

**Dom Pomocy Społecznej w Klisinie**

Klisino 100

48-118 Lisięcice

Numer referencyjny: **19/2024**

Klisino, 2024-10-30

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

zwana dalej (SWZ)

**DOSTAWA RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU  
POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW  
/RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE W 2025r. Znak  
sprawy 19/2024**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 poz. 1320), zwanej dalej "ustawą Pzp". Wartość szacunkowa zamówienia jest niższa od progów unijnych określonych na podstawie art. 3 ustawy Pzp.

Zatwierdzono w dniu:

2024-10-30

Małgorzata Krywko-Trznadel

## 1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Dom Pomocy Społecznej w Klisinie

Klisino 100

48-118 Lisięcice

Tel.: 774857593

Adres poczty elektronicznej: [zp@dpsklisino.pl](mailto:zp@dpsklisino.pl)

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania oraz strony, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem: <https://e-propublico.pl>

## 2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie **Podstawowy bez negocjacji**, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy Pzp.

## 3. INFORMACJE OGÓLNE

### 3.1. Komunikacja w postępowaniu

W niniejszym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem platformy on-line działającej pod adresem <https://e-propublico.pl> (dalej jako: "Platforma").

### 3.2. Wizja lokalna

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

### 3.3. Zaliczki na poczet wykonania zamówienia

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

### 3.4. Katalogi elektroniczne

Zamawiający ☐ wymaga / ☒ nie wymaga złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych.

- 3.5. Liczba części zamówienia, na którą wykonawca może złożyć ofertę, lub maksymalną liczbę części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu wykonawcy, oraz kryteria lub zasady, mające zastosowanie do ustalenia, które części zamówienia zostaną udzielone jednemu wykonawcy, w przypadku wyboru jego oferty w większej niż maksymalna liczbie części.

Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia.

- 3.6. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95.

Nie dotyczy

- 3.7. Wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust.2 pkt. 2, jeżeli zamawiający przewiduje takie wymagania.

Zamawiający nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.

- 3.8. Informacja o zastrzeżeniu możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94, jeżeli Zamawiający przewiduje takie wymagania.

Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.

- 3.9. Informacja dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą, jeżeli zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych

Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

- 3.10. Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań, jeżeli zamawiający dokonuje takiego zastrzeżenia zgodnie z art. 60 i art. 121.

Zamawiający nie przewiduje obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań, zgodnie z art. 60 i art. 121

- 3.11. Maksymalna liczbę wykonawców, z którymi zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej

Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

3.12. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej SWZ mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019r. roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 poz. 1320).

#### 4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

4.1. Przedmiotem zamówienia jest DOSTAWA RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE W 2025r. Znak sprawy 19/2024.

