

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:

SZKOŁA PODSTAWOWA W KOSAKOWIE

Zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art.275 pkt 1 w zw. z art. 359 pkt 2 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) o wartości szacunkowej zamówienia mniejszej niż wyrażona w złotych równowartość kwoty 750 000 euro – dalej Pzp na USŁUGĘ pn.

Wytworzenie i wydawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Kosakowie na rok szkolny 2026/2027

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: www.ezamowienia.gov.pl

Nr postępowania: SPKOS.27.7/2026.ZP

Zatwierdzam:

Monika Pawlicka

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Kosakowie

KOSAKOWO MAJ 2026

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

1. SZKOŁA PODSTAWOWA W KOSAKOWIE
ul. Żeromskiego 11
Tel.: 58 6604344
NIP: 5871726234
Adres e-mail: malgorzata.kolomanska@spkosakowo.pl
2. **Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą: ezamowienia.gov.pl**
pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl/>
Godziny pracy: 08:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku.

II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest SZKOŁA PODSTAWOWA W KOSAKOWIE, 81-198 KOSAKOWO, UL. ŻEROMSKIEGO 11;
 - 2) kontakt do Inspektora Danych Osobowych e-mail: iod.sp.kosakowo@gmail.com
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty 750 000 euro na usługi społeczne.
 - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy P.Z.P.
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 P.Z.P. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy P.Z.P., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.

8) posiada Pani/Pan:

- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
- c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) nie przysługuje Pani/Panu:

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

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

Zamawiający wymaga złożenia przez wykonawcy wraz z ofertą oświadczenia o wypełnieniu obowiązków informacyjnych, przewidzianych w art.13 oraz jeśli dotyczy art.14 RODO – Załącznik nr 2 do SWZ

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji, z uwzględnieniem przepisów stosowanych przy udzielaniu zamówienia na usługi społeczne na podstawie o art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) zwanej dalej Pzp oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej SWZ.
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy Pzp.
4. Zgodnie z art. 310 pkt 1 Pzp Zamawiający nie przewiduje możliwość unieważnienia przedmiotowego postępowania, jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyzna.
5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
6. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
7. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.
9. Zamawiający zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony wart.22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tj. Dz. U. z 2025 poz. 277 z zm.) :
 - 1) Rodzaj czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia wskazane w opisie przedmiotu zamówienia obejmujące: przygotowanie posiłków, wydawania posiłków, dostawę do szkoły.
 - 2) W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności wskazane w pkt 1). W celu weryfikacji spełnienia tych wymagań Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania
 - a) Oświadczenia zatrudnionego pracownika o zatrudnieniu
 - b) Oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na

podstawie umowy o pracę

- c) Poświadczenia za zgodność z oryginałem kopi umowy o pracę zatrudnionego pracownika
- d) Innych dokumentów określających datę zawarcia umowy o pracę , rodzaju umowy o pracę i zakresu obowiązków pracownika.

3) Wykonawca na każde wezwanie Zamawianego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, przedłożyć Zamawiającemu wskazane w pkt 2) dowody w celu potwierdzenia spełniania wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności wymienione w pkt 1).

IV.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi żywienia (wytworzenia, dostarczenia i wydawanie posiłków) dziennie **dla około 198 osób**, z możliwością korzystania z pomieszczenia niezbędnego do wydawania posiłków Zamawiający zastrzega, że podana ilość posiłków jest wartością szacunkową a faktyczne zapotrzebowanie na posiłki może wahać w granicach 30% (na plus lub na minus) w całym okresie trwania umowy (doświadczenie wskazuje że im smaczniejsze obiady w odczuciu dzieci tym więcej porcji jest zamawianych)

