oferta została złożona przez dwóch lub więcej Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, Zamawiający zażąda umowy regulującej współpracę tych podmiotów przed przystąpieniem do podpisania umowy o zamówienie publiczne.
4. Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni niezwłocznie o dokonany wyborze. Zawiadomienie będzie zawierać informacje określone w art. 253 ust. 1 pkt 1 oraz ust art. 253 ust. 2 ustawy PZP.
5. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej w terminie nie krótszym niż określa to Ustawa Prawo Zamówień Publicznych (art. 264 ust. 1 oraz art. 264 ust. 2 pkt 1)
6. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana przed podpisaniem umowy poda pisemną informację tj. wartość netto zamówienia oraz kwotę podatku od towarów i usług VAT.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie żąda wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej

umowy w sprawie zamówienia, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.

Istotne postanowienia umowy zawarto we wzorze umowy, który stanowi, zał. nr 3 do SWZ.

17. 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 PZP.

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 PZP oraz Rzeczników Małych i Średnich Przedsiębiorców.

3. Odwołanie przysługuje na:

a. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;

b. 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:

a. 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,

b. 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.

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 PZP, 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.

18. Ochrona danych osobowych osób fizycznych i klauzula informacyjna

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 96/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Cichy Zakątek” ul. Warszawska 25, 26 – 200 Końskie. Dane kontaktowe – tel. 41 372-51-57 wew. 300
2. Administrator powołał Inspektora ochrony danych osobowych w Domu Pomocy Społecznej – Dane kontaktowe tel. 41 372 – 51 – 57 wew. 317, adres mail: iod@dpskonskie.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a następnie zawarcia umowy z wybranym wykonawcą, jej realizacji oraz rozliczeń.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych zwanym dalej „ustawa Pzp”;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane zgodnie z art. 78 ust. 1, Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. Obowiązek podania Pani/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
7. Posiada Pani/Pan:
 - Zgodnie z art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

- Zgodnie z art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - Prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych ul. Stawki 2, 00 – 193 Warszawa, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. Nie przysługuje Pani/Panu:
- W związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - Prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - Na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
9. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.

19. Inne postanowienia.

- Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej,
- Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających,
- Zamawiający nie przewiduje składania ofert równoważnych,
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych,
- Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej,
- Zamawiający nie przewiduje rozliczenia się w walutach obcych.
- Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

20. Załączniki.

- | | |
|--|----------------|
| 1. Formularz ofertowy. | Załącznik nr 1 |
| 2. Kosztorys cenowy oddzielny dla każdej części. | Załącznik nr 2 |
| 3. Wzór umowy. | Załącznik nr 3 |
| 4. Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania zgodnie z art. 108 ust. 1 oraz 109 ust. 1 pkt 4,5 ustawy PZP. | Załącznik nr 4 |
| 5. Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. | Załącznik nr 5 |
| 6. Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 dotyczące przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP. | Załącznik nr 6 |

ZAŁĄCZNIKI SKŁADAJĄ SIĘ NA INTEGRALNĄ CAŁOŚĆ SPECYFIKACJI WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA.

Specyfikację sporządziła:

Iwona Koza

Zatwierdzam:

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
„Cichy Zakątek” w Końskich

mgr Andrzej Węgrzyn