4.2. Przedmiot zamówienia podzielony jest na następujące części:

Część:	Opis:																																																																																								
1	<b>Temat: CZĘŚĆ I RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE</b> <b>Wspólny Słownik Zamówień: 15800000-6 - Różne produkty spożywcze</b> <table><tr><th>L.p</th><th>Orientacyjne zapotrzebowanie Nazwa</th><th>Jedn. miary</th><th>Ilość</th></tr><tr><td>1.</td><td>Majonez (zaw. tłuszcz.25%) op. 0,9 kg</td><td>kg</td><td>980,00</td></tr><tr><td>2.</td><td>Kawa zbożowa op. 0.5 kg</td><td>kg</td><td>920,00</td></tr><tr><td>3.</td><td>Herbata granulowana op. 100 g</td><td>kg</td><td>447,00</td></tr><tr><td>4.</td><td>Cukier op. 1 kg</td><td>kg</td><td>9428,00</td></tr><tr><td>5.</td><td>Cukier waniliowy op. 0,15 g</td><td>kg</td><td>8,00</td></tr><tr><td>6.</td><td>Proszek do pieczenia op. 0,15 g</td><td>kg</td><td>8,00</td></tr><tr><td>7.</td><td>Kakao ciemne (niskotłuszczowe 10-12%) op.0,5kg</td><td>kg</td><td>185,00</td></tr><tr><td>8.</td><td>Budyń śmietankowy op. 1 kg</td><td>kg</td><td>96,00</td></tr><tr><td>9.</td><td>Kisiel owocowy op. 1 kg</td><td>kg</td><td>208,00</td></tr><tr><td>10.</td><td>Galaretka owocowa op. 1 kg</td><td>kg</td><td>6,00</td></tr><tr><td>11.</td><td>Cynamon mielony op. 1 kg</td><td>kg</td><td>6,00</td></tr><tr><td>12.</td><td>Drożdże op. 0,100 g</td><td>kg</td><td>26,00</td></tr><tr><td>13.</td><td>Mak (masa makowa) op. 0,5 kg</td><td>kg</td><td>3,00</td></tr><tr><td>14.</td><td>Miód pszczeni prawdziwy op. 1 kg</td><td>kg</td><td>1384,00</td></tr><tr><td>15.</td><td>Żelatyna op. 1 kg</td><td>kg</td><td>22,00</td></tr><tr><td>16.</td><td>Biszkopty op. 1 kg</td><td>kg</td><td>115,00</td></tr><tr><td>17.</td><td>Kwasek cytrynowy op. 1 kg</td><td>kg</td><td>23,00</td></tr><tr><td>18.</td><td>Soda oczyszczona op. do 0,5 kg</td><td>kg</td><td>1,00</td></tr><tr><td>19.</td><td>Ocet 10% op. 1 l</td><td>l</td><td>296,00</td></tr><tr><td>20.</td><td>Przyprawa „Magi” w płynie op. 1l</td><td>l</td><td>837,00</td></tr><tr><td>21.</td><td>Sól op. 1 kg</td><td>kg</td><td>1830,00</td></tr></table>	L.p	Orientacyjne zapotrzebowanie Nazwa	Jedn. miary	Ilość	1.	Majonez (zaw. tłuszcz.25%) op. 0,9 kg	kg	980,00	2.	Kawa zbożowa op. 0.5 kg	kg	920,00	3.	Herbata granulowana op. 100 g	kg	447,00	4.	Cukier op. 1 kg	kg	9428,00	5.	Cukier waniliowy op. 0,15 g	kg	8,00	6.	Proszek do pieczenia op. 0,15 g	kg	8,00	7.	Kakao ciemne (niskotłuszczowe 10-12%) op.0,5kg	kg	185,00	8.	Budyń śmietankowy op. 1 kg	kg	96,00	9.	Kisiel owocowy op. 1 kg	kg	208,00	10.	Galaretka owocowa op. 1 kg	kg	6,00	11.	Cynamon mielony op. 1 kg	kg	6,00	12.	Drożdże op. 0,100 g	kg	26,00	13.	Mak (masa makowa) op. 0,5 kg	kg	3,00	14.	Miód pszczeni prawdziwy op. 1 kg	kg	1384,00	15.	Żelatyna op. 1 kg	kg	22,00	16.	Biszkopty op. 1 kg	kg	115,00	17.	Kwasek cytrynowy op. 1 kg	kg	23,00	18.	Soda oczyszczona op. do 0,5 kg	kg	1,00	19.	Ocet 10% op. 1 l	l	296,00	20.	Przyprawa „Magi” w płynie op. 1l	l	837,00	21.	Sól op. 1 kg	kg	1830,00
L.p	Orientacyjne zapotrzebowanie Nazwa	Jedn. miary	Ilość																																																																																						
1.	Majonez (zaw. tłuszcz.25%) op. 0,9 kg	kg	980,00																																																																																						
2.	Kawa zbożowa op. 0.5 kg	kg	920,00																																																																																						
3.	Herbata granulowana op. 100 g	kg	447,00																																																																																						
4.	Cukier op. 1 kg	kg	9428,00																																																																																						
5.	Cukier waniliowy op. 0,15 g	kg	8,00																																																																																						
6.	Proszek do pieczenia op. 0,15 g	kg	8,00																																																																																						
7.	Kakao ciemne (niskotłuszczowe 10-12%) op.0,5kg	kg	185,00																																																																																						
8.	Budyń śmietankowy op. 1 kg	kg	96,00																																																																																						
9.	Kisiel owocowy op. 1 kg	kg	208,00																																																																																						
10.	Galaretka owocowa op. 1 kg	kg	6,00																																																																																						
11.	Cynamon mielony op. 1 kg	kg	6,00																																																																																						
12.	Drożdże op. 0,100 g	kg	26,00																																																																																						
13.	Mak (masa makowa) op. 0,5 kg	kg	3,00																																																																																						
14.	Miód pszczeni prawdziwy op. 1 kg	kg	1384,00																																																																																						
15.	Żelatyna op. 1 kg	kg	22,00																																																																																						
16.	Biszkopty op. 1 kg	kg	115,00																																																																																						
17.	Kwasek cytrynowy op. 1 kg	kg	23,00																																																																																						
18.	Soda oczyszczona op. do 0,5 kg	kg	1,00																																																																																						
19.	Ocet 10% op. 1 l	l	296,00																																																																																						
20.	Przyprawa „Magi” w płynie op. 1l	l	837,00																																																																																						
21.	Sól op. 1 kg	kg	1830,00																																																																																						

