

Przedszkole Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku
ul. Nieborowska 6
80-034 Gdańsk

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

**PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZENIE POSIŁKÓW
DO PRZEDSZKOLA NR 14 „BIAŁY ŻAGIEL” W GDAŃSKU W 2026 ROKU**

ZNAK POSTĘPOWANIA: P14_1PZP_2025

Dokument podpisany elektronicznie

(-) Danuta Uziębło

**POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
O WARTOŚCI PONIŻEJ PROGU UNIJNEGO
PROWADZONE W TRYBIE PODSTAWOWYM BEZ PRZEPROWADZENIA NEGOCJACJI**

I. NAZWA, ADRES ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. ZAMAWIAJĄCY:

Przedszkole Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku
(jednostka organizacyjna działająca w imieniu Gminy Miasta Gdańska,
ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk)
80-034 Gdańsk, ul. Nieborowska 6, NIP: 583 34 56 815, REGON:521 970 318
tel.: 519 785 740
e-mail: sekretariat@p14.edu.gdansk.pl
www: <http://p14.edu.gdansk.pl>

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

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-64355347-0628-4017-bf98-cd6c6be76941>

- Platforma e-Zamówienia, dalej zwana „Platforma zakupowa” lub „Platforma”
Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).

Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:

ocds-148610-64355347-0628-4017-bf98-cd6c6be76941

3. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawach dotyczących przedmiotu Zamówienia:

Dyrektor - Danuta Uziębło

telefon: 519 785 740, E-mail: sekretariat@p14.edu.gdansk.pl

Godziny do kontaktów: od poniedziałku do piątku w godz.: 9.00 – 14.00.

Ze względu na obowiązkową pisemność postępowania wszystkie ewentualne wyjaśnienia ustne nie są dla stron postępowania tj. Wykonawcy oraz Zamawiającego wiążące.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) zwanej dalej „Pzp”, aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 Pzp.
3. Warunki zamówienia dotyczące przedmiotowego zamówienia oraz postępowania o udzielenie zamówienia zostały określone wyłącznie w niniejszej specyfikacji warunków zamówienia wraz z załącznikami, zwanej dalej „SWZ”. SWZ, jej ewentualne zmiany lub wyjaśnienia oraz inne dokumenty lub informacje bezpośrednio związane z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia udostępniane są na stronie internetowej prowadzonego postępowania (znajdującej się na elektronicznej platformie zakupowej): <https://ezamowienia.gov.pl>.

4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
5. Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeśli nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 4 powyżej, o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
6. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w ust. 4 powyżej, Zamawiający nie będzie miał obowiązku udzielania wyjaśnień, ani obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępni, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania wskazanej w ust. 3 powyżej.
8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania wskazanej w ust. 3 powyżej.

III. INFORMACJE OGÓLNE

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówienia, o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 Pzp.
4. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia rozliczeń z Wykonawcą w walutach obcych.
5. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 261 Pzp.
7. Zamawiający nie przewiduje zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
8. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
9. Zamawiający nie przewiduje złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
10. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na zapewnieniu całodziennego żywienia dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat w Przedszkolu Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku, tj.: przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia: śniadania, II śniadania, obiadu (zupa i drugie danie) oraz podwieczorku zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w **Załączniku nr 1 do SWZ**.
3. Kody i nazwy według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
 - 55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół
 - 55523100-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych
 - 55322000-3 usługi gotowania posiłków.

Ww. kody CPV potwierdzają, że przedmiotem zamówienia są usługi zaliczane do usług społecznych i innych szczególnych usług w rozumieniu przepisu art. 7 pkt 34 ustawy Pzp (usługi wymienione w załączniku XIV do dyrektywy 2014/24/UE)

4. Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy (nie wcześniej jednak niż 02.01.2026 r. do 31.12.2026 r.), wyłączeniem dni wolnych od zajęć.

Uzupełniające wskazanie konkretnych dat jest uzasadnione obiektywnymi przyczynami wynikającymi z regulacji z obszaru finansów publicznych. Zgodnie bowiem z art. 46 ustawy o finansach publicznych Zamawiającego jako dysponenta środków publicznych obowiązuje zasada roczności budżetu.

5. Zamawiający nie dzieli zamówienia na części, a tym samym nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Zamówienie stanowi integralną całość pod względem technicznym, ekonomicznym i organizacyjnym. Ewentualny podział zadania groziłby nadmiernymi trudnościami technicznymi, a przede wszystkim nadmiernymi kosztami wykonania zamówienia – odnosi się to do sytuacji, gdyby usługa objęta przedmiotowym zamówieniem wykonywana byłaby przez kilku Wykonawców na podstawie odrębnych umów. Dodatkowo skutkowałoby to potrzebą podjęcia dodatkowych działań ze strony Zamawiającego w celu skoordynowania działań różnych wykonawców. Brak kompleksowej realizacji zamówienia mógłby zagrozić właściwemu jej wykonaniu, ponieważ podział na części i konieczność wyboru odrębnie dla każdej części mógłby spowodować, że część dzieci mogłaby otrzymać posiłek odmienny jakościowo, bądź być go pozbawiona. W ocenie Zamawiającego powyższe uzasadnia, aby przedmiotu zamówienia nie dzielić na części i udzielić zamówienia jednemu Wykonawcy - podział niniejszego zamówienia na części nie przyniósłby Zamawiającemu żadnej korzyści, jak również nie zwiększył konkurencyjności wśród Wykonawców.

6. Każdy Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Sytuacja, w której ten sam podmiot występuje w dwóch lub więcej ofertach składanych wspólnie lub jest samodzielnym Wykonawcą, a jednocześnie jest uczestnikiem wspólnej oferty jest równoznaczne ze złożeniem więcej niż jednej oferty przez tego samego Wykonawcę.

7. Zgodnie z art. 95 ust. 1 Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę w okresie trwania umowy w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 2025 r. poz. 277 z późn. zm.) osób wykonujących czynności przygotowania posiłków tj. **kucharza (co najmniej 1 osoba)** oraz **pomocy kuchennej (co najmniej 1 osoba)**.

Sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób oraz uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań zostały określone w **Projektowanych postanowieniach umownych stanowiących Załącznik nr 2 do SWZ**.

8. Zamawiający, zgodnie z art. 121 ust.1 Pzp, zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowego zadania obejmującego świadczenie przygotowania posiłków (nie obejmuje usług dietetyka).

9. Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania zamówienia z udziałem podwykonawców, z zastrzeżeniem, że nie może zostać powierzone podwykonawcy kluczowe zadanie, o którym mowa w ust. 8 powyżej. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, a także podania przez Wykonawcę nazw podwykonawców, jeżeli są już znani. W przypadku powierzenia realizacji umowy podwykonawcy Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za jego działania lub zaniechania.

V. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY

1. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy zgodnie ze wzorem umowy stanowiącym **Załącznik nr 2 do SWZ**, zawierającym projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy.
2. Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją przez Wykonawcę projektowanych postanowień umowy. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy.
3. Zakres świadczenia wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
4. Zamawiający przewiduje i zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w treści umowy w zakresie i na zasadach określonych w **Załączniku Nr 2 do SWZ**.
5. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności, za zgodą obu stron. Zamawiający dopuszcza także dokonanie zmiany umowy w formie elektronicznej.

VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu:
 - 1) na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp, który stanowi, że z postępowania wyklucza się Wykonawcę:
 - a) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1488 z późn. zm.) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2025 r. poz. 907, 1192.),
 - finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1745, z 2025 r. poz. 621),
 - przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,

- o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego (art. 108 ust. 1 pkt 1 Pzp);
 - b) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w lit a powyżej (art. 108 ust. 1 pkt 2 Pzp);
 - c) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności (art. 108 ust. 1 pkt 3 Pzp);
 - d) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne (art. 108 ust. 1 pkt 4 Pzp);
 - e) jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykazą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie (art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp);
 - f) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia (art. 108 ust. 1 pkt 6 Pzp);
- 2) na podstawie przepisów ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tekst jednolity: Dz. U. z 2025 r. poz. 514), które stanowią, że z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wyklucza się Wykonawcę:
- a) wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. (art. 7 ust. 1 pkt 1. Ustawy z 13 kwietnia 2022 r.);
 - b) którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (tekst jedn.: Dz. U. z 2025 r. poz. 644) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. (art. 7 ust. 1 pkt 2 ustawy z 13 kwietnia 2022 r.);

- c) którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 120 ze zm.) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. (art. 7 ust. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r.);

Uwaga

Lista osób i podmiotów, wobec których zastosowanie mają wskazane wyżej podstawy wykluczenia wynikające z ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, jest prowadzona przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji. Lista jest publikowana w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie podmiotowej MSWiA pod następującym adresem internetowym: <https://www.gov.pl/web/mswia/lista-osob-i-podmiotow-objetych-sankcjami#ftn6>

- 3) Zamawiający nie przewiduje wykluczenia z postępowania w oparciu przesłanki, o których mowa w art. 109 ust. 1 Pzp.
2. Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 Pzp, jeżeli przedstawi dowody na to, że spełnił jednocześnie następujące przesłanki:
- 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub Zamawiającym;
 - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
3. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 3 powyżej, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 3 powyżej, nie będą wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wykluczy Wykonawcę, co spowoduje odrzucenie oferty Wykonawcy.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

O udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:

1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie;*
2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie;*
3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie;*
4. zdolności technicznej lub zawodowej - Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:

- 1) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie świadczył usługi przygotowania i dostarczenia posiłków spełniające łącznie następujące wymagania:

- odbiorca usług: placówki szkół/przedszkoli/specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze,
- okres świadczenia usług: minimum 9 miesięcy,
- wielkość usługi: minimum 200 żywionych osób– każda umowa

Uwaga. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli co najmniej 5 zamówień:

- wykonuje /wykonał jeden z Wykonawców składających ofertę wspólnie,
- wykonują /wykonali razem Wykonawcy składających ofertę wspólnie,

Zamawiający nie dopuszcza sumowania potencjałów poszczególnych wykonawców występujących wspólnie w zakresie posiadanego doświadczenia.

- 2) Wykonawca dysponuje/będzie dysponował co najmniej następującymi osobami, które będą skierowane do realizacji przedmiotu zamówienia:

- a) 1 kucharz, tj. osoba posiadająca kwalifikacje zawodowe kucharza, czyli legitymująca się co najmniej wykształceniem zasadniczym zawodowym w kierunku kucharskim, posiadająca co najmniej 12 miesięczne doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym lub szkolnym;
- b) 1 dietetyk, tj. osoba posiadająca kwalifikacje zawodowe dietetyka, czyli legitymująca się co najmniej wykształceniem średnim w zakresie dietetyki, posiadająca co najmniej 36 miesięczne doświadczenie polegające na pracy w zawodzie dietetyka dla dzieci i młodzieży w żywieniu zbiorowym.

Uwaga Wymagania określone w lit. a i b może spełniać jedna osoba. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek powyższy wykazują łącznie.

- 3) Wykonawca w celu wykonywania zamówienia dysponuje:

- a) zakładem/lokałem zatwierdzonym przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego oraz posiadającego aktualną opinię państwowego powiatowego inspektora sanitarnego dotyczącą zapewnienia właściwych warunków higienicznych oraz techniczno-sanitarnych pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia oraz realizacji systemu HACCP;
- b) co najmniej 1 pojazdem wpisanym do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Uwaga. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w lit. a i b powyżej wykazują łącznie.