Kod CPV 55520000-1 - usługi dostarczania posiłków

Kod CPV 55524000-9 - usługi dostarczania posiłków do szkół

Kod CPV 55523100-3 - usługi w zakresie posiłków szkolnych

Kod CPV 55321000-6 – usługa przygotowywania posiłków

1. Wykonawca, korzystając z pomieszczenia do wydawania posiłków zobowiązany jest do zapewnienia w nich odpowiedniego stanu sanitarno – epidemiologicznego, regularnego przeprowadzania dezynfekcji oraz prowadzenia dokumentacji czystości.
2. Prowadzenie dokumentacji czystości w stołówce szkolnej ma na celu zapewnienie higieny i bezpieczeństwa żywności. Dokumentacja powinna obejmować rejestr sprzątania, inspekcji sanitarnej, kontroli szkodników.
3. Wykonawca wytwarzający posiłki zapewnia Zamawiającemu i udostępnia na każde wezwanie w ciągu 24 godzin Rejestry związane z bezpieczeństwem żywności zawierające minimum poniższe informacje:
 - Temperatur przechowywania żywności
 - Datę przydatności produktów do spożycia
 - Protokół kontroli jakości surowców i produktów gotowych
 - Instrukcje dotyczące procesów mycia i dezynfekcji
 - Poświadczeni odpowiedniego stanu zdrowia personelu
 - Rejestr szkoleń z zakresu GHP, GMO i HACCAP
 - Faktury za zakupione surowce

- Dienne raporty żywieniowe

4. Wydawanie posiłków w godzinach i turach Wykonawca uzgadnia z dyrektorem szkoły, z którym zawiera umowę na realizację przedmiotu zamówienia, według wzoru umowy w **Załączniku nr 6 do SWZ**.
5. Wydawanie posiłków oraz napojów w szkole odbywać się będzie w naczyniach z trwałego tworzywa, pozwalającego na bezpieczne mycie w zmywarkach i z metalowymi sztućcami. Zupa podawana w wazach.
6. Wykonawca zobowiązuje się do bieżącego utrzymywania czystości w czasie wydawania i po posiłkach, przy zapewnieniu własnych środków czystości.
7. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków dla uczniów, zgodnie z kalendarzem zajęć szkolnych.
8. Wykonawca świadczy usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzega przepisy prawne w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, wynikających w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023, poz. 1448 ze zm.) oraz przepisów wykonawczych.
9. Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia w zasadach zdrowego żywienia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność, wskazane alergeny i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania do budynku szkoły posiłków z przestrzeganiem podstawowych norm żywieniowych, sanitarnych i bhp. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem w specjalistycznych termosach, posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny oraz naczyniach, pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej jakości potraw.
11. Wykonawca korzystania z pomieszczeń Zamawiającego oraz sprzętu zmywarko/wyważarka firmy HOBART Model AMX-10 w szkole.
12. Wykonawca dba o powierzony mu sprzęt, w przypadku awarii dokonuje napraw oraz zapewnia środki myjące i detergenty.
13. Wykonawca zapłaci zarządcy budynku Kosakowo Sport Sp. z o.o. ryczałtową kwotę w wysokości **400 zł** obejmującą zużycie wody, ogrzewania, kanalizację i energię elektryczną.
14. **Za dopuszczenie lokalu do użytkowania przez Państwową Inspekcję odpowiada Wykonawca.**
15. W przypadku zakończenia współpracy, Wykonawca zobowiązany będzie do oddania używanych pomieszczeń szkolnych **do 15 lipca 2027 r.**

II. Wykonawca zobowiązany będzie do:

1. Przyjmowania i rozliczania zamówień od rodziców, na każdy miesiąc oraz dokonywania korekt w przypadku rezygnacji ucznia z posiłku.
2. Wykonawca zapewnia program do elektronicznego zamawiania i rozliczania obiadów szkolnych. Platforma na której możliwy będzie zakup, powinna:
 - a) umożliwić rodzicom uczniów szkoły:
 - dostęp rodzica online do konta żywienia dzieci
 - możliwość korzystania z dowolnego urządzenia
 - możliwość samodzielnego deklarowania posiłków
 - możliwość wyboru diety wegetariańskiej
 - możliwość samodzielnego odwoływania posiłków (minimum 24 godziny przed)
 - wgląd do historii należności i wpłat
 - dostęp do bieżącego salda
 - płatności online
 - b) uprawnić Zamawiającego do:
 - weryfikacji liczby osób korzystających z posiłku w danym dniu
 - zliczenia wydanych posiłków w danym okresie rozliczeniowym
 - dostępu do szczegółowej historii wydań
3. Dostarczenia do szkoły i wydania gorących posiłków w ilościach wynikających ze stanu zleceń. W okresie trwania umowy tj. planowane od **01.09.2026r. do 30.06.2027r.**

Szacowana liczba posiłków to:

MIESIACE	Ilość dni dostarczania posiłków
IX 2026	21
X 2026	22
XI 2026	20
XII 2026	16
I 2027	19
II 2027	10
III 2027	19
IV 2027	22
V 2027	19
VI 2027	19
RAZEM	187

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

Szacowana łączna ilość posiłków w całym okresie umowy:
198 porcje x 187 dni = 37026 sztuki

III. Kontrola

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wydawania posiłków w stołówce szkolnej, w ramach nadzoru nad świadczonymi usługami.