22.	Majeranek op. 0,5 kg	kg	14,00
23.	Musztarda op. 1 kg	kg	486,00
24.	Ketchup łagodny (koncentrat pomidorowy min. 35%, przyprawy: kolendra, tymianek i inne) op. 1 kg	kg	648,00
25.	Ziele angielskie op. 0,5 kg	kg	18,00
26.	Liście laurowe op. 0,5 kg	kg	4,00
27.	Przyprawa do ryb op. 1 kg	kg	12,00
28.	Przyprawa do mięsa (sól, gorczyca, czosnek, cebula, pieprz, kminek, kolendra, papryka i inne) op. 1 kg	kg	33,00
29.	Pieprz mielony op. 1 kg	kg	70,00
30.	Makaron nitki <b>4-jajeczny</b> op. 1 kg	kg	1395,00
31.	Makaron gruby (kolanka, muszelki, świderki) op. 1 kg	kg	2603,00
32.	Makaron gruby spaghetti op. 1 kg	kg	73,00
33.	Makaron łazanka op.1kg	kg	25,00
34.	Makaron ryżowy op. 250 g	kg	67,00
35.	Cukier puder op. 400 g	kg	3,00
36.	Rodzynki op. do 0,5 kg	kg	4,00
37.	Makaron tortellini z mięsem op. 250 g	kg	48,00
38.	Kawa naturalna – mielona op. 250 g	kg	751,00
39.	Wafle suche okrągłe op. 150g.	kg	45,00
40.	Przyprawa czosnek granulowany op. do 1 kg	kg	37,00
41.	Przyprawa gyros (sól, papryka słodka, czosnek, cebula, kminek, pieprz, chilli, kolendra, tymianek i inne) op. do 1 kg	kg	6,00
42.	Przyprawa do flaków op. do 1 kg	kg	7,00
43.	Makaron zacierka op. do 1 kg	kg	344,00
44.	Przyprawa – papryka mielona słodka op.1 kg	kg	37,00
45.	Przyprawa - gałka muskatołowa mielona op. do 1 kg	kg	1,00
46.	Herbata owocowa (saszetki) różne smaki op. 1 kg	kg	307,00
47.	Wafelek typu „batonik” – wafel przekładany kremem kakaowym w czekoladzie op. 36g-40g	kg	18,00
48.	Batonik czekoladowy z nadzieniem tofii op. 45g-50g	kg	145,00
49.	Wiórki kokosowe op. do 0.5 kg	kg	1,00
50.	Orzechy włoskie op. do 0.5 kg	kg	5,00