VIII. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych, przy czym w odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
UWAGA. Zamawiający zastrzegł w Rozdziale IV ust. 8 obowiązek osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia, tym samym wykluczył możliwość polegania na zasobach innego podmiotu, z wyjątkiem warunku określonego w Rozdziale VII pkt 4 ppkt 2 lit. b.
2. 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 tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
3. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzą spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub będą zachodzić wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

IX. WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie przedmiotowego zamówienia. W takim przypadku warunki udziału w postępowaniu mogą być łącznie spełniane przez Wykonawców, zastrzeżeniem osobistego wykonania części zamówienia, do których realizacji wymagane są zdolności wykazywane przez tego Wykonawcę na etapie postępowania.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składa każdy z wykonawców. 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.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:
 - 1) Pełnomocnikiem może być jeden z wykonawców działających wspólnie lub osoba trzecia (np. pracownik jednego z wykonawców);
 - 2) Jeżeli pełnomocnikiem pozostałych wykonawców jest wykonawca będący osobą prawną to może on działać zgodnie z ujawnionymi w dokumentach rejestrowych zasadami reprezentacji.
4. **Wspólników spółki cywilnej** obowiązują przepisy dotyczące wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 58 Pzp.

X. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ

1. Oświadczenia i dokumenty składane wraz z ofertą:

- 1) **oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp**, o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 4 do SWZ**
 - oświadczenie składane przez Wykonawcę w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert i tymczasowo zastępuje wymagane podmiotowe środki dowodowe;
 - w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie;
 - w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby Wykonawca przedstawia 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;
- 2) **oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp**, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 5 do SWZ**:
 - oświadczenie składane przez Wykonawców wspólnie ubiegający się o zamówienie;
- 3) **zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby** do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 6 do SWZ** lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów
 - dokument składa Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby;
 - zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - a. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - b. sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - c. czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 4) **odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru**:
 - Wykonawca lub podmiot udostępniający zasoby nie jest zobowiązany do złożenia ww. dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów;
- 5) **pełnomocnictwo** lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy lub podmiotu udostępniającego zasoby
 - dokument wymagany, jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestrowych;

- 6) **pełnomocnictwo** lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- dokument wymagany, jeżeli oferta składana jest w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
- 7) Zamawiający wymaga złożenia jako przedmiotowego środka dowodowego **„Propozycję jadłospisu dla diety standardowej”** na okres 20 dni. Zamawiający podkreśla, że zaproponowane jadłospisy będą podlegały ocenie w zakresie kryterium oceny ofert „Urozmaicenie jadłospisów”. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się ze sposobem oceny ofert, określonym w Rozdziale XIX.
- Dokument ten nie podlega uzupełnieniu, niezłożenie dokumentu wraz z ofertą spowoduje jej odrzucenie.
2. **Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona najwyżej, zobowiązany będzie złożyć**, w terminie określonym przez Zamawiającego w wezwaniu, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualne na dzień ich złożenia:
- 1) **oświadczenie o aktualności informacji** zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 1 pkt 1 wg wzoru stanowiącego **Załącznika nr 7 do SWZ**,
 - dokument składa Wykonawca/każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie/ podmiot udostępniający zasoby – w zależności od konfiguracji składanej oferty;
 - 2) **wykaz usług** wykonanych lub wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; Wzór wykazu usług stanowi **Załącznik nr 8 do SWZ**;
 - 3) **wykaz osób**, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami; Wzór wykazu osób stanowi **Załącznik nr 9 do SWZ**;
 - 4) **Wykaz narzędzi**, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami; Wzór wykazu osób stanowi **Załącznik nr 10 do SWZ**.
3. Jeżeli będzie to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, w tym na etapie składania ofert podlegających negocjacjom lub niezwłocznie po ich złożeniu, wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych wymienionych w SWZ podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

4. Jeżeli zachodzić będą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę lub Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
5. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, zamawiający wezwie wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że:
 - 1) oferta wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na jej złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
 - 2) zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania;Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe na wezwanie aktualne na dzień ich złożenia.

XI. SPOSÓB SPORZĄDZANIA OŚWIADCZEŃ, PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH ORAZ INNYCH DOKUMENTÓW LUB OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH WRAZ Z OFERTĄ ALBO NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wymagania w zakresie sporządzania dokumentów składanych wraz z ofertą albo na wezwanie Zamawiającego:
 - 1) Oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, wskazane w treści Rozdziału X ust. 1 pkt 1 SWZ, składa się, pod rygorem nieważności:
 - w formie elektronicznej (w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym), lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby działającej w imieniu danego Wykonawcy.
 - 2) Oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp, wskazane w treści Rozdziału X ust. 1 pkt 2 SWZ, składa się:
 - w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osób działających w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, albo
 - jeśli oświadczenie zostanie sporządzone w postaci papierowej (opatrzone własnoręcznym podpisem), składa się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
 - 3) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, wskazane w treści Rozdziału X ust. 1 pkt 3 SWZ, składa się:
 - w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby.
 - W przypadku, gdy dokument został sporządzony w postaci papierowej (opatrzone własnoręcznym podpisem osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby), przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem

- elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczony za zgodność z dokumentem w postaci papierowej przez Wykonawcę.
- 4) Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, wskazane w treści Rozdziału X ust. 1 pkt 4 SWZ, składa się:
- w przypadku gdy zostały wystawione jako dokument elektroniczny – przekazuje się ten dokument elektroniczny,
 - w przypadku gdy zostały wystawione jako dokument w postaci papierowej – przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, przy czym poświadczenia zgodności dokonuje odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia lub podmiot udostępniający zasoby, w zakresie dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą.
- 5) Pełnomocnictwa wskazane w Rozdziału X ust. 1 pkt 5-6 SWZ:
- pełnomocnictwo musi określać jego zakres i być podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy,
 - w przypadku gdy zostały wystawione jako dokument elektroniczny – przekazuje się ten dokument elektroniczny,
 - w przypadku gdy zostały wystawione jako dokument w postaci papierowej – przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, przy czym poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje mocodawca albo notariusz.
- 6) Propozycja jadłospisu dla diety standardowej, wskazana w treści Rozdziału X ust. 1 pkt 7 SWZ, składa się:
- w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby działającej w imieniu Wykonawcy.
 - W przypadku, gdy dokument został sporządzony w postaci papierowej - przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczony za zgodność z dokumentem w postaci papierowej przez Wykonawcę.
- 7) Oświadczenie o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, wskazane w treści Rozdziału X ust. 2 pkt 1 SWZ przekazuje się:
- w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby.
 - W przypadku, gdy oświadczenie to zostanie 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, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje podmiot udostępniający zasoby.

- 8) Wykaz usług, Wykaz osób oraz Wykaz narzędzi, wskazane w treści Rozdziału X ust. 2 pkt 3-5 SWZ, składa się:
- w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby działającej w imieniu danego Wykonawcy.
 - W przypadku, gdy dokument został sporządzony w postaci papierowej - przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczony za zgodność z dokumentem w postaci papierowej przez Wykonawcę.
- 9) Tłumaczenia na język polski przekazuje się:
- w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
 - W przypadku gdy tłumaczenia zostaną 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, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje Wykonawca.
2. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w treści niniejszego Rozdziału, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
3. Poświadczeń zgodności cyfrowych odwzorowań z dokumentami w postaci papierowej, o których mowa w treści niniejszego Rozdziału może dokonać również notariusz.

XII. 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 ELEKTRONICZNEJ

1. Informacje ogólne
- 1) Komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy eZamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.
 - 2) Korzystanie z Platformy eZamówienia jest bezpłatne.
 - 3) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie eZamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy eZamówienia określa [Regulamin Platformy e-Zamówienia](#), dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
 - 4) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie eZamówienia ani logowania.
 - 5) Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy eZamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa [Regulamin Platformy e-Zamówienia](#).

- 6) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
 - 7) W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy eZamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.
2. Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania ofert)
- 1) Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
 - 2) Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie eZamówienia oraz zalogowania się na Platformie eZamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie eZamówienia.
 - 3) Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
 - 4) W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy eZamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres: sekretariat@p14.edu.gdansk.pl (nie dotyczy składania ofert).
 - 5) Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 z późn. zm.) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
3. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych
- 1) Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra

Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415 z późn. zm.).

- a) Ofertę oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodów, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w ogólnodostępnych formatach danych, w szczególności w formatach; .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. **Zamawiający zaleca sporządzanie dokumentów elektronicznych w formacie .pdf.**
- b) Ofertę oraz oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym,
- 2) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
 - a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
 - b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
- 3) W przypadku opatrywania dokumentów elektronicznych kwalifikowanym podpisem elektronicznym:
 - a) dla dokumentów elektronicznych w formacie .pdf **zaleca się zastosowanie kwalifikowanego podpisu elektronicznego w formacie PAdES,**
 - b) dla dokumentów elektronicznych w formacie innym niż .pdf zaleca się zastosowanie kwalifikowanego podpisu elektronicznego wewnętrznego w formacie XAdES,
 - c) w przypadku użycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego w formacie XAdES w wariantcie zewnętrznym, należy pamiętać, aby przekazać zarówno podpisywany dokument elektroniczny oraz plik podpisu zewnętrznego.
- 4) Opatrzenie oświadczeń lub dokumentów podpisem zaufanym możliwe jest w serwisie [gov.pl](https://www.gov.pl/web/gov/podpisz-dokument-elektronicznie-wykorzystaj-podpiszaufany) pod adresem: <https://www.gov.pl/web/gov/podpisz-dokument-elektronicznie-wykorzystaj-podpiszaufany> Aby opatrzyć oświadczenia lub dokumenty podpisem zaufanym należy posiadać profil zaufany ePUAP. Szczegóły dotyczące zakładania profilu zaufanego znajdują się na stronie [gov.pl](https://www.gov.pl) pod adresem: <https://www.gov.pl/web/gov/zaloz-profil-zaufany>. W przypadku dokumentów elektronicznych sporządzonych w formacie .pdf możliwe jest ich opatrzenie podpisem zaufanym w formacie dedykowanym dla dokumentów .pdf.
- 5) Opatrzenie oświadczeń lub dokumentów podpisem osobistym wymaga posiadania dowodu osobistego z certyfikatem podpisu osobistego: „e-dowodu” oraz specjalistycznego czytnika. Szczegóły dotyczące podpisu osobistego oraz e-dowodu znajdują się w serwisie [gov.pl](https://www.gov.pl) pod adresem: <https://www.gov.pl/web/e-dowod/podpis-osobisty>.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy z wykonawców składa tylko jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
2. Ofertę sporządza się w języku polskim, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (tj. postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym), w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez osobę działającą w imieniu Wykonawcy.
3. Treść oferty musi być zgodna z warunkami niniejszego zamówienia wynikającymi z ogłoszenia o zamówieniu oraz niniejszej SWZ wraz z załącznikami.
4. Zawartość oferty:
 - 1) Formularz ofertowy – **Załącznik nr 3 do SWZ**;
 - 2) Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp – **Załącznik nr 4 do SWZ**;
 - 3) Oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp – **Załącznik nr 5 do SWZ** (jeśli dotyczy);
 - 4) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby – **Załącznik nr 6 do SWZ** (jeśli dotyczy);
 - 5) Odpis lub Informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (lub innego rejestru)
 - 6) Pełnomocnictwo – *w przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik*;
 - 7) Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (jeśli dotyczy);
 - 8) **Propozycja jadłospisu** dla diety standardowej.
 - 9) Zastrzeżenie wraz z uzasadnieniem mające wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji – *w przypadku zastrzeżenia części oferty jako tajemnica przedsiębiorstwa w oparciu o art.18 ust. 3 Pzp.*
5. Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 ze zm.), jeżeli Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzeże, że nie mogą być one udostępniane oraz wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 Pzp.
6. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
7. Wykonawca ponosi koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty z wyjątkiem okoliczności, o których mowa w art. 261 Pzp.

XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni, tj. do dnia 13.01.2026 r.**
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, co oznacza, że pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez Zamawiającego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVI. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy zakupowej e-Zamówienia.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie:
do dnia 15 grudnia 2025 r. do godz. 9:00.
3. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie zakupowej. Za datę złożenia oferty, przyjmuje się datę i godzinę jej wczytania na Platformie zakupowej.
4. Sposób składania ofert
 - 1) 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.
 - 2) Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.