2. Kontrole przeprowadza dyrektor szkoły lub wskazane przez niego osoby tworzące komisje kontroli.
3. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Wykonawca zobowiązany jest zapewnić udział swojego przedstawiciela w kontroli i zareagować na zgłoszenie zgodnie z ustaleniami komisji. W wyniku takiej kontroli sporządzany jest pisemny protokół, który podpisywany jest przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków poprzez dokonywanie sporadycznych degustacji próbek dostarczanych do szkoły dań. Ponadto ocenie podlega również sposób wydawania posiłków, ich gramatur i temperatura, zgodność z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny jakości produktów użytych do przygotowania posiłków oraz sposobu ich przechowywania. Kontrole te dokonywane mogą być poprzez wizytację w miejscu wytwarzania posiłków oraz w miejscach ich przechowywania przez osoby uprawnionej do kontroli wyznaczone przez Zamawiającego.
6. Wnioski z nadzoru będą wiążące dla Wykonawcy. W przypadku nie zastosowania się do uwag i zastrzeżeń Zamawiającego zostaną one przedstawione Wykonawcy w formie protokołu i mogą stanowić podstawę do naliczenia kar umownych i/lub rozwiązania umowy
7. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności posiłków i rejestry związane z bezpieczeństwem żywności. Zamawiający ma prawo do żądania dokumentacji pochodzenia produktów. (np. faktury, certyfikaty jakości, świadectwa sanitarne). Badania mikrobiologiczne oraz tabele kaloryczności muszą być potwierdzone podpisem osoby uprawnionej (dietetyka/kierownika produkcji).
8. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
9. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci i młodzieży przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pucku.
10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci i młodzieży.
11. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług, a wynikające z postanowień umowy.

12. Zamawiający ma prawo sprawdzania zakupionego towaru na fakturach, oraz kwoty wydatkowanej na zakup tzw. „wsadu do kotła”. Zamawiający może zażądać kalkulacji dziennego kosztu do kotła i zestawienia zużytych surowców.
13. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz charakter odpowiedzialności, Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonywania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia związanych z przygotowaniem posiłków (proces produkcyjny)

IV. Kto korzysta z posiłków

1. Odbiorcami posiłków będą :
 - a) uczniowie szkoły podstawowej (10 miesięcy w roku szkolnym)

V. Liczba dziennych posiłków

1. Żywnienie uczniów Szkoły Podstawowej w Kosakowie:
 - a) 1 posiłek dziennie -**około 198 osób**

VI. Szczegółowe zalecenia co do jakości użytych surowców

1. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
2. Wyklucza się sporządzenie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
3. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
5. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.
6. Nie dopuszcza się podawania ryby pangii, tilapii, ryby maślanej.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
8. Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.

9. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego - mielonego (za wyjątkiem gołąbków i sosu bolognese) na rzecz całych sztuk mięsa.
Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, a z drobiu -mięso kurczaka lub indyka.
10. Pasztety, pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób własny Wykonawcy przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 700.
11. Do przygotowywania posiłków omaszczania pierogów itd. Należy używać masła o zawartości min.82%.
12. Wykonawca do przygotowania posiłku będzie używał oleju roślinnego. Do potraw na zimno dopuszcza się stosowania oleju rzepakowego, ryżowego, kokosowego, lnianego oraz oliwy z oliwek.
13. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawania bigosu, kapusty przetworzonej termicznie , fasoli po bretońsku, parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek lub jajek sadzonych – jako dań obiadowych.
14. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
15. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych.
16. Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu.
17. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki- albo inne warzywa- kapusta kiszona-nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka.
18. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia magazynów surowców zgodnie z zasadami FIFO oraz z kontrolą temperatury i warunków przechowywania.
19. Każda partia surowca powinna być oznaczona data przyjęci, ważności oraz nazwy dostawcy
20. Warzywa i owoce muszą być sezonowe, lokalne(w miarę możliwości) oraz pochodzić z certyfikowanych źródeł (preferowani dostawcy z HACCP/GMP/GHP)
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wrywkowej kontroli dokumentacji zakupu i jakości surowców.
22. Wszystkie osoby zaangażowane w przygotowanie posiłków muszą posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne oraz ukończenie szkolenia z zakresu GHP/GMP i HACCP.