51.	Ciastka nadziewane (biszkopty z galaretką o smaku np. pomarańczowym oblane czekoladą) opakowanie wielokrotnego zamykania, op. Od 140g do 160g	kg	267,00
52.	Zupa błyskawiczna tzw. chińska	kg	44,00
53.	Herbatniki op. 1 kg	kg	192,00
54.	Kminek op. 0.5 kg	kg	1,00
55.	Migdały całe op. do 0,5 kg	kg	5,00
56.	Woda mineralna gazowana 1,5 l szt	l	400,00
57.	Woda mineralna niegazowana 1,5 l szt.	l	300,00
58.	Czekolada gorzka op. do 100 g	kg	335
59.	Czekolada bezcukrowa op. do 100 g	kg	17
60.	Curry op. do 0.5 kg	kg	1,00
61.	Przyprawa warzywna (warzywa suszone 15%, marchew, cebula, seler pietruszka, por, papryka i inne op. 1 kg	kg	704,00
62.	Przyprawa do kurczaka (sól, papryka, curry, czosnek, pomidory, pieprz i inne) op. 1 kg	kg	29,00
63.	Wafle kakaowe bez cukru op. 1 kg	kg	49,00
64.	Wafle słodkie luz op. 1 kg	kg	22,00
65.	Paluszki słone	kg	5,00
66.	Kutia sypka op. 0,5 kg	kg	9,00
67.	Przyprawa kolendra op. do 0,5 kg	kg	1,00
68.	Przyprawa rozmaryn op. do 1 kg	kg	1,00
69.	Przyprawa kurkuma op. do 1 kg	kg	2,00
70.	Cukierki czekoladowe op. 1 kg	kg	3,00
71.	Bazylia op. 0,5 kg	kg	3,00
72.	Chrupki kukurydziane, bez cukru op. do 200 g	kg	112,00
73.	Krakersy (op. 100 g)	kg	65,00
74.	Ciastka typu np. leonki op. 90g	kg	60,00
75.	Ciastka pierniki kg (op. 0,5kg)	kg	180,00
76.	Masa krówka op. od 500g-600g	kg	139,00
77.	Czekolada nadziewana op. do 100 g	kg	122,00
78.	Kawa cappuccino 180 g szt.	kg	94,00
79.	Przyprawa oregano op. do 0,5 kg	kg	1,00
80.	Kotlety sojowe op 1 kg	kg	5,00
81.	Herbatniki bezcukrowe op. od 90g do 150g.	kg	66,00

	82.	Napój – sok z marchwi, jabłka i pomarańczy, przecierowy, pasteryzowany ,przeciery i soki min. 55 %, op. butelka szklana poj. do 1 l.	I	153,00
	83.	Syrop owocowy, sok owocowy l. (rozcieńczalność 1:9) op. do 5 l zawartość ekstraktu nie mniej niż 50%, bez substancji konserwujących, pasteryzowany	I	1393,00
<b>Opis:</b>				
Kakao (10-12% tłuszczu)		Kakao - (kakao w proszku) jest wyrobem otrzymanym przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren Kakaowych. Kakao mało tłuste- o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% suchej masy. Konsystencja - Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się. Barwa - Jasnobrązowa do brunatno czerwonej.		
Kawa naturalna mielona		Wyrób pakowany w paczki próżniowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością Barwa - Od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od stopnia upalenia, praktycznie jednolita Wygląd - Konsystencja sypka, o praktycznie wyrównanym stopniu granulacji, bez trwałych zbryleń. Smak i zapach - Charakterystyczny dla kawy palonej, naturalny, bez zapachu i smaku pleśni, zjełczenia, ziaren śmierdzących.		
Herbata owocowa (saszetki)		Herbata powinna być nie zepsuta i praktycznie wolna od zanieczyszczeń obcych, pakowana w torebki o masie 2g wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Napar powinien posiadać smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku owocu.		
Czekolada nadziewana		Czekolada nadziewana - czekolada uformowana z masy czekoladowej naturalnej, mlecznej, śmietankowej lub białej w ilości nie mniejszej niż 40% masy wyrobu, z nadzieniem. Powierzchnia - gładka z wyraźnym odciskiem wzoru formy, lekko błyszcząca, bez wyraźnych plam, zadrapań, pęknięć, może być zdobiona naturalnymi dodatkami, dopuszcza się jaśniejsze smugi, w przypadku wyrobów z masy czekoladowej mlecznej dopuszcza się powierzchnię lekko matową Barwa -Brązowa lub w przypadku skorupki z czekolady mlecznej – jasnobrązowa lub w przypadku skorupki z czekolady białej – kremowa. Konsystencja - Skorupki jednolita, twarda.		

		Nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia. Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż 65
	Baton czekoladowy	Wyroby czekoladowane - wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada, dla której wymagania podano w odpowiednich przepisach. Powierzchnia - Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, w przypadku wyrobów w kuwerturze mlecznej dopuszcza się powierzchnie lekko matową, pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; powierzchnia dolna matowa, dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nie oblanie kuwerturą Konsystencja - Jednolita, twarda. Smakowitość - Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego
	Przyprawa do mięsa	Przyprawa do mięsa - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. Konsystencja - Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa - Niejednolita, właściwa składnikom.
	Przyprawa do ryb	Przyprawa do ryb - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. Konsystencja - Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa - Niejednolita, właściwa składnikom. Smak - Charakterystyczny dla składników.
	Przyprawa do drobiu	Przyprawa do drobiu - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. Konsystencja - Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa - Niejednolita, właściwa składnikom. Smak - Charakterystyczny dla składników.



		Zapach - Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki.
	Przyprawa uniwersalna – warzywna	Przyprawa do drobiu - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: kory, korzenie kłącza, ziela, liście, kwiaty, pąki, owoce i nasiona przeznaczone do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. Konsystencja – Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa – Niejednolita, właściwa składnikom. Smak - Charakterystyczny dla składników. Zapach - Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki.
	Ocet	Ocet – produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego. Ocet powinien być wyprodukowany z następujących surowców: - przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego, - innych produktów pochodzenia rolniczego, zawierających skrobię, cukry lub skrobię i cukry, włączając, lecz nie ograniczając go do ziarna zboż, słodu jęczmiennego, serwatki. Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy (g) nie mniej niż na 1000ml – 50.
	Kwasek cytrynowy	Kwasek cytrynowy – produkt spożywczy o konsystencji sypkich kryształów. Konsystencja - Kryształy sypkie, bez zlepow i grudek lub proszek. Barwa - Kryształy bezbarwne lub proszek biały. Zapach - Bez obcego zapachu. Smak – silnie kwaśny.
	Cynamon	Cynamon - wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana w formie kawałków lub proszku. Barwa - Jasno-brązowa do brunatnej, jednolita. Konsystencja – Sypka, zmielony proszek przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 1mm Zapach – Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych Smak - Słodko-piekący, bez posmaków obcych
	Żelatyna	Żelatyna spożywcza produkt otrzymany z odtłuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę.
	Majonez	Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego. Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich

		<p>przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.</p> <p>Konsystencja – jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju</p> <p>Barwa – jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie</p> <p>Zapach – właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów.</p> <p>Smak - charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki</p>	
	Musztarda	<p>Musztarda - przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem substancji dodatkowych zgodnie z obowiązującym prawem.</p> <p>Stan opakowania - opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości.</p> <p>Barwa i wygląd - właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej.</p> <p>Konsystencja - masa półpłynna z nieznaczną wyczuwalnością cząstek gorczycy i przypraw.</p> <p>Zapach - właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych.</p> <p>Smak - Piekący, o zróżnicowanym natężeniu: od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej, zaś w przypadku musztardy kremskiej słodkawy; dopuszcza się piekący, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych oraz wyraźnie słony w przypadku musztardy delikatesowej rodzaju Dijon; bez obcych posmaków.</p>	
	Ketchup	<p>Ketchup - produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalone termicznie lub chemicznie.</p>	