Uwaga. W przypadku pojawienia się komunikatu „Czy chcesz kontynuować? Postępowanie nie posiada opublikowanego formularza do tego etapu postępowania. Plik XYZ nie jest poprawnym formularzem interaktywnym wygenerowanym na Platformie” należy kliknąć przycisk „Tak, chcę kontynuować”.
 - 3) Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
 - 4) **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”.
 - 5) **Pozostałe dokumenty** wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodne z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”

dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

- 6) W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie podającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 7) 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”.
- 8) Możliwość otwarcia plików zawierających ofertę dostępna jest dopiero po upływie terminu składania ofert.
- 9) Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
- 10) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”. Po upływie terminu do składania ofert Wykonawca nie może wycofać złożonej oferty.
- 11) Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
- 12) Niedostosowanie się do wymogów dotyczących składania ofert jest własnym ryzykiem Wykonawcy i może skutkować odrzuceniem jego oferty.**

XVII. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Termin otwarcia ofert: **dnia 15 grudnia 2025 r. godz. 9.30.**
2. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania, informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
5. Zgodnie z art. 222 ust. 1 Ustawy PZP w przypadku awarii systemu teleinformatycznego przy użyciu, którego następuje otwarcie ofert, co powoduje brak możliwości ich otwarcia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
7. Zgodnie z przepisami Ustawy PZP, Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert, w sposób jawny z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line, a ma jedynie takie uprawnienie.

XVIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca zobowiązany jest podać w treści Formularza Oferty cenę oferty.
2. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania SWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Cena oferty stanowi sumę wartości netto i wysokości podatku VAT obliczonego wg stawki VAT obowiązującej w dniu składania ofert.
4. Cena oferty może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości ceny.
5. Wszelkie rozliczenia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia dokonywane będą w złotych polskich.
6. Ceny podane w ofercie winny być wyliczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
7. Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
8. Określenie ceny ofertowej z zastosowaniem nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) potraktowane będzie, jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 Pzp w związku z art. 223 ust. 2 pkt 3 Pzp).

XIX. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW ORAZ OPIS SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:
Cena 50%
Urozmaicenie jadłospisu 30 %.
Czas dostaw 20%
2. Ocena ofert zostanie przeprowadzona na podstawie przedstawionych wyżej kryteriów oraz ich wag. Oferty będą oceniane punktowo. Maksymalna liczba punktów jaką, po uwzględnieniu wagi, może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt.
3. Ocenie w oparciu o ww. kryterium oceny ofert poddawane są wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
4. Punkty w poszczególnych kryteriach zostaną wyliczone wg wzorów:
Kryterium: „Cena”
 - W ramach kryterium „Cena” Zamawiający przyzna punkty w oparciu o następujący algorytm:
Najniższa oferowana cena brutto
Liczba punktów = ----- x 100 x 50 %
Cena badanej oferty brutto
 - Maksymalna ilość punktów w kryterium „Cena” wynosi **50 punktów**.

Kryterium: „Urozmaicenie jadłospisu”

- Ocena dla kryterium „Urozmaicenie jadłospisu” odbędzie się w oparciu o analizę złożonej wraz z ofertą „Propozycji jadłospisu dla diety standardowej”
- W ramach kryterium „Urozmaicenie jadłospisu” Zamawiający przyzna punkty kierując się następującymi zasadami:
- Łączna ilość punktów przyznanych dla kryterium „Urozmaicenie jadłospisu” zostanie obliczona według następującego algorytmu:

Liczba punktów = (pkt podkryterium A + pkt podkryterium B pkt podkryterium C + pkt podkryterium D) x 30 %

Maksymalna ilość punktów w kryterium „Urozmaicenie jadłospisu” wynosi **30 punktów**.

GDZIE:

Podkryterium A: Różnorodność wyrobów własnych w głównym śniadaniu

Przez różnorodność wyrobów własnych w głównym śniadaniu Zamawiający rozumie niepowtarzające się wyroby własne w głównym śniadaniu. Za wyrób własny Zamawiający uzna przygotowane/przyrządzone przez Wykonawcę pasty, pasztety, wyroby pieczone itp.

Punktacja:

- wyrób własny 5 x w każdym tygodniu - Wykonawca otrzyma **20 punktów**;
- wyrób własny 4 x w każdym tygodniu - Wykonawca otrzyma **15 punktów**;
- wyrób własny 3 x w każdym tygodniu - Wykonawca otrzyma **10 punktów**;
- wyrób własny 2 x w każdym tygodniu - Wykonawca otrzyma **0 punktów**.

Uwaga. Oferta zostanie odrzucona, jeśli jadłospis nie uwzględnia wyrobu własnego na śniadanie główne co najmniej 2 razy w tygodniu. Jeśli jadłospis zawiera w każdym tygodniu inną liczbę wyrobów własnych, Zamawiający przyjmie do oceny najmniejszą liczbę.

Maksymalna ilość punktów w zakresie podkryterium **A**: Różnorodność wyrobów własnych w głównym śniadaniu wynosi **20 punktów**.

Podkryterium B: Różnorodność pieczywa w głównym śniadaniu

Przez różnorodność pieczywa w głównym śniadaniu Zamawiający rozumie niepowtarzające się dwa rodzaje pieczywa w głównym śniadaniu np. razowe, żytnie, graham, pszenne, pszenno-żytnie, pieczywo z dodatkiem np. ziarna dyni, słonecznika, sezamu, żurawiny, rodzynek.

Punktacja:

- niepowtarzalność 10 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma **10 punktów**;
- niepowtarzalność 6-9 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma **5 punktów**;
- niepowtarzalność do 5 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma **0 punktów**;

Maksymalna ilość punktów w zakresie podkryterium **B**: Różnorodność pieczywa w głównym śniadaniu wynosi **10 punktów**.

Podkryterium C: Różnorodność do dania głównego (II danie)

Przez Różnorodność dania głównego Zamawiający rozumie niepowtarzalność tego samego składnika dania głównego (mięso, danie rybne, naleśniki, krokiety, pierogi itp.) w tej samej formie i w taki sam sposób.

Punktacja:

- niepowtarzalność 20 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma **40 punktów**;
- niepowtarzalność 18-19 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma **30 punktów**;
- niepowtarzalność 16-17 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma **20 punktów**;
- niepowtarzalność do 15 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma **0 punktów**;

Uwaga. Oferta zawierająca jadłospis niezachowujący różnorodności dania głównego w okresie 15 dni zostanie odrzucona.

Maksymalna ilość punktów w zakresie podkryterium **C**: Różnorodność dania głównego (II danie) wynosi **40 punktów**.

Podkryterium D: Różnorodność surówek lub jarzynek do dania głównego (II danie)

Przez różnorodność surówek lub jarzynek Zamawiający rozumie niepowtarzalność się surówki lub jarzynki podawane do posiłków.

Punktacja:

- niepowtarzalność 20 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma 30 punktów;
- niepowtarzalność 16-19 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma 20 punktów;
- niepowtarzalność 11-15 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma 10 punktów;
- niepowtarzalność do 10 dni z rzędu - Wykonawca otrzyma 0 punktów;

Uwaga: Zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia Zamawiający wymaga co najmniej 1 porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym. Danie podawane w sosie warzywnym lub owocowym albo gdzie głównym składnikiem jest warzywo np. placuszki z cukinii nie wyłącza obowiązku zaplanowania w jadłospisie porcji surówki lub jarzynki. Oferta nieuwzględniająca wymagania co najmniej 1 porcji warzyw (surówki lub jarzynki) każdego dnia w posiłku obiadowym zostanie odrzucona.

Maksymalna ilość punktów w zakresie podkryterium **D**: Różnorodność surówek lub jarzynek do dania głównego (II danie) wynosi **30 punktów**.

Kryterium: „Czas dostaw”

- Przez „Czas dostaw” Zamawiający rozumie łączny czasów dojazdów do i z siedziby Zamawiającego oraz czasu na uzupełnienie posiłku w przypadku nie spełniania wymagań jakościowych dostarczonych potraw. Powyższe kryterium ma zapewnić wysoką jakość dostarczanych posiłków, w tym odpowiednią temperaturę podania o zaplanowanej porze podania posiłku, jeśli konieczne było uzupełnienie posiłków.
- Zamawiający ustali czas dostaw w oparciu o następujące założenia:
 - skorzysta z aplikacji <https://www.google.com/maps> i kierując się kryteriami
 - punkt początkowy: adres wskazany w ofercie Wykonawcy
 - punkt docelowy: adres Zamawiającego
 - przyjazd do: data składania ofert, godzina 10.00,

Do oceny Zamawiający weźmie: maksymalny czas dojazdu podany dla trasy z najkrótszym możliwym czasem dojazdu

Np.: aplikacja wskazuje trzy trasy:

1. Trasa nr 1: zwykle 30 – 50 min
2. Trasa nr 2: zwykle 28 – 45 min
3. Trasa nr 3: zwykle 35 – 45 min

Zamawiający do oceny weźmie trasę nr 2, a do obliczenia czasu dostaw przyjmie 45 minut.

Czas dostaw w takim przypadku będzie wynosił: 3 x 45, czyli 135 minut.

- Po ustaleniu Czasu dostaw Zamawiający przyzna punkty w oparciu o następujący algorytm:

Najkrótszy czas dostawy

Liczba punktów = ----- x 100 x 20 %

Czas dostawy badanej oferty

- Maksymalna ilość punktów w kryterium „Czas dostaw” wynosi **20 punktów**.

5. W toku oceny ofert Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wszystkich wyników do dwóch miejsc po przecinku.
6. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dla danej części zamówienia wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawi taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną dla danej części zamówienia, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

XX. ZASADY WYBORU OFERTY I UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
2. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta dla danej części zamówienia:
 - 1) odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w Pzp,
 - 2) jest zgodna z treścią SWZ,
 - 3) została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria wyboru.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.
4. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym SWZ.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt. 5, oferta podlega odrzuceniu, a zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
7. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
8. O ewentualnym unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadomi równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
9. Zamawiający udostępni niezwłocznie informacje, o których mowa w ust. 7 pkt. 1 lub 2 powyżej, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XXI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

2. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminach określonych w art. 308 ust. 2-3 Pzp.
3. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, którego oferta została wybrana, o terminie i miejscu zawarcia umowy.
4. Umowa wymaga, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza zawarcie umowy w formie elektronicznej.
5. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisaniu umowy zobowiązane są wykazać należyte umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
6. **Wykonawca przed podpisaniem umowy przedstawi Zamawiającemu:**
 - a) dokument potwierdzający Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie niższą niż wartość przedmiotu umowy w zakresie prowadzonej działalności obejmującym również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedane towary;
 - b) decyzję o zatwierdzeniu zakładu/lokalu przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego;
 - c) aktualną opinię państwowego powiatowego inspektora sanitarnego dotyczącą zapewnienia właściwych warunków higienicznych oraz techniczno-sanitarnych pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia oraz realizacji systemu HACCP;
 - d) dokument potwierdzający użytkowane środki transportu są wpisane do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - e) aktualne zaświadczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczki zdrowia) osób przygotowujących posiłki oraz wykonujących dostawę posiłków.
7. W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przedstawienia, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
8. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy o udzielenie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY
--

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Pzp przysługują środki ochrony prawnej, określone w Dziale IX Pzp.