23. Zamawiający dopuszcza stosownie żywności ekologicznej, niskoprzetworzonej, ze szczególnym uwzględnieniem produktów z certyfikatem BIO, szczególne warzyw, owoców i nabiału.
24. Wykonawca zapewnia ciągłość usługi polegającej na wydaniu i kompletnej obsłudze zamówienia w szkole przez minimum 2 osoby, przestrzegające zasad higienicznych i bezpieczeństwa żywności, nosząc czyste fartuchy, czepek ochronny, rękawiczki jednorazowe oraz posiadające aktualne dopuszczenie sanitarno-epidemiologiczne.

VII. Skład posiłków

1. Obiady składać się będą z dwóch dań tj. z drugiego dania z kompotem/wodą oraz z zupy.

2. Menu obiadowe w cyklu 5 dniowym (od poniedziałku do piątku) musi zawierać:

- co najmniej dwa razy w tygodniu zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywnym
- nie więcej niż dwie porcje w tygodniu potrawy smażonej
- napoje podawana do obiadu nie powinny zawierać więcej niż 5 g cukrów w 250 ml gotowego napoju, preferowane jest podawanie wody,
- co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja rybna, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych powinna być przygotowana alternatywna potrawa roślinna w szczególności na bazie roślin strączkowych
- co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu powinna być podawana potrawa przygotowana na bazie nasion strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych
- dwa razy w tygodniu powinna być podawana porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych powinna być przygotowana alternatywna potrawa roślinna w szczególności na bazie roślin strączkowych
- 1 raz w tygodniu (piątki) dzień postny.

3. Obiady muszą być wykonane z odpowiednich surowców – nieprzetworzonego wcześniej mięsa, świeżych owoców i warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.)

4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu.

5. Posiłki muszą być przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia.

6. Temperatura podania posiłku w granicach 50-75°C

DANIE MIĘSNE

Dania mięsne serwowane z ziemniakami, ryżem lub kaszą , surówka, kompot/woda. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa (za wyjątkiem dań typu gulasz). Mięso mielone może pojawić się sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.

DANIA POSTNE

Raz w tygodniu danie mączne, rybne z ziemniakami, kaszą lub ryżem, surówka oraz kompot/woda.

VIII. Wymogi dotyczące jadłospisów

1. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026r. 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 2026 poz.197 będzie obowiązywało od 01.09.2026 r.)
2. Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw.
3. Jadłospisy powinny być skomponowane różnorodnie, tak aby posiłki nie powtarzały się co najmniej przez 10 dni.
4. Wykonawca zobowiązuje się do opracowania 10 dniowych jadłospisów przez wykwalifikowanego dietetyka, z uwzględnieniem zapotrzebowania energetycznego, sezonowości i różnorodności dań.
5. Jadłospisy zatwierdza (pieczęć, podpis) dietetyk pracujący na rzecz Wykonawcy.
6. Jadłospis musi być zatwierdzony przez Zamawiającego z minimum 7-dniowym wyprzedzeniem.
7. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania, najpóźniej **w piątek menu na następne tydzień.**
8. Posiłki muszą być podane estetycznie.
9. Posiłki powinny być zbilansowane i dostosowane do wieku dzieci, uczniów i osób dorosłych.
10. Wykonawca musi przedstawić zamawiającemu jadłospis w ujęciu tygodniowym wykazując i zapewniający średnią wartość „wkładu do kotła” na wskazanym poziomie.
11. **Zamawiający będzie obciążony kosztami tylko za faktycznie wydane posiłki.**