		<p>Barwa – Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym.</p> <p>Zapach i smak – Charakterystyczny dla poszczególnych sosów w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków.</p> <p>Konsystencja i wygląd - Półpłynna do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, kawałkami warzyw, owoców lub grzybów zależnie od rodzaju i sposobu przetwarzania zastosowanych surowców i półproduktów; w przypadku sosów ketchup jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości.</p> <p>Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż 35.</p>	
	Budyń	<p>Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wygląd – produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców.</p> <p>Konsystencja – charakterystyczna dla danego deseru.</p> <p>Smak i zapach - zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów.</p>	
	Galaretka	<p>Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie cukru, substancji żelująco - zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wygląd – produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców.</p> <p>Konsystencja – charakterystyczna dla danego deseru.</p> <p>Barwa – zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru</p> <p>Smak i zapach - zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów.</p>	
	Kisiel	<p>Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych z dodatkiem lub</p>	

		<p>bez dodatku substancji słodzących oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Wygląd – produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców</p> <p>Konsystencja – charakterystyczna dla danego deseru</p> <p>Barwa – zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru.</p> <p>Smak i zapach - zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów.</p>	
	Woda mineralna – gazwoana	<p>Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, pierwotnie czysta pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, charakteryzująca się stabilnym składem mineralnym oraz właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi, średnio nasycona dwutlenkiem węgla.</p> <p>Barwa – bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń.</p> <p>Smak i zapach - bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie 1,5 l</p>	
	Woda minerala – niegazowana	<p>Woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, pierwotnie czysta pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, charakteryzująca się stabilnym składem mineralnym oraz właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne, powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi, nie nasycona dwutlenkiem węgla.</p> <p>Barwa – bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń.</p> <p>Smak i zapach - bezwonna, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Opakowanie 1,5 l</p>	
	Sól	Sucha, niezawilgocona, czysta, o śnieżnobiałej bieli, bez grudek, sypka, bez obcych smaków i zapachów.	
	Herbata granulowana	Sucha niezawilgocona, o aromatycznym smaku i zapachu.	
	Kawa zbożowa (rozpuszczalna)	Sypka, bez grudek, niezawilgocona, sucha	
	Drożdże	Bez obcych smaków i zapachów.	
	Liść laurowy	<p>Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurus nobilis L.)</p> <p>Brawa - Jasno-zielona do oliwkowo-zielonej z możliwym odcieniem mlecznym</p>	

		Konsystencja – łamliwa. Zapach - swoisty, bez zapachów obcych.
	Majeranek	Przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi. Barwa - Szarzielonooliwkowa Zapach – Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych Smak - Korzenny, gorzkawy
	Ziele angielskie	Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzałe owoce (jagody) rośliny Pimenta officinalis L. Brawa – Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej Kształt – Kulisty z pozostałością 4-działowego kielicha oraz pozostałością szypułki Zapach – Swoisty, intensywny, bez zapach obcych Smak - Swoisty, intensywny, bez zapach obcych
	Makaron gruby (kolanka, muszelki, świderki)	4 jajeczny – makaron suchy, niezawilgocona, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany.
	Makaron nitka	4 jajeczny – makaron suchy, niezawilgocona, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany.
	Makaron zacierka	makaron suchy, niezawilgocona, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepołamany.
	Przyprawa w płynie typu „Magi”	Produkt spożywczy otrzymywany w wyniku hydrolizy surowców roślinnych lub zwierzęcych o dużej zawartości białka, głównie zawierający zhydrolizowane białko w postaci aminokwasów, sól kuchenną oraz wodę, w postaci płynu Barwa - Od jasnobrązowej do brunatnej Wygląd i konsystencja – płynna. Smak - Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny, nie dopuszczalny smak gorzki
	Rodzyнки	Wygląd – kształt zachowany, jednorodny, barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem. Tekstura i konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez smaków i zapachów obcych. Zawartość wody nie więcej niż 10-35%.
<b>Zamawiający dopuszcza składania ofert równoważnych</b> Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: <b>Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.</b>		
2	<b>Temat: CZĘŚĆ II ZUPY I SOSY</b>	