XXIV. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
 - 1) administratorem danych osobowych pozyskanych w ramach niniejszego postępowania jest Przedszkole Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku (dane kontaktowe wskazano w Rozdziale 1 SWZ);
 - 2) inspektorem ochrony danych osobowych jest, p. Eliza Łuczkiewicz-Sztuka e-mail: iod@rodo-edu.pl
 - 3) pozyskane dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia;
 - 4) odbiorcami pozyskanych danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 Pzp;
 - 5) pozyskane dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 6) obowiązek podania przez Wykonawców danych osobowych bezpośrednio ich dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu udzielenie zamówienia publicznego, a konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Pzp;
 - 7) w odniesieniu do pozyskanych danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - 8) Wykonawcy, których dane pozyska Zamawiający, posiadają następujące uprawnienia:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych ich dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania ich danych osobowych, jednakże skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO;
 - 9) nie przysługuje Wykonawcom:
 - a) prawo do usunięcia danych osobowych w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania ich danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO, na podstawie art. 21 RODO.

- 10) przysługuje Wykonawcom prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
2. Zamawiający zwraca uwagę Wykonawców, że w stosunku do Wykonawców, a także w stosunku do ewentualnych podwykonawców lub podmiotów udostępniających Wykonawcy swoje zasoby, obowiązek informacyjny, o którym mowa w art. 13 ust. 1 i 2 RODO również ma zastosowanie w związku z pozyskiwaniem przez nich danych osobowych od osób, których te dane dotyczą. W stosunku do Wykonawców, podwykonawców lub podmiotów udostępniających Wykonawcy swoje zasoby zastosowanie będzie mieć także obowiązek informacyjny wynikający z treści art. 14 ust. 1-4 RODO, o ile pozyskają one dane osobowe pośrednio.
3. Jednocześnie Zamawiający informuje, że z uwagi na treść wyłączeń zawartych w art. 14 ust. 5 RODO, Zamawiający, przetwarzając dane osobowe, które pośrednio pozyska w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego (dane osób innych niż samego Wykonawcy), nie będzie obowiązany do odrębnego wypełniania obowiązku informacyjnego wynikającego z przepisu art. 14 ust. 1-4 RODO.

XXV. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ

Integralną część niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – *Załącznik nr 1*;
2. Projektowane postanowienia umowy – *Załącznik nr 2*;
3. Formularz ofertowy – *Załącznik nr 3*;
4. Wzór Oświadczenia z art. 125 ust. 1 – *Załącznik nr 4*;
5. Wzór Oświadczenia z art. 117 ust. 4 – *Załącznik nr 5*;
6. Wzór Zobowiązania podmiotu trzeciego - *Załącznik Nr 6*;
7. Wzór Oświadczenia o aktualności oświadczeń – *Załącznik nr 7*;
8. Wzór wykazu usług - *Załącznik nr 8*;
9. Wzór wykazu osób - *Załącznik nr 9*;
10. Wzór wykazu narzędzi - *Załącznik nr 10*.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA na rok 2026

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na zapewnieniu całodziennego żywienia dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat w Przedszkolu Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku, tj.: przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia: głównego śniadania, II śniadania, obiadu (zupa i drugie danie) oraz podwieczorku zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa w okresie **od 02.01.2026 r. do 31.12.2026 r.** z wyjątkiem przerw od zajęć dla przedszkolaków.
2. Zakres ilościowy
 - 2.1 Szacunkowa wielkość zamówienia to: 100 dzieci x 220 dni (szacunkowa ilość dni).
 - 2.2 Liczba żywionych dzieci może ulec zmianie w związku z nowym rokiem szkolnym.
 - 2.3 Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia liczby dożywianych dzieci w zależności od potrzeb.
 - 2.4 Zamawiający zastrzega możliwość zawieszenia usługi w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków w razie wprowadzenia nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu przedszkola. Wykonawca nie ma prawa do żądania roszczeń w takim przypadku.
 - 2.5 Zamawiający zastrzega, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć oraz w wyniku okoliczności związanych np. z COVID lub innych okoliczności niezależnych od zamawiającego, zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.
 - 2.6 Z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
3. Zapotrzebowania
 - 3.1. Posiłki będą dostarczane do przedszkola zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego składanym poprzez pocztę e-mail lub telefonicznie poprzez wiadomość SMS-em od poniedziałku do piątku w następujących godzinach:
 - a) śniadanie główne i II śniadanie w godzinach: 6:30-7:00
 - b) obiad i podwieczorek w godzinach: 10.15-10.45
 - 3.2. Liczba zamawianych porcji będzie uzależniona od zapotrzebowania. Zapotrzebowanie uzależnione jest od frekwencji dzieci korzystających z dożywiania i liczby dni opieki stacjonarnej w oddziałach przedszkolnych.
 - 3.3. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o:
 - a) liczbie śniadań głównych i II śniadań - poprzedniego dnia pracującego do godziny 15.00,
 - b) liczbie obiadów i podwieczorków poinformuje Wykonawcę do godziny 9.00 w dniu dostawy.
 - 3.4. Zamawiającemu przysługuje prawo do rezygnacji z zamówienia posiłków na dany dzień, w przypadku, gdy liczba obecnych dzieci w przedszkolu nie przekroczy 10 osób.
4. Kaloryczność posiłków
 - 4.1. Dostarczone posiłki muszą być świeże, pełnowartościowe.
 - 4.2. Całodziennie wyżywienie dostarczane do przedszkola powinno zawierać nie mniej niż 1200 kcal, przy czym:
 - 4.2.1. kaloryczność każdego posiłku stanowiącego pierwsze danie (zupa) nie powinna być mniejsza niż 200 kcal,
 - 4.2.2. kaloryczność każdego posiłku stanowiącego drugie danie nie powinna być mniejsza niż 550 kcal.
5. Rodzaje zamawianych posiłków
 - 5.1. Śniadanie główne:
 - I: zupa mleczna (2x w tygodniu w oparciu o różne kasze i ryż, oraz granolę z owocami (**z wyłączeniem** płatków kukurydźnianych, „kulek zbożowych”, płatków ryżowych itp.)

Znak postępowania: **P14_1PZP_2025**

- II: pasty własnego wyrobu (np. z twarogu, awokado, ciecierzycy, fasoli, daktyli, ryb, jajek itp. 2-3x w tygodniu); ok. 20 g porcja
- III: sery (w tym 1-2x w tygodniu ser podpuszczkowy (żółty ok. 30 g porcja), sery twarogowe, homogenizowane (ok. 20 g na porcję)
- IV: wędliny (np. szynki, kiełbasy suche z zawartością co najmniej 80% mięsa, wyroby drobiowe z zawartością nie mniej niż 90% mięsa (**niemielone, nieprasowane**), parówki nie mniej niż 90% mięsa) jak również mięsa pieczone (np. schab, drób) i pasztety lub inne (własnego wyrobu); ok. 20 gram porcja
- V: jajka/ ok. 1/2 jajka na jedną porcję
- VI: dżemy, powidła (własnego wyrobu) i miód naturalny (do 1x w tygodniu)
- VII: pankejkę, omlety; naleśniki, ok. 100 g porcja
- VIII: kiełki (ok. 4 g porcja) i warzywa np. pomidory, ogórki, rzodkiewki, papryka itp.; ok. 50g porcja

Każdego dnia co najmniej: 2 rodzaje produktów typu: zupa mleczna, ser, wędlina, dżem, jajko, pasta, placki, itp. (z wyłączeniem napoi) na każdą porcję.

Napoje do śniadania:

- kakao lub kawa zbożowa (2x w tygodniu)
- herbaty ziołowe i owocowe (3-4x w tygodniu)
- herbata czarna + mleko (tzw. bawarka 1-2x w tygodniu)

Pieczyno:

- różne rodzaje pieczywa na naturalnym zakwasie (ok. 80-100g; porcja)
- bułki, rogalce, paluchy, tzw. warkocze (różne rodzaje, 2-3x w tygodniu)

Każdego dnia co najmniej 2 rodzaje pieczywa np. razowe, żytnie, graham, pszenne, pszenno-żytnie itp.. Pieczywo powinno być urozmaicone i zawierać również np. ziarna dyni, słonecznika, sezam, żurawinę, rodzynki, itp..

5.2. II śniadanie:

- I : świeże: warzywa lub owoce sezonowe - nie mniej niż 260 gram porcja i/lub
- II: suszone warzywa lub owoce nie mniej niż 110 gram porcja i/lub
- III: orzechy: nerkowca, włoskie, laskowe, pinii, ziemne, brazylijskie, oraz migdały, ziarna słonecznika, pestki dyni itp. nie mniej niż 12 gram porcja.

Każdego dnia 2 rodzaje produktów z wyżej wymienionych z co najmniej 2 kategorii (nie mniej niż 260 gram porcja)

5.3. Obiad:

- pierwsze danie – zupa: na wywarze: mięsny, drobiowy lub ze świeżych warzyw (**bez dodatku warzyw mrożonych!**); o pojemności nie mniejszej niż 250 ml porcja (w tym 1x w tygodniu zupa-krem na wywarze: mięsny, drobiowy lub ze świeżych warzyw z dodatkami (paluszki, nasiona, grzanki itp.); o kaloryczności nie mniejszej niż 200 kcal porcja.
- drugie danie – główne - porcja o gramaturze nie mniejszej niż 470 gram (o kaloryczności nie mniej niż 450 kcal), w tym:
 - dodatek do mięsa: ziemniaki (do 2x w tygodniu)/ kasza/ ryż/ kluski/ makaron/ placki (200 g)
 - mięso: wieprzowina, wołowina, jagnięcina, cielęcina, drób oraz ryba (120 g);
 - surówka z wykorzystaniem świeżych warzyw, a poza sezonem: kiszonek lub przetworów np. z buraków, selera itp. (150 g);

Uwaga:

- a) Zamawiający wymaga, aby w ciągu tygodnia drugie danie obejmowało co najmniej:

Znak postępowania: **P14_1PZP_2025**

- 3 razy danie mięsne (w tym może być: 2x w tygodniu porcjowane – kotlety soute, kotlety mielone, pulpety, pierogi z mięsem (wyrób własny) lub nieporcjowane np. spaghetti bolognese (mięso z sosem, oraz makaron **pakowane zbiorczo, ale dostarczane do wydawania oddzielnie** o gramaturze 260 gram.),
 - W wypadku dań nieporcjowanych takich jak np. gulasz, gulasz z warzywami (mięso z sosem, warzywa do sosu oraz kasza **pakowane zbiorczo, ale dostarczane do wydawania oddzielnie** (o gramaturze 260 gram).₂
 - W wypadku dań nieporcjowanych takich jak np. makaron z kielbasą (kielbasa z sosem, oraz makaron **pakowane i dostarczane do wydawania oddzielnie** (o gramaturze 260 gram).₂
 - 1 raz danie jarskie (pierogi - ok. 250 g, naleśniki ok. 280 g, kopytka ok. 250 g, makaron z twarogiem 240 g, placki/ racuchy ok. 160 g itp.) W wypadku dań nieporcjowanych takich jak np. makaron z twarogiem (twaróg z sosem oraz makaron **pakowane i dostarczane do wydawania oddzielnie**).
 - 1x danie rybne z ryb I gatunku **z wyłączeniem dań z ryb przetworzonych** (typu: talarki, medaliony, paluszki itp.).
- b) Dopuszcza się również na drugie danie: kopytka, krokiety, pizzę itp. (tylko wyroby własne) o gramaturze 260 gram porcja ;
- c) Nie dopuszcza się dań rybnych z przetworzonej ryby. Dopuszczalne są jedynie dania (wyrób własny Wykonawcy) zawierające filet rybny I gatunku;
- d) Zamawiający wymaga, by **w każdym dniu występowało** mleko i produkty mleczne.
- e) Zamawiający wymaga, by **w każdym dniu występowały** świeże warzywa i owoce w surówkach (wyrób własny Wykonawcy).

Uwaga 1: Do surówki z warzyw i owoców **nie powinny być wykorzystywane produkty konserwowe i mrożone.**

Uwaga 2: Do dań mięsnych i gulaszów **nie dopuszcza się** dodawania warzyw mrożonych. Dania te powinny być uzupełnione surówkami ze świeżych warzyw i owoców, kiszonek itp..