V. WIZJA LOKALNA

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

VI. PODWYKONAWSTWO

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

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot umowy będzie realizowany **od 01 września 2026 r. do 30 czerwca 2027 r.** tj. 10 miesięcy (rok szkolny z przerwami, o których mowa w opisie przedmiotu zamówienia)

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**
 - a) **w zakresie wiedzy i doświadczenia Wykonawca spełni warunek**, jeżeli
 - wykaze, że: w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał co najmniej trzy usługi przygotowania i wydania posiłków dla szkół lub przedszkoli w sposób ciągły (co najmniej 4 dni

w tygodniu) do co najmniej 200 osób przez okres co najmniej 6 miesięcy

UWAGA! Zamawiający, w przypadku gdy przedmiotem zamówienia są świadczenia okresowe lub ciągłe dopuszcza nie tylko zamówienia zakończone ale również wykonywane. W takim przypadku część zamówienia już faktycznie wykonana musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego oraz być potwierdzona przez świadczeniobiorcę tych usług.

**b) w zakresie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:
Wykonawca zatrudni:**

- 1 **kucharza** posiadającego wykształcenie gastronomiczne oraz min 5 letnie doświadczenie zawodowe
- **dietetyka** lub specjalistę do spraw żywienia, który odbył studia wyższe kierunkowe z zakresu dietetyki lub technologii żywienia lub odbył studia podyplomowe w wymienionym zakresie oraz posiada co najmniej 1 rok stażu pracy w charakterze dietetyka, specjalisty ds. żywienia intendentą, technologa żywienia lub innym, związanym z żywieniem jednostkowym i zbiorowym.

c) w zakresie potencjału technicznego Wykonawca wykaże, że:

- dysponuje min. 2 środkami transportu posiadającym zatwierdzenie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych (przygotowanych posiłków)
- dysponuje odpowiednim wyposażeniem do realizacji zamówienia tj. minimum 3 termosy, 3 wazy do zup, 3 chochle do zup, 250 zestawu sztućców, talerzy obiadowych, miseczek do zup oraz szklaneczek/kubeczków do napojów
- termometrem do mierzenia temperatury dań, wagą do właściwego wydania posiłków zgodnie z gramaturą

3. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej dopuszcza łączne spełnianie warunku przez Wykonawców.

4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający wykluczy Wykonawcę z postępowania o udzielenie zamówienia w przypadku zaistnienia którakolwiek z przesłanek o których mowa w art. 108 ust. 1, art. 109 ust.1 pkt. 4 oraz art. 109 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.

Brak podstaw do wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1, art. 109 ust.1 pkt. 4 oraz art. 109 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp zostanie zweryfikowana na podstawie przedłożonego wraz z oferta oświadczenia – wg wzoru na Załączniku nr 2 do SWZ.

2. Podstawy wykluczenia, o których mowa w **art. 7 ust. 1 Ustawy sankcyjnej**:
Z postępowania wyklucza się:

1) wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w Rozporządzeniu 765/2006 i Rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę, o której mowa w art.2 przedmiotowej ustawy ze wskazaniem zastosowania środka , którym mowa w art. 1 pkt 3 Ustawy sankcyjnej,

2) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz.U. z 2023 r. poz.1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 Ustawy sankcyjnej; wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z 29 września 1994 r. o rachunkowości jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 Ustawy sankcyjnej. Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w pkt 1-3 powyżej.

W przypadku wykonawcy wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 Ustawy sankcyjnej, Zamawiający odrzuca ofertę takiego wykonawcy na podstawie art. 226 ust.1 pkt 2 lit. a Pzp

3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art.108 ust.1 pkt 1,2 i 5 oraz w art. 109 ust. 1 pkt 4 i 7 Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu , że spełnił łącznie przesłanki o których mowa w art. 110 ust. 2 Pzp.

4. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 4 powyżej są wystarczające do wykazania rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelność, zamawiający wyklucza Wykonawcę

5. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 Pzp.

X. WSTĘPNE OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania** – zgodnie z **Załącznikiem nr 2 do SWZ**;
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż **5 dni** od dnia wezwania, **podmiotowych środków dowodowych**, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.
4. **Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu obejmują:**

- 1) Odpis lub informacja z **Krajowego Rejestru Sadowego** lub z **Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**, w zakresie art. 109 ust.1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w pkt 1 powyżej tj. odpisu lub informacji Krajowego Rejestru Sadowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazała dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.