**Wspólny Słownik Zamówień: 15800000-6 - Różne produkty spożywcze**

L.p	Nazwa	Jedn. miary	Ilość
1.	Zupa – żur op. 1 kg	kg	105
2.	Zupa – rosół drobiowy op. 1 kg	kg	1
3.	Zupa – grochowa op. 1 kg	kg	1
4.	Zupa – barszcz biały op. 1 kg	kg	15
5.	Zupa – ogonowa op. 1 kg	kg	47
6.	Sos pieczeniowy op. 1 kg	kg	35
7.	Sos pieczarkowy op. 1 kg	kg	8
8.	Sos grzybowy op. 1 kg	kg	1
9.	Sos boloński op. 1 kg	kg	9
10.	Zupa – barszcz czerwony op. 1 kg	kg	4
11.	Zupa – pieczarkowa op. 1 kg	kg	3
12.	Sos ziołowy winegret op 1 kg	kg	5
13.	Bulion drobiowo-wołowy op. 1 kg	kg	8

**Opis:**

Sos grzybowy – pieczarkowy	<p>Koncentrat sosu grzybowego – produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw.</p> <p>Wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozpraszające się w czasie przyrządzania.</p> <p>Zapach - Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce</p>
Sos Boloński	<p>Koncentrat sosu bolońskiego – produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz</p>

		<p>innych substancji zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się sos, stanowiący dodatek do potraw.</p> <p>Wygląd - wyrób sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników typowymi dla danego asortymentu koncentratu sosu, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania.</p> <p>Zapach - właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce.</p>	
	Baraszc czerwony	<p>Barszcz czerwony instant - produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, który po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu stanowi zupełne – I danie obiadowe gotowe.</p> <p>Produkt sypki, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania.</p> <p>Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce.</p>	
	Żur	<p>Koncentrat zupy - produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania zgodnie z obowiązującym prawem, z którego otrzymuje się zupełne – I danie obiadowe.</p> <p>Wygląd - Wyrób sypki, z widocznymi kawałkami ziemniaków, warzyw od 5 do 20 mm, mięsa lub teksturatu sojowego, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania</p> <p>Zapach - Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce.</p>	
	<p><b>Zamawiający dopuszcza składania ofert równoważnych</b></p> <p>Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp:</p> <p><b>Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.</b></p>		

**3 Temat: CZĘŚĆ III PIECZYWO**

**Wspólny Słownik Zamówień: 15800000-6 - Różne produkty spożywcze**

L.p	Nazwa	Jedn. miary	Ilość
1.	Chleb pszenno-żytni (krojony)	kg	54432
2.	Baton (krojony) 500g.	szt	6380
3.	Bułka zwykła 100g.	szt.	2517
4.	Bułka tarta	kg	720
5.	Chleb graham wieloziarnisty – ciemny (krojony) 500g	kg	3981
6.	Chleb tostowy (krojony)	kg	35
7.	Chleb bezglutenowy (krojony)	kg	4
8.	Pączki z dżemem i lukrem 80g	szt.	725
9.	Bułka słodka 100g	szt.	4559