Uwaga 3: Zestaw obiadowy powinien zawierać 150 ml kompotu z owoców sezonowych (poza sezonem z owoców głęboko mrożonych) lub soczki (100 ml/osoba) lub też soki 100% w opakowaniach zbiorczych.

5.4. Podwieczorek:

Zamawiający wymaga by w skład podwieczorku wchodził:

- jogurt z owocami/ koktajl owocowy/ mus warzywny lub owocowy (ok.150- 200 ml porcja)
- ciasta - wyrób własny Wykonawcy (np. drożdżowe, marchewkowe, bułeczki, babeczki, rogaliki, ciasteczka ok. 100 g porcja itp.) **Do wyrobu ww. nie powinny być wykorzystywane produkty wcześniej przetworzone..**
- galaretki z owocami (ok. 150 g porcja)
- kisiel, budyń (ok.150 g porcja)
- tosty (ok. 100 g porcja)
- kanapki (ok. 100 g porcja)
- wafle bezcukrowe/pieczyno chrupkie itp.(ok. 50 g porcja)
- jabłka/gruszki pieczone (ok.150 g porcja)
- sok wyciskany np. marchwiowy, jabłkowy itp. (wyrób własny lub 100% naturalny, tzw. „świeży” ok. 150 ml porcja)
- makaron z jabłkiem, truskawkami (truskawki z sosem oraz makaron **pakowane zbiorczo, ale dostarczane do wydawania oddzielnie.** ok.120 g porcja)

Każdego dnia różne rodzaje produktów z wyżej wymienionych co najmniej 2 kategorii (nie mniej niż ok. 250 gram jedna porcja; np. świeży sok – 150 ml + ciasto 100 g jako 1 porcja / lub jogurt z owocami 150 ml + kanapka 100 g jako 1 porcja / lub mus warzywny lub owocowy + wafle lub pieczywo chrupkie jako 1 porcja).

6. Jadłospis

- 6.1. Wykonawca podczas wykonywania zamówienia zobowiązany jest do zapewnienia diety, który będzie sprawował kontrolę dostarczanych Zamawiającemu posiłków **i swoim podpisem na jadłospisie potwierdzał poprawność proponowanych zestawień posiłków.**
- 6.2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci będących na indywidualnej diecie (uzyskanych na podstawie zaświadczeń lekarskich) we wszystkie dni funkcjonowania przedszkola i w terminach ustalonych z dyrektorem.
- 6.3. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycje jadłospisów dla diety standardowej i innych wskazanych przez dyrektora przedszkola na każdy tydzień z wyprzedzeniem co najmniej 4-dni kalendarzowych. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.
- 6.4. Zamawiający nie dopuszcza, **by w ciągu 3 tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.** Przedstawione jadłospisy muszą zawierać składy potraw i zawarte w nich alergeny.
- 6.5. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków (np. bułki na parze – nie mogą być daniem głównym na obiad). Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
- 6.6. Posiłki muszą być przygotowywane na bazie produktów, zgodnych ze standardami HACCP. Muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci z oddziałów przedszkolnych. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 6.7. Posiłki powinny być doprawione „do smaku” niewielką ilością soli i cukru z naciskiem na stosowanie przypraw ziołowych i orientalnych typu: kurkuma, imbir, curry itp..

7. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 7.1. Posiłki muszą być różnorodne, przygotowane z **pełnowartościowych, świeżych, naturalnych, sezonowych produktów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.** Powinny być pełnowartościowe pod względem odżywczym.
ZAŁĄCZNIK: „Produkty sezonowe”
- 7.2. Dostarczane produkty (np. chleb) powinny mieć datę ważności nie krótszą niż 3 dni.
- 7.3. Dostarczane posiłki muszą być gotowe do spożycia bez konieczności dodatkowych przygotowań.
Wyjątek stanowi śniadanie główne/podwieczorek: tj. np. kanapki, do których przygotowane przez Wykonawcę składniki np. pieczywo, masło, ser, wędliny, warzywa, kiełki czy twarożek, miód zestawiane i wykonywane będą samodzielnie przez dzieci).
- 7.4. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych **z wykorzystaniem naczyń wielokrotnego użytku przystosowanych do przewozu żywności.**
- 7.5. Posiłki sporządzane przez Wykonawcę powinny być zgodne z przepisami prawa oraz z normami określonymi w:
 - 7.5.1. ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn. 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.),
 - 7.5.2. ustawie z dn. 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 416),
 - 7.5.3. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545 z późn. zm.),
 - 7.5.4. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 26 lipca 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

- 7.6. Posiłki muszą być zgodne z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci i młodzieży oraz Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej.
 - 7.7. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
 - 7.8. Wykonawca ma obowiązek precyzyjnego informowania o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
8. Wymagania produktowe:
- 8.1. Do przygotowywania posiłków należy **używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, nie uszkodzonych, posiadających aktualne terminy ważności**, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
 - 8.2. W jadłospisach, należy uwzględniać codziennie dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz suszone owoce (np. morele, jabłka, gruszki, śliwki, orzechy włoskie i laskowe, orzechy nerkowca, pinii, brazylijskie itp.), a także potrawy regionalne i okazynie potrawy świąteczne.
 - 8.3. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być pełnowartościowe, świeże nieuszkodzone lub głęboko mrożone.
 - 8.4. W miesiącach: od 15 maja do 30 czerwca Zamawiający wymaga, aby ziemniaki wymienione w jadłospisie były: „ziemniakami młodymi”, oskrobanymi, podawanymi w całości.
 - 8.5. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsny, drobiowym, mięsno – warzywnym lub warzywnym. Wywar warzywny **nie może być przygotowywany z warzyw mrożonych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup i sosów przygotowanych na bazie koncentratów, proszków, mrozonek lub wywarów z kości.**
 - 8.6. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (mielone) może się pojawiać sporadycznie (np. jako 3 posiłek mięsny) zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem. **Preferowane jest podawanie porcji mięsa soute.**
 - 8.7. W przypadku dań mięsnych typu: pierogi, krokiety z mięsem **nie dopuszcza się** łączenia mięsa z mięsem II gatunku lub podrobami, słoniną itp..
 - 8.8. Wykonawca powinien przestrzegać norm i używania **odpowiedniej ilości soli i cukru** w przygotowywanych potrawach. Głównie doprawić do smaku potrawy wykorzystując świeże i suszone przyprawy i zioła. Konieczne jest dbanie o walory smakowe i estetyczne dań w chwili ich dostarczenia. Zwracanie uwagi na wygląd tj. teksturę, konsystencję charakterystyczną dla danego rodzaju posiłku. Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju dania, bez obcych posmaków i zapachów.
 - 8.9. W przypadku śniadań Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania różnorodnego, zdrowego pieczywa przygotowywanego głównie na zakwasie, w szczególności pełnoziarnistego (w tym co najmniej raz w tygodniu różnego rodzaju bułek/rogali itp.).
 - 8.10. **Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, rozmrażanego pieczywa, produktów z glutaminianem sodu (z wyjątkiem kielbas zawierających powyżej 80% mięsa), parówek (zawierających co najmniej 90% mięsa), produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie, podroby oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobia modyfikowana. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu kisielu i galaretek) lub dodawanie proszków jako zagęszczaczy lub „polepszaczy smaków” do zup, sosów itp.. Posiłki nie mogą być też przygotowywane z półproduktów i mrozonek. Mrożonki dopuszczane są tylko posezonowo w kompotach i daniach z ryb.**

9. Wymagania ilościowe i jakościowe:

9.1. Obiad powinien zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

9.2. Przygotowując obiady należy stosować:

9.2.1. produkty zbożowe lub ziemniaki (ziemniaki przygotowane w kuchni własnej!)

- a. o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
- b. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,
- c. trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu,
- d. nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z tej kategorii środków spożywczych w tygodniu, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- e. dania powinny być przygotowywane z różnego rodzaju mięs; tj. nie powinno się powtarzać tego samego rodzaju mięsa w danym tygodniu.

9.2.2. warzywa:

- a. surowe lub przetworzone; pozasezonowo: głęboko mrożone
- b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
- c. w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej i takich jak: kwaszona kapusta lub kwaszone ogórki,
- d. w przypadku warzyw suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,
- e. jedną lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym,
- f. trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu,
- g. cztery lub więcej różnych rodzajów warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;

9.2.3. owoce:

- a. surowe lub przetworzone lub głęboko mrożone,
- b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
- c. w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 (Dz.U. 2015 r. Poz. 1256)
- d. jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku dziennym,
- e. trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu;

9.2.4. mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona/kielki:

- a. przy czym w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,
- b. jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia,

Znak postępowania: **P14_1PZP_2025**

- c. porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
- d. przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- e. przy czym nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia

9.2.5. tłuszcze spożywcze

- a. olej rzepakowy, masło, oliwa
- b. w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

9.2.6. mleko lub produkty mleczne

- a. zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,

9.2.7. inne napoje:

- a. woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średnio zmineralizowana, woda źródlana lub woda stołowa,
- b. napoje roślinne np.: napój migdałowy, sojowy, owsiany
- c. soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne:
 - w porcjach nieprzekraczających 200 ml,
 - bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 w przypadku soków warzywnych i owocowo-warzywnych,
 - o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
- d. koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka 2%, jogurtu naturalnego, maślanek naturalnej, kefiru
- e. herbaty głównie: ziołowe, owocowe, czarna
- f. kompot lub soczek/sok do obiadu.

9.2.8. inne produkty:

- a. sól: – w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),
- b. zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- c. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, zgęszczaczy z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- d. zawierające nie więcej niż 5 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
- e. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.
- f. zupy i sosy **nie mogą być zagęszczane mąką**.

9.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.

9.4. Temperatura wydawanego posiłku winna mieścić się w granicach 80-90 stopni Celsjusza, z wyjątkiem posiłków, które z zasady podaje się „na zimno” np.: jogurty, ciasta.

10. Wymagania sanitarne:

- 10.1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 10.2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

- 10.3. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 - 10.4. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni.
 - 10.5. Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zezwalającego na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem – dokument ten zostanie załączony do umowy.
 - 10.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- 11. Transport i opakowania:**
- 11.1. Dostawa musi odbywać się własnym transportem Wykonawcy środkami transportu posiadającymi dopuszczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić ww. dokument na każde żądanie Zamawiającego.
 - 11.2. Dowóz towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy, ubezpieczonym transportem do placówki Zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okażą na żądanie Zamawiającego.
 - 11.3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w termosach lub w odpowiednio opakowanych, profesjonalnych **pojemnikach wielokrotnego użytku** zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Termosy powinny być dublowane tj. pozostawiane na potrzebę wydania posiłku o określonej porze – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne.
 - 11.4. Opakowania powinny być zawsze czyste, bez obcych zapachów uszkodzeń mechanicznych. O czystość termosów dbać będzie dostawca posiłków. Opakowania powinny zabezpieczać posiłki przed zniszczeniem, rozlaniem itp.
 - 11.5. Wykonawca użyczy nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników pozostawionych do czasu wydania żywności dzieciom posiłku. Zwrot pojemników nastąpi podczas następnej dostawy posiłków.
 - 11.6. Dostarczane diety powinny być pakowane w pojemniki wielorazowego użytku, odpowiednio opakowane i opisane.
- 12. Kontrola jakości:**
- 12.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli estetycznej i prawidłowości przygotowania posiłku oraz sprawdzenia daty ważności podawanych produktów/półproduktów oraz przestrzegania dostarczania zamawianych produktów, tj. np. pełnowartościowych serów; w tym prosić o przedstawienie etykiet dostarczonych produktów budzących wątpliwości.
 - 12.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach lub SWZ lub jest nieświeży, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
- 13. Obowiązki Zamawiającego**
- 13.1. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce itp.).
 - 13.2. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z posiłków.
 - 13.3. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i sztućców ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