- 2) **Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust.1** ustawy Pzp, w zakresie podstawy wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

- Art. 108 ust. 1 pkt 3) ustawy
- Art. 108 ust. 1 pkt 4) ustawy, dotyczących orzeczeni zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego.
- Art. 108 ust. 1 pkt 5) ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,

- Art. 108 ust. 1 pkt 6) ustawy
- Art. 109 ust. 1 pkt 7) ustawy

5. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących wymaganych uprawnień do **prowadzenia określonej działalności**

gospodarczej lub zawodowej, Zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:

1) **Wpisu** do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli właściwych

miejscowo organów Państwowej Powiatowej Inspekcji sanitarnej (na podstawie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz **decyzję** właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu Wykonawcy produkcyjnego, przygotowującego obecnie posiłki) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającego zakład na prowadzenie działalności w zakresie żywienia.

6. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących **zdolności technicznej lub zawodowej**, Zamawiający żąda złożenia następujących środków dowodowych:

1) **Wykaz usług** wykonanych a w przypadku świadczeń powtarzanych się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie 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 te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi 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 wykonanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy , o treści odpowiadającej **Załącznikowi nr 7 do SWZ**

Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług wykonanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz winien dotyczyć usług, w których wykonaniu Wykonawca ten bezpośrednio uczestniczy.

2) **wykaz osób** skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także

zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacje o podstawie do dysponowania tymi osobami, o treści odpowiadającej **Załącznikowi nr 5 do SWZ**

3) wykaz urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonywania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami, o treści odpowiadającej **Załącznikowi nr 8 do SWZ**

7. Okresy wyrażone w latach lub miesiącach, o których mowa w pkt 4 ppkt 1, pkt 6 ppkt 1 liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert.

XI. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczących wymaganych uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. W tym celu wymagany warunek, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym musi być spełniony przez jednego Wykonawcę.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują świadczenie do realizacji, którego te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, **zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów¹. Wzór oświadczenia stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ**.
4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda,

¹ Zgodnie z art. 118 ust. 3 Pzp

aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu²

6. **UWAGA:** Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby³.
7. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale X SWZ⁴.

XII.INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

XIII.SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:
Małgorzata Kołomańska

² Zgodnie z art. 122 Pzp

³ Zgodnie z art. 123 Pzp

⁴ Zgodnie z art. 125 ust. 5 Pzp

2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem **ezamowienia.gov.pl** pod adresem:
<https://ezamowienia.gov.pl/>
3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
4. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl do konkretnego wykonawcy.
5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na ezamowienia.gov.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - a) akceptuje warunki korzystania z ezamowienia.gov.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej [pod linkiem](#) w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej [pod linkiem](#).
7. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na ezamowienia.gov.pl tj.:

- stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0
 - włączona obsługa JavaScript
 - zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików.pdf
 - egzamin.gov.pl działają według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8
 - Oznaczenie czasu odbioru danych przez egzamin.gov.pl stanowi datę oraz dokładny Czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
8. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z egzamin.gov.pl**, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”).
- Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z egzamin.gov.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu egzamin.gov.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://egzamin.gov.pl/pl/instrukcje-interaktywna-category/dla-wykonawcy/>
10. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
11. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2 dni** przed upływem terminu składania odpowiednio ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na **4 dni** przed upływem terminu składania odpowiednio ofert.
12. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 11, przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego

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

przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 11, zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

13. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w ust. 12, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

14. **Zalecenia**

Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z "ROZPORZĄDZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych" (Dz. U. z 2024 poz.773).

- 1) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
- 2) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
 - a) zip
 - b) 7Z
- 3) Wśród formatów powszechnych a **NIE występujących** w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
- 4) Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
- 5) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
- 6) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- 7) Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
- 8) Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.

- 9) Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na ezamowienia.gov.pl za pośrednictwem formularza "Wyślij wiadomość do zamawiającego", nie za pośrednictwem adresu email
- 10) Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
- 11) Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
- 12) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
- 13) Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
- 14) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu. Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

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

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z **Załącznikiem nr 1 do SWZ**. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
 - 1) oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ;
 - 2) zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale XI ust. 3 SWZ (jeżeli dotyczy);
 - 3) dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy).
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru

Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru⁵.

5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
6. **Ofertę składa się pod rygorem nieważności przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Oferta powinna być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione**
7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
8. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2026 r. poz. 85), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Plik zawierający tajemnicę przedsiębiorstwa należy dodatkowo oznaczyć np. zapisem „uwaga, plik zawiera tajemnicę przedsiębiorstwa”.**
9. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. W tym celu należy w systemie ezamowienia.gov.pl kliknąć przycisk „Wycofaj”. Zmiana oferty następuje poprzez wycofanie oferty oraz jej ponownym złożeniu.
10. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
11. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
12. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty, wniosku

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

w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie ezamowienia.gov.pl, kwalifikowany podpis elektroniczny wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu.

13. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.

XV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1 do SWZ**.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.
3. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia. Wykonawca określa cenę za realizację całości zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym łącznej ceny brutto za realizację zamówienia. Brak wyceny którejkolwiek z pozycji formularza ofertowego spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z postanowieniami SWZ, z zastrzeżeniem art. 223 ust 2 pkt.3 ustawy.
4. **Wyliczona w ten sposób cena brutto posłuży tylko do wybrania najkorzystniejszej oferty.**
5. **Faktyczne wynagrodzenie za wykonanie usługi obliczone będzie na podstawie cen jednostkowych, określonych przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ, oraz rzeczywistego zakresu zrealizowanej usługi.**
6. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
7. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.

8. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
9. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby 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), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć⁶. W ofercie, o której mowa w ust. 1, wykonawca ma obowiązek:
- 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 4) wskazanie stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Zamawiający **nie wymaga** wniesienia wadium.

XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez 30 dni tj. do dnia **17.06.2026 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpocznie się wraz z upływem składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XVIII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć poprzez Platformę **do dnia 19.05.2026 r. do godziny 11:00.**
O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.

⁶. Zgodnie z art. 225 Pzp

2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **19.05.2026 r. o godzinie 11:30**

Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

3. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o⁷:

- 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.

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

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty za pomocą systemu punktowego według następującego kryterium:

- **cena (C) – 60%**
- **koszt wsadu do kotła (K) – 20%**
- **czas dostarczenia posiłku w wyniku zgłoszenia reklamacji (R) -20%**

1. Kryteriami ocena (C) - 60%

Przy obliczeniu liczby punktów w kryterium cena zostanie zastosowany następujący wzór:

C- liczba punktów przyznanych Wykonawcy za cenę;

$$C = \frac{C_n}{C_{ob}} \times 100 \text{ punktów} \times 60\%$$

gdzie:

C_n – najniższa zaoferowana „**łączna cena oferowana brutto wykonania zamówienia**”

C_{ob} - „**łączna cena oferowana brutto wykonania zamówienia**” zaoferowana w ofercie badanej

Maksymalna ilość punktów w kryterium cenowym wynosi: **60 pkt**

C = ilość punktów oceny przyznawanych wg powyższego wyliczenia będzie liczona do ogólnej punktacji.

Zamawiający w kryterium „cena” do oceny oferty przyjmuje łączną cenę ofertową brutto wykonania zamówienia.

2. Kryterium Koszt wsadu do kotła (K) – 20%

Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie deklaracji Wykonawcy, dotyczącej wysokości stałego kosztu wsadu do kotła.

Biorąc pod uwagę 20 % znaczenie tego kryterium oceny ofert informujemy, że maksymalna liczba punktów możliwych do zdobycia w tym kryterium to 20 punktów.

Zasadę przyznawania punktów przedstawia poniższa tabela:

Rodzaj wsadu do kotła według rodzaju posiłków	Widelki cenowe: Minimalny i maksymalny koszt wsadu do kotła Wartość brutto	Ilość punktów jakie można otrzymać
Szkoła - obiad w całości	od 7,50 zł do 9,99 zł	0
	od 10,00 zł do 12,40 zł	10
	od 12,50 zł do 16,20 zł	20

Zamawiający w kryterium „koszt wsadu do kotła” do oceny oferty przyjmuje „Deklarowany przez wykonawcę koszt wsadu do kotła”

W przypadku gdy Wykonawca zaoferuje niższy lub wyższy od żądanego (wskazanego w tabelach) koszt wsadu do kotła, jego oferta będzie podlegała odrzuceniu, na podstawie art.226 ust.1 pkt 5 ustawy Pzp, jako niezgodna z warunkami zamówienia.