Załącznik nr 2 do SWZ

Projektowane postanowienia umowne

Umowa Nr

zawarta w dniu w Gdańsku pomiędzy

Gminą Miasta Gdańska (NIP 583-00-11-969) z siedzibą w Gdańsku (80-803) przy ul. Nowe Ogrody 8/12, w imieniu której działa:

Przedszkole Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku (80-034) przy ul. Nieborowskiej 6,
NIP: 583 34 56 815, REGON: 521 970 318

zwane dalej ZAMAWIAJĄCYM, reprezentowane przez:

1.

a

.....z siedzibą w zarejestrowaną
w pod numerem..... NIP..... REGON

posiadającą kapitał zakładowy w wysokości: /jeśli dotyczy/

zwaną dalej WYKONAWCĄ, reprezentowaną przez :

.....

zwanymi dalej łącznie Stronami, a każda z osobna Stroną:

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku w 2026 r.” przeprowadzonego w trybie podstawowym bez prowadzenia negocjacji strony ustaliły co następuje:

§ 1. PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi polegającej na zapewnieniu całodziennego żywienia dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat w Przedszkolu Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do Umowy.
2. Zakres umowy obejmuje:
 - 1) przygotowanie całodziennego wyżywienia: głównego śniadania, II śniadania, obiadu (zupa i drugie danie) oraz podwieczorku z produktów zakupionych i wykonanych przez Wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
 - 2) dostarczanie posiłków samochodem spełniającym warunki wymagane przy prowadzeniu działalności w zakresie transportu żywności i zatwierdzonym przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, w termosach gwarantujących utrzymania odpowiedniej temperatury oraz jakości dowożonych potraw,
 - 3) przedstawianie Zamawiającemu do akceptacji propozycji jadłospisów dla diety standardowej i innych wskazanych przez Dyrektora Przedszkola na okres 1 tygodnia z wyprzedzeniem przynajmniej 4 dni kalendarzowych. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy były opatrzone podpisem dietetyka potwierdzającym poprawność proponowanych zestawień posiłków; Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości oraz dostarczania produktów i dań świeżych, pełnowartościowych, a także do przestrzegania odpowiednich przepisów dotyczących wartości odżywczej posiłków oraz warunków higieniczno-sanitarnych HACCP w zakresie ich przygotowania, pakowania oraz przewożenia, w szczególności z odpowiednimi przepisami prawa.
4. Maksymalna szacunkowa ilość posiłków:
 - główne i II śniadanie dla 100 dzieci x 220 dni: 22 000 posiłków,
 - dwudaniowy obiad z podwieczorkiem dla 100 dzieci x 220 dni: 22 000 posiłków.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia przygotowanych produktów do samodzielnego konstruowania posiłków przez dzieci z przygotowanych przez Wykonawcę składników (tj. samodzielnego „składania” przez dzieci z produktów takich jak: chleb, ser, masło, wędlina, pasty, dżemy, twarożki, sałata, kielki, papryka itp. np. kanapek na śniadanie lub podwieczorek), w związku z realizowaną w przedszkolu metodą Planu Daltońskiego.
6. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia liczby zamawianych posiłków w zależności od potrzeb wynikających w szczególności z:
 - 1) frekwencji dzieci,
 - 2) działania siły wyższej.
7. Zamawiający zastrzega możliwość zawieszenia usługi w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków w razie wprowadzenia nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu przedszkola. Wykonawca nie ma prawa do żądania roszczeń w takim przypadku.
8. Zamawiający zastrzega, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć oraz w wyniku okoliczności związanych z COVID-19 zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.
9. Liczba żywionych dzieci może ulec zmianie w związku z nowym rokiem szkolnym.
10. Z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
11. Zamawiający gwarantuje wielkość świadczenia na poziomie co najmniej 25 % wartości umowy, o której mowa w § 3 ust. 1.

§ 2. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA UMOWY

1. Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy, od 2 stycznia 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r. z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do 4 tygodniowej przerwy w okresie wakacyjnym. O jej terminie Zamawiający powiadomi Wykonawcę z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem.
3. Miejsce dostaw: wydzielone pomieszczenie w budynku Przedszkola nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku przy ul. Nieborowskiej 6.
4. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z pośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług placówki.

§ 3. WARTOŚĆ UMOWY

1. Maksymalna wartość umowy wynosi:
 - wartość brutto: zł (słownie: zł),
 - stawka podatek VAT: 8%
 - wartość netto: zł (słownie: zł)

2. Cena jednostkowa posiłku wynosi:
 - a) Za śniadanie I i II: zł (słownie:),
(wsad do kotła: ... zł; przygotowanie i transport: ... zł)
 - b) Za dwudaniowy obiad i podwieczerek: zł (słownie:),
(wsad do kotła: ... zł; przygotowanie i transport: ... zł)
3. Z tytułu realizacji przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie zrealizowane dostawy posiłków. Kwota do zapłaty zostanie obliczona jako iloczyn ilość posiłków w danym okresie oraz cena jednostkowa z oferty.
4. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją umowy, w tym koszty przygotowania, transportu oraz opakowań.

§ 4. WARUNKI PŁATNOŚCI I SPOSÓB ZAPŁATY

1. Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę za zrealizowane dostawy raz w miesiącu i dostarczyć oryginał do Zamawiającego za pośrednictwem poczty elektronicznej.
2. Na fakturze Wykonawca wymienia m. in.:
 - 1) *Nabywcę*: Gmina Miasta Gdańska, ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk, NIP 583 00 11 969
 - 2) *Płatnika*: Przedszkole nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku, ul. Nieborowska 6, 80-034 Gdańsk,
 - 3) *Odbiorcę*: Gdańskie Centrum Usług Wspólnych, ul. Gen. Hallera 16/18, 80-426 Gdańsk,
 - 4) rodzaj i ilość dostarczonych posiłków,
 - 5) cenę jednostkową netto zgodnie z umową.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wystawiał 2 oddzielne faktury w proporcjach wskazanych przez Zamawiającego o których mowa w **§ 3 ust. 2**
4. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur bez podpisu Zamawiającego.
5. W razie niedopełnienia powyższych wymagań Zamawiający wstrzyma się od zapłaty całości lub części należności do czasu uzupełnienia dokumentów, przy czym termin zapłaty liczy się od dnia ich uzupełnienia.
6. Zapłata należności za wykonanie dostaw nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego poprawnie wystawionej faktury, przy czym za dzień zapłaty strony ustalają dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
7. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia naliczonych kar umownych z należności wynikających z przedstawionych przez Wykonawcę faktur.
8. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku wykreślenia go z rejestru podatników VAT czynnych, niezwłocznie zawiadomi o tym fakcie Zamawiającego i z tytułu świadczonych usług będzie wystawiał rachunki. W przypadku naruszenia powyższego zobowiązania, Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego, z należnego mu wynagrodzenia, kwoty stanowiącej równowartość podatku VAT, w stosunku do której Zamawiający utracił prawa do odliczenia, powiększonej o odsetki zapłacone do Urzędu Skarbowego.

§ 5. SPOSÓB ZAMAWIANIA I TERMINY DOSTAW

1. Posiłki będą dostarczane do przedszkola zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego składanym na piśmie lub telefonicznie od poniedziałku do piątku w następujących godzinach:
 - a) śniadanie i II śniadanie w godzinach: 6:30-7:00
 - b) obiad i podwieczerek w godzinach: 10.15-10.45

2. Zapotrzebowanie uzależnione jest od frekwencji dzieci korzystających z dożywiania i liczby dni opieki stacjonarnej w oddziałach przedszkolnych.
3. Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub wiadomością sms o:
 - a) liczbie śniadań i II śniadań - poprzedniego dnia pracującego do godziny 15.00,
 - b) liczbie obiadów i podwieczorków poinformuje wykonawcę do godziny 9.00 w dniu dostawy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo do rezygnacji z zamówienia posiłków na dany dzień, w przypadku, gdy liczba obecnych dzieci nie przekroczy 10 osób.
5. W przypadku dostarczenia posiłku w sposób wadliwy, niezgodny z zamówieniem bądź niespełniającego norm, Wykonawca zobowiązany jest zamienić bądź uzupełnić zamówioną ilość posiłków w ciągu ... minut od zgłoszenia uchybień (*czas zostanie obliczony zgodnie zasadami określonymi dla kryterium czas dostaw*).
6. W przypadku niedotrzymania terminu na usunięcie uchybień, o którym mowa w ust. 5, Zamawiający ma prawo dokonać zakupu posiłków bądź artykułów spożywczych u innych dostawców, na koszt Wykonawcy. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwoty z należności Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy.
7. Wykonawca będzie dostarczać przedmiot umowy własnym transportem, na własny koszt i na własne ryzyko. Wykonawca zobowiązuje się również do wyładunku towaru i wniesienia go do pomieszczenia wskazanych przez Zamawiającego;
8. Z czynności odbioru będzie sporządzany protokół odbioru.

§ 6. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I KONTROLA JAKOŚCI

1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
4. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni.
5. Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zezwalającego na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem – dokument ten zostanie załączony do umowy.
6. Zamawiający jest uprawniony do kontroli Wykonawcy za pośrednictwem inspektora właściwej miejscowo stacji SANEPID lub upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, w zakresie procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowego towaru, sposobu transportu towaru. Przeprowadzający kontrolę jest uprawniony do bezpłatnego zużycia na próbę surowców i gotowego towaru, będących w posiadaniu Wykonawcy podczas wykonywania kontroli, w ilości wystarczającej na wykonanie kontrolnej próby.

7. W ramach prewencyjnej kontroli zgodności towaru z wymaganiami jakościowymi, Zamawiający jest uprawniony do dwukrotnego dla każdej grupy towarów pobrania prób dostarczonego towaru oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy w akredytowanym laboratorium. Dwukrotny negatywny wynik badanego towaru stanowi podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego.

§ 7. OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Dostawa musi odbywać się własnym transportem Wykonawcy środkami transportu posiadającymi dopuszczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić ww. dokument na każde żądanie Zamawiającego.
2. Dowóz towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy, ubezpieczonym transportem do placówki Zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okażą na żądanie Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w opakowania zbiorczych, w termosach lub w odpowiednio opakowanych, profesjonalnych pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. pozostawiane na potrzebę wydania posiłku o określonej porze – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste), spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne.
4. Opakowania powinny być zawsze czyste, bez obcych zapachów uszkodzeń mechanicznych. O czystość termosów dbać będzie dostawca posiłków. Opakowania powinny zabezpieczać posiłki przed zniszczeniem, rozlaniem itp.
5. W przypadku dostarczania gotowych produktów w opakowaniach producenta, opakowania powinny być zawsze oznakowane zgodnie z przepisami prawa, w tym posiadać czytelną datę przydatności do spożycia.
6. Wykonawca użyczy nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników pozostawionych do czasu wydania żywności dzieciom posiłku. Zwrot pojemników nastąpi podczas następnej dostawy posiłków.

§ 8. KLAUZULA ZATRUDNIENIA

1. Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj.: osób wykonujących czynności przygotowania posiłków tj. **kucharza (co najmniej 1 osoba)** oraz **pomocy kuchennej (co najmniej 1 osoba)**.
2. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu, w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, których dotyczy wezwanie Zamawiającego.
3. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 2, powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, imię i nazwisko zatrudnionego pracownika/pracowników (wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób) datę zawarcia umowy o pracę, rodzaju umowy o pracę oraz zakres obowiązków pracownika / pracowników oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy .

4. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1.
5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 10 ust. 1 pkt 5.
6. Zamawiający w przypadku uzasadnionych wątpliwości uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1.
7. Zamawiający, w ramach kontroli, o której mowa w ust. 6, uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
8. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do spełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy lub wezwać Wykonawcę do przedłożenia:
 - 1) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę kopii umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeśli został sporządzony).

Kopia umowy/umów, o której mowa w zdaniu powyżej, powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników;
 - 2) zaświadczenia właściwego oddziału ZUS, potwierdzającego opłacanie przez Wykonawcę składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - 3) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE.

Ujęte w ww. dokumentach informacje takie jak: imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, data zawarcia umowy o pracę oraz zakres obowiązków pracownika powinny być możliwe do zidentyfikowania.

§ 9. INNE ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY

1. Wykonawca oświadcza, że przez cały okres obowiązywania umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie niższą niż wartość przedmiotu umowy w zakresie

- prowadzonej działalności obejmującym również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedawane towary.
2. Wykonawca pokrywa koszty leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych oraz zaspokaja roszczenia odszkodowawcze wynikające z zatruc dostarczonymi towarami.
 3. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego kopie aktualnych dokumentów potwierdzających zatwierdzenie przez Powiatowy Inspektorat Sanitarny zakładu lub pojazdów wykorzystywanych do przewozu artykułów spożywczych oraz aktualnej opinii Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącej zapewnienia właściwych warunków higienicznych oraz techniczno-sanitarnych pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia stosownie do prowadzonej działalności, jak też realizacji systemu HACCP, a także aktualne zaświadczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczki zdrowia) osób przygotowujących posiłki oraz wykonujących dostawę posiłków. Nieprzedstawienie ww. dokumentów stanowić będzie o nienależytym wykonywaniu umowy.
 4. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią zastawić wierzytelności należnych z tytułu umowy bez wiedzy i zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

§ 10 KARY UMOWNE

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do naliczenia Wykonawcy kar umownych w następujących okolicznościach i wysokości:
 - 1) w przypadku przekroczenia terminów (godzin) dostaw, o których mowa w § 5 ust. 1 - karę umowną w wysokości 5% wartości brutto zamówienia, którego dotyczyło przekroczenie, za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki, jednak nie mniej niż 100,00 zł;
 - 2) w przypadku stwierdzenia wady jakościowej dostarczonych w danym dniu posiłków, w tym dostarczenia posiłków niepełnowartościowych pod względem gramatury, przydatności do spożycia bądź jakości (np. temperatury) i niedochowanie godzinnego terminu wymiany lub uzupełnienia, o którym mowa w § 5 ust. 4 - karę umowną w wysokości 50% wartości brutto zamówienia, którego dotyczyło uchybienie, jednak nie mniej niż 500,00 zł;
 - 3) w przypadku stwierdzenia niezgodności ilościowej towaru i niedochowanie godzinnego terminu uzupełnienia, o którym mowa w § 5 ust. 4 - karę umowną w wysokości 50% wartości brutto zamówienia, którego dotyczyła niezgodność, jednak nie mniej niż 500,00 zł;
 - 4) w przypadku gdy, wynik badania jakości posiłków w toku kontroli wykaże niespełnienie wymagań jakościowych - karę umowną w wysokości 100% wartości brutto zamówienia, którego dotyczyło badanie;
 - 5) z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w § 8 ust. 1 - karę umowną w wysokości 5 000,00 PLN za każdy stwierdzony przypadek;
 - 6) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - karę umowną w wysokości 20% wartości brutto umowy, o której mowa w § 3 ust. 1, z zastrzeżeniem zawartym w ust 7.
2. Łączna ilość naliczonych kar umownych nie przekroczy 20% wartości brutto umowy, o której mowa w § 3 ust. 1.
3. Zamawiający przewiduje następującą procedurę naliczania kar.
 - 1) Niezwłocznie po stwierdzeniu przez Zamawiającego przekroczenia obowiązków umownych, Zamawiający poinformuje pisemnie Wykonawcę o poczynionych ustaleniach.

- 2) Wykonawca w terminie do 2 dni roboczych od dnia otrzymania zawiadomienia określonego w pkt. 1 ma prawo złożyć pisemny wniosek do Zamawiającego o odstąpienie od naliczenia i egzekwowania kar umownych wraz z uzasadnieniem.
- 3) Zamawiający zastrzega, że po przekroczeniu terminu określonego w pkt. 2, uzna, że Wykonawca poprzez „milczącą zgodę” akceptuje zarzuty Zamawiającego i poddaje się nałożonej karze.
- 4) Zamawiający zastrzega, że Wykonawcy przysługuje prawo do wystąpienia z wnioskiem o odstąpienie od naliczania kar umownych tylko raz w odniesieniu do konkretnego przypadku, co oznacza, że powtórny wniosek w tej samej sprawie nie zostanie rozpoznany przez Zamawiającego i automatycznie odrzucony.
- 5) Zamawiający w terminie do 2 dni roboczych od dnia otrzymania wniosku Wykonawcy określonego w pkt. 2 rozpozna wniosek i o podjętej decyzji powiadomi Wykonawcę pisemnie. Zamawiający zastrzega, że wniosek Wykonawcy o odstąpienie naliczania kar umownych może być rozpoznany pozytywnie wyłącznie, gdy przyczyną naruszenia obowiązków umownych jest wina Zamawiającego lub oddziaływanie czynników o charakterze obiektywnym, na które Strony nie miały wpływu i których nie mogły przewidzieć przy zachowaniu należytej staranności.
- 6) Decyzja o odmowie odstąpienia naliczania kar umownych stanowi podstawę do wezwania Wykonawcy do zapłaty kar umownych. Wykonawca zobowiązany jest do ich zapłacenia w terminie 14 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania od Zamawiającego.
- 7) Do okresów kar umownych nie wlicza się okresów wskazanych w pkt. 2 i 5.
4. Strony mają prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego, jeśli szkoda przewyższa wysokość kar umownych.
5. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z faktury VAT, na co Wykonawca wyraża zgodę.
6. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez osoby trzecie.
7. Za niedotrzymanie terminu płatności faktur Wykonawca może naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe.

§ 11. ODSZKODOWANIE OD UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, bez wyznaczania Wykonawcy dodatkowego terminu na wykonanie zobowiązania, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu następujących okoliczności:
 - 1) trzykrotnego nieuzasadnionego przekroczenia przez Wykonawcę terminów (godzin) dostaw,
 - 2) trzykrotnego nienależytego wykonywania umowy, w szczególności:
 - a. zestawienia posiłków lub poszczególne potrawy powtarzają się sekwencjach częstszych niż 3 tygodnie,
 - b. gramatura potraw nie jest zgodna z minimalnymi wymaganiami określonymi w Opisie przedmiotu zamówienia,
 - c. nie przestrzegana jest kaloryczność posiłków;
 - 3) dostarczenia towaru niespełniającego wymagań jakościowych, potwierdzonego wynikami badań przeprowadzonych w ramach kontroli,
 - 4) nakazania Zamawiającemu przez SANEPID zaprzestania dalszego zaopatrywania się u Wykonawcy,
 - 5) ogłoszenia upadłości lub likwidacji działalności Wykonawcy,
 - 6) zmian organizacyjnych u Zamawiającego.

2. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu zrealizowanych dostaw.
3. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty za zrealizowaną dostawę przez co najmniej 30 dni od upływu terminu płatności.

§ 12. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Zmiany postanowień zawartej umowy są dopuszczalne w następującym zakresie:
 - 1) dopuszcza się zmianę wartości brutto umowy, w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT, przy założeniu, że zmiana nie ulegnie wartości netto.
 - 2) dopuszcza się zmianę (wzrost albo obniżkę) cen jednostkowych netto posiłków będących przedmiotem umowy, przy zachowaniu następujących warunków:
 - a) zmiana cen jednostkowych netto nie może przekroczyć wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych kwartał do kwartału dla „żywności i napojów bezalkoholowych” opublikowanego przez Główny Urząd Statystyczny w miesiącach: lipiec, październik na stronie <https://stat.gov.pl/sygnalne/informacje-sygnalne/>.
 - b) wskaźnik GUS, o którym w lit. a, jest aktualny (ostatni opublikowany) na dzień złożenia wniosku o zmianę;
 - c) pierwsza waloryzacja może nastąpić po upływie 6 miesięcy, a następne nie częściej niż raz na kwartał,
 - d) waloryzacja następuje w odniesieniu do cen z dnia złożenia wniosku,
 - e) zmiana może nastąpić wyłącznie na pisemny wniosek jednej ze stron wraz z uzasadnieniem konieczności wprowadzenia tych zmian oraz podaniem nowych cen jednostkowych,
 - f) w przypadku obniżenia wskaźnika GUS, o którym w lit. a, zmiana cen może nastąpić na analogicznych zasadach.
 - 3) dopuszcza się zmianę wartości umowy, w przypadku dokonania zmiany cen jednostkowych netto, o której mowa w pkt 2 powyżej; dopuszczalną wartość zmiany umowy ustala się w oparciu o zmienioną cenę oraz z uwzględnieniem niezrealizowanej ilości poszczególnych posiłków.
 - 4) dopuszcza się zmiany w ilościach zamawianych posiłków, przy zachowaniu następujących warunków:
 - a) zmiana wynika z potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - b) zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy.
2. Poza przypadkami określonymi wyżej, zmiany umowy będą mogły nastąpić w następujących okolicznościach:
 - 1) zaistnienia, po zawarciu umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, na potrzeby niniejszego warunku, rozumieć należy zdarzenia zewnętrzne wobec łączącej strony więzi prawnej:
 - a) o charakterze niezależnym od stron,
 - b) którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy,
 - c) którego nie można uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, której nie można przypisać drugiej stronie;Za siłę wyższą warunkującą zmianę umowy uważa się w szczególności takie zdarzenia jak: powódź, pożar i inne klęski żywiołowe, zamieszki, strajk, ataki terrorystyczne, działania wojenne, nagłe załamania atmosferyczne, nagłe przerwy w dostawie energii elektrycznej, wystąpienie licznych przypadków chorób zakaźnych, wymagających zamknięcia Placówki na czas wyznaczony przez Zamawiającego, promieniowanie lub skażenia.

- 2) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia lub świadczenia stron,
 - 3) gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania umowy.
3. Zmiany do umowy następują na pisemny wniosek jednej ze stron wraz z uzasadnieniem konieczności wprowadzenia tych zmian.
4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

§ 13. INNE POSTANOWIENIA

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie umowy podwykonawcy lub podwykonawcom wyłącznie w zakresie wskazanym w złożonej ofercie.
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego, innych aktów prawnych powszechnie obowiązujących oraz zapisy SWZ obowiązujące w postępowaniu.
3. Ewentualne spory, które mogą wyniknąć na tle wykonywania postanowień niniejszej umowy Strony będą rozstrzygać polubownie. W przypadku braku porozumienia właściwym do rozstrzygania sporów jest sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa wraz ze wskazanymi w niej załącznikami stanowi integralną całość.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy

Załącznik nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy

Załącznik nr 4 – Informacja ODO

Załącznik nr 5 – dokument potwierdzający Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie niższą niż wartość przedmiotu umowy w zakresie prowadzonej działalności obejmującym również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedane towary;

Załącznik nr 6 – decyzja o zatwierdzeniu zakładu/lokalu przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego;

Załącznik nr 7 - aktualna opinia państwowego powiatowego inspektora sanitarnego dotyczącej zapewnienia właściwych warunków higienicznych oraz techniczno-sanitarnych pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia oraz realizacji systemu HACCP

Załącznik nr 8 - dokumenty potwierdzający, że użytkowane środki transportu są wpisane do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;

Załącznik nr 9 - aktualne zaświadczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczki zdrowia) osób przygotowujących posiłki oraz wykonujących dostawę posiłków.

Załącznik nr 9 - oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w §8 ust. 1

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Załącznik nr 3 do umowy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Dla osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

Oświadczam, że jako osoba prowadząca działalność gospodarczą pod nazwą

NIP REGON jestem/nie jestem* zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT.

Jednocześnie oświadczam, że nie zawiesiłam/em i nie zaprzestałam/em wykonywania działalności gospodarczej oraz zobowiązuję się do niezwłocznego powiadomienia o zmianach powyższego statusu.