W przypadku gdy Wykonawca nie zaoferuje kosztu "wsadu do kotła" jego oferta będzie podlegała odrzuceniu, na podstawie art. 226 ust.1 pkt 5 ustawy Pzp, jako niezgodna z warunkami zamówienia.

Maksymalna ilość punktów w kryterium cenowym wynosi: **20 pkt = 20%**

K = ilość punktów oceny przyznawanych wg powyższego wyliczenia będzie liczona do ogólnej punktacji

3. Kryterium „czas dostarczenia posiłku w wyniku zgłoszenia reklamacji” – (R) – 20%

Wykonawca otrzyma następującą liczbę punktów za zaoferowany czas dostarczenia posiłku w wyniku zgłoszenia reklamacji (tj. odmowa przyjęcia posiłku jako niespełniającego wymagań określonych w SWZ) od daty i godziny złożenia reklamacji przez przedstawiciela Zamawiającego.

Lp.	Czas dostarczenia posiłku w wyniku zgłoszenia reklamacji	Liczba przyznanych punktów
1.	do 60 minut	0
2.	do 50 minut	10
3.	do 40 minut	20

Maksymalna ilość punktów w kryterium „Czas dostarczenia posiłku w wyniku zgłoszenia reklamacji” wynosi: **20 pkt = 20%**

R = ilość punktów oceny przyznawanych wg powyższego wyliczenia będzie liczona do ogólnej punktacji

Wykonawca zobowiązany jest wskazać **czas dostarczenia posiłku w wyniku zgłoszenia reklamacji liczony w pełnych minutach.**

Maksymalny „Czas dostarczenia posiłku w wyniku zgłoszenia reklamacji” wymagany przez Zamawiającego wynosi do 60 minut od otrzymania zgłoszenia przez Wykonawcę. W przypadku braku zaoferowania przez Wykonawcę „Czasu dostarczenia posiłku w wyniku zgłoszenia reklamacji” lub w przypadku podania wartości pośrednich nieodpowiadających wartości wymaganej przez Zamawiającego tj. podania czasu w niepełnych minutach lub przekraczającego 60 minut, Zamawiający odrzuci ofertę jako niezgodna z warunkami zamówienia na podstawie art.226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów łącznie za wszystkie kryteria oceny oferty ($P = C + K + R$).

Przy ocenie ofert Zamawiający będzie postępować zgodnie z wymaganiami Prawa zamówień publicznych oraz kierować się przesłanką określoną w kryteriach oceny ofert.

XX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia

prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.

3. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, będzie zobowiązany przed podpisaniem umowy do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy (jeżeli jego wniesienie było wymagane) w wysokości i formie określonej w Rozdziale XXI SWZ.
4. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

XXI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

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

XXII. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 6 do SWZ**.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Pzp. oraz wskazanym we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 6 do SWZ**.
4. Zmiana umowy wymaga dla swojej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp,

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp. oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

XXIV. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie przewiduje udziela zamówień o których mowa w art.214 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.

4. Wszelkie nie uregulowane w niniejszym SWZ czynności, uprawnienia, obowiązki

Wykonawców i Zamawiającego, których ustawa nie nakazała zawierać Zamawiającemu w SWZ, a które mogą przyczynić się do właściwego przebiegu postępowania, reguluje ustawa Pzp.

XXV. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

Załącznik nr 1	Formularz Ofertowy
Załącznik nr 2	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 3	Zobowiązanie innego podmiotu do udostępnienia niezbędnych zasobów Wykonawcy
Załącznik nr 4	Oświadczenie składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp
Załącznik nr 5	Wykaz osób
Załącznik nr 6	Wzór umowy
Załącznik nr 7	Wykaz usług
Załącznik nr 8	Wykaz narzędzi
Załącznik nr 9	Oświadczenie o aktualności