* Niepotrzebne skreślić

.....
miejscowość i data

.....
podpis osoby/osób uprawnionej do
reprezentowania wykonawcy

Dla osób prawnych prowadzących działalność gospodarczą:

Jako osoba upoważniona do reprezentowania spółki
..... NIP REGON
..... oświadczam, że Spółka jest/nie jest* zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT.

Jednocześnie oświadczam, że Spółka nie zawiesiła i nie zaprzestała wykonywania działalności gospodarczej oraz zobowiązuję się do niezwłocznego powiadomienia o zmianach powyższego statusu.

* Niepotrzebne skreślić

.....
miejscowość i data

.....
podpis osoby/osób uprawnionej do
reprezentowania wykonawcy

Załącznik nr 3 do SWZ

Pełna nazwa Wykonawcy

Adres

NIP..... REGON.....

Tel. Fax

e-mail:

W przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków konsorcjum

Podlegamy wpisowi do rejestru przedsiębiorców w (zaznaczyć właściwe):

☐ KRS NR
dostęp: <https://ekrs.ms.gov.pl/web/wyszukiwarka-krs/strona-glowna/index.html>

☐ CEiDG
dostęp: <https://www.biznes.gov.pl/pl/wyszukiwarka-firm/>

☐ Inny rejestr

Jesteśmy przedsiębiorstwem¹ (zaznaczyć właściwe):

☐ mikro

☐ małe

☐ średnie

☐ duże

OFERTA

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez prowadzenia negocjacji pn.: „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku w 2026 r.”, składamy niniejszą ofertę.

1. Oferujemy wykonanie usług objętych zamówieniem, zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia za cenę:

¹ Zgodnie z Zaleceniem Komisji Wspólnot Europejskich z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich (2003/361/WE):

a) Na kategorię przedsiębiorstw **mikro, małych i średnich (MŚP)** składają się przedsiębiorstwa, które zatrudniają mniej niż 250 osób, i których obroty roczne nie przekraczają 50 mln EUR, i/lub których roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln EUR.

b) W kategorii MŚP, **małe** przedsiębiorstwo jest zdefiniowane jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 50 osób, i którego obroty roczne i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln EUR.

c) W kategorii MŚP, przedsiębiorstwo **mikro** jest zdefiniowane jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 10 osób, i którego obroty roczne i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln EUR.

Lp	Zakres usługi	ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT %	Wartość brutto
1	Śniadanie główne i drugie śniadanie	22 000			8%	
2	Dwudaniowy obiad i podwieczorek	22 000			8%	
Razem:					XXX	

2. Oświadczamy, że punkt przygotowania posiłków znajduje się
.....
(*należy podać adres, który będzie brany pod uwagę przy ocenie ofert w kryterium „Czas dostaw”*)
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji warunków zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz zdobyłem wszelkie informacje potrzebne do właściwego opracowania oferty oraz do należytego wykonania przedmiotu zamówienia
4. Oświadczamy, że w przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy, której treść zawiera załącznik nr 2 do SWZ, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, iż uważamy się związani niniejszą ofertą w terminie: 30 dni, zgodnie z Pzp.
6. Oświadczamy, że zaoferowana wyżej łączna cena zawiera wszystkie koszty składające się na realizację przedmiotu niniejszego zamówienia.
7. Oświadczenie dotyczące podwykonawstwa (*wypełnić, jeśli dotyczy*).
Oświadczamy, że zamówienie zamierzamy zrealizować przy udziale podwykonawców:
Nazwa i adres podwykonawcy:
Zakres powierzanych prac:
.....
- W przypadku, gdy Wykonawca nie wypełni powyższego pkt Zamawiający uzna, że Wykonawca wykona przedmiot zamówienia samodzielnie bez udziału podwykonawców*
8. Oświadczam, że wybór naszej oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2025 r. poz. 775 z późn. zm.).
9. Oświadczamy, iż wymienione niżej dokumentysta nowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępniane. (*uzasadnienie dokonanego zastrzeżenia należy złożyć wraz z ofertą*)

10. Oświadczamy, że:

- a. znamy i przestrzegamy wszelkie obowiązki wynikające z obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych, w tym przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej: „RODO”,
- b. wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w artykule 13 lub artykule 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu;
- c. przekazywane przez nas dane osobowe mogą być wykorzystane wyłącznie w celach związanych z prowadzonym postępowaniem oraz realizacją umowy zawartej na podstawie niniejszej procedury zakupowej.

Załączniki i dokumenty złożone przez Wykonawcę w terminie na składanie ofert*:

1. Wzór Oświadczenia z art. 125 ust. 1 – Załącznik nr 4 do SWZ;
2. Wzór Oświadczenia z art. 117 ust. 4 – Załącznik nr 5 do SWZ (jeżeli dotyczy).
3. Wzór Zobowiązania podmiotu trzeciego - Załącznik Nr 6 do SWZ (jeżeli dotyczy).
4. Odpis lub informacja z KRS lub CEIDG
5. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli dotyczy).
6. Pełnomocnictwo do reprezentowania podmiotów występujących wspólnie (jeżeli dotyczy),
7. Propozycję jadłospisu dla diety standardowej
8. Uzasadnienie zastrzeżenia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa (jeśli dotyczy)

*Niepotrzebne skreślić

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

Oświadczenia składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp

uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku w 2026 r.”, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU¹

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp.
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. Ustawy Pzp (**podać podstawę wykluczenia z art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp**)²
Jednocześnie oświadczam, że w związku z wystąpieniem ww. okolicznością, podjąłem - na podstawie art. 110 ust. 2 Pzp - środki naprawcze i zapobiegawcze (**wyjaśnienia w załączeniu**).
3. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania 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 (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514), o których mowa w Rozdziale VII ust. 1 pkt 3 SWZ.

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW³

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w Rozdziale VII SWZ
2. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w Rozdziale VII SWZ

zakresie
(**określić zakres właściwy dla danego Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie/podmiotu udostępniającego zasoby**).

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

¹ Należy wykreślić oświadczenia niemające zastosowania w stosunku do podmiotu go składającego

² Oświadczenie to stosuje Wykonawca, wobec którego zachodzą przesłanki wykluczenia z art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 Pzp, a wykonawca korzysta z procedury samooczyszczenia, o której mowa w art. 110 ust. 2 Pzp].
W przypadku niewypetnienia oświadczenia z pkt 2 lub niewykreślenia żadnego z oświadczeń w pkt 1 i 2, Zamawiający uzna, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania, o którym mowa w oświadczeniu w pkt 1 powyżej.

³ Należy wykreślić niemające zastosowania w stosunku do podmiotu go składającego

Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
dotyczące usług, które wykonają poszczególni wykonawcy
składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „*Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku w 2026 r.*”, oświadczam, że:

Wykonawca
podać nazwę i adres Wykonawcy.

zrealizuje w przedmiotowym zamówieniu następujący zakres zamówienia:

.....
.....

Wykonawca
podać nazwę i adres Wykonawcy.

zrealizuje w przedmiotowym zamówieniu następujący zakres zamówienia:

.....
.....

Wykonawca
podać nazwę i adres Wykonawcy.

zrealizuje w przedmiotowym zamówieniu następujący zakres zamówienia:

.....
.....

ZOBOWIĄZANIE
DO ODDANIA DO DYSPOZYCJI NIEZBĘDNYCH ZASOBÓW

Ja/My niżej podpisani reprezentujący firmę:

.....
(nazwa i adres podmiotu oddającego do dyspozycji zasoby)

stosownie do treści art. 118 ust. 3 i 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn zm.), zobowięzuję(my) się do oddania do dyspozycji Wykonawcy:

.....
na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku w 2026 r.”, niezbędnych zasobów w celu potwierdzenia warunku zdolności technicznych i zawodowych.

Zobowięzuję(my) się do oddania do dyspozycji Wykonawcy następujących:

1) osób zdolnych do wykonania zamówienia¹:

..... (imię i nazwisko, funkcja w zamówieniu)

..... (imię i nazwisko, funkcja w zamówieniu)

na okres korzystania z nich przy wykonywaniu ww. zamówienia.

Jednocześnie zobowięzuję(my) się do udziału w realizacji niniejszego zamówienia jako podwykonawca lub poprzez oddelegowanie ww. pracownika do bezpośredniej realizacji zamówienia.

2) narzędzi:

.....

Udostępnienie zasobów odbędzie się na podstawie umowy cywilno-prawnej.

Niniejsze zobowięzanie jest nieodwołalne co najmniej do dnia zakończenia realizacji postanowień ewentualnej umowy w sprawie ww. zamówienia publicznego zawartej pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

(podpis Wykonawcy oddającego do dyspozycji zasoby)

¹ UWAGA. Zamawiający zastrzegł w Rozdziale IV ust. 9 obowięzek osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia, tym samym wykluczył możliwość polegania na zasobach innego podmiotu, z wyjątkiem warunku określonego w Rozdziale VII pkt 4 ppkt 2 lit. b).

Załącznik nr 7 do SWZ

Nazwa i Adres Wykonawcy

Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu,
o którym mowa w art. 125 ust 1 ustawy Pzp
(składane przez Wykonawcę na wezwanie Zamawiającego)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. *„Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku w 2026 r.”*, oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu złożonym wraz z ofertą w przedmiotowym postępowaniu w zakresie podstaw wykluczenia i spełniania warunków udziału w postępowaniu.

- są nadal aktualne.

Nazwa i Adres Wykonawcy

WYKAZ USŁUG
na potwierdzenie spełniania warunku określonego w Rozdziale VII pkt 4 ppkt 1) SWZ

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku w 2026 r.” oświadczam, że:

Lp.	Przedmiot usługi (UWAGA! opis usługi powinien zawierać wszystkie wymagania zawarte w warunku udziału w postępowaniu zgodnie Rozdziale VII pkt 4 ppkt 1) SWZ	Wartość usługi brutto (w przypadku usług nadal wykonywanych należy podać wartość wykonanych usług trwających co najmniej 9 miesięcy	Data wykonania/ wykonywania usługi od ... do	Nazwa podmiotu, na rzecz którego usługi zostały wykonane lub są wykonywane
1.				
2.				
3.				

Uwaga! Do wykazu należy dołączyć dowody, że usługi wskazane w wykazie zostały wykonane należycie.

Nazwa i Adres Wykonawcy

WYKAZ OSÓB
na potwierdzenie spełniania warunki określonego w Rozdziale VII pkt 4 ppkt 2) SWZ

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku w 2026 r.”, oświadczam, że:

Lp.	Imię i nazwisko	Zakres wykonywanych czynności	Posiadane kwalifikacje zawodowe	Doświadczenie zawodowe (w miesiącach)	Informacja o podstawie do dysponowania
1.		Kucharz			
2.		Dietetyk			
3.					
4.					

Nazwa i Adres Wykonawcy

WYKAZ NARZĘDZI, WYPOSAŻENIA ZAKŁADU LUB URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH
dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami
na potwierdzenie spełniania warunku określonego w Rozdziale VII pkt 4 ppkt 3) SWZ

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Nr 14 „Biały Żagiel” w Gdańsku w 2026 r. ”, oświadczam, że dysponuję:

Lp.	Nazwa narzędzi i urządzeń	Podstawa dysponowania (<i>należy podać nazwę wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o zamówienie lub podmiot udostępniający</i>)	Wymagane właściwości	Potwierdzenie TAK/NIE
1.	Lokal/zakład		zatwierdzony przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego	
	Adres		posiada aktualną opinię państwowego powiatowego inspektora sanitarnego dotyczącą zapewnienia właściwych warunków higienicznych oraz techniczno-sanitarnych pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia oraz realizacji systemu HACCP	
	Pojazd		wpisanym do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej	

*Należy dostosować do ilości posiadanych narzędzi