**Opis:**

<b><u>Chleb pszenno żytni krojony</u></b>	waga 1kg, w proporcji 80%,mąki pszennej, 20% mąki żytniej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwa i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę produkcji, datę przydatności, podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, chleb krojony grubość kromki 1-1,2 cm pakowany w opakowanie foliowe. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od dostawy.
<b><u>Baton</u></b>	Waga 0,400 kg, krojony, z mąki pszennej, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwa i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych datę produkcji, datę przydatności, podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, <b>krojony grubość kromki 1-1,2 cm</b> pakowany w opakowanie foliowe. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od dostawy.
<b><u>Bułka zwykła pszenna</u></b>	Waga 100g, pieczywo produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, produkcja zgodnie z recepturą wypieku bułek, , bułka okrągła, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych , bez wgnieceń. Opakowanie zbiorcze- kosz plastikowy, czysty bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, masę jednostkową netto, opis dodatków



		specjalnych, datę produkcji i datę minimalnej trwałości, termin przydatności do spożycia min. 3 dni od dostawy.	
	<b><u>Bułka tarta</u></b>	Zmielone pieczywo pszenne, sypka, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, bez grudek, barwa naturalna, opakowanie jednostkowe –materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, opakowanie 1 kg z etykietą z nadrukiem zawierającym dane: nazwa i adres producenta, masę jednostkową, datę produkcji, datę przydatności, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od dnia dostawy	
	<b><u>Chleb graham wieloziarnisty ciemny</u></b>	Waga 1kg, z mąki pszennej i graham, ziaren zbóż, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, zgodnie z recepturą znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwa i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę produkcji, datę przydatności, podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, chleb krojony grubość kromki 1-1,2 cm pakowany w opakowanie foliowe. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od dnia dostawy.	
	<b><u>Chleb tostowy krojony</u></b>	Waga 1kg, z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwa i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową netto, opis dodatków specjalnych, datę produkcji, datę przydatności, podłużny bochenek, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, chleb krojony grubość kromki 1-1,2 cm pakowany w opakowanie foliowe. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od dnia dostawy	
	<b><u>Pączek z dżemem i lukrem</u></b>	Waga 80g, wyrób cukierniczy w postaci ciasta drożdżowego z mąki pszennej, usmażony na głębokim tłuszczu, oleju na kolor ciemno złoty lub upieczony w wysokiej temperaturze na kolor jasno złoty. Pączek nadziewany konfiturą lub marmoladą, lukrowany lub oprószony cukrem pudrem.	
	<b>Zamawiający dopuszcza składania ofert równoważnych</b> Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: <b>Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.</b>		
	<b>Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia</b> 1.Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowań składanych bezpośrednio przez Zamawiającego. 2. Podane w ofercie ceny będą stałe przez okres trwania umowy z zastrzeżeniem zmiany stawek podatku VAT na podstawie obowiązujących przepisów prawnych w tym zakresie. Zmianie ulegnie kwota podatku VAT, a co za tym idzie cena brutto, natomiast cena netto pozostanie niezmienną.		

3. Podana szacunkowa ilość zapotrzebowania na produkty w SWZ oraz w formularzu ofertowym nie jest ilością stałą, może być zwiększana lub zmniejszana według potrzeb Zamawiającego.

4. Zamawiający określa minimalną wielkość przedmiotu zamówienia jaka zostanie zrealizowana na poziomie 30% ogólnej wartości oferty netto Wykonawcy (jeżeli występują pakiety dotyczy to każdego z nich osobno). Z tego względu Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego jakiejkolwiek roszczenia, w tym odszkodowawcze.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększania lub zmniejszania ilości zamawianych towarów w poszczególnych pozycjach oferty Wykonawcy. Z tytułu zwiększania lub zmniejszania ilości zamawianych towarów Wykonawcy nie przysługuje jakiejkolwiek roszczenia, w tym odszkodowawcze.

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z niektórych pozycji towarów z oferty Wykonawcy. Z tytułu rezygnacji z niektórych pozycji towarów z oferty Wykonawcy, Wykonawcy nie przysługuje jakiejkolwiek roszczenia, w tym odszkodowawcze.

7. Zamawiający może jednostronnie zwiększyć wielkość przedmiotu zamówienia maksymalnie o 9,99 % wartości ceny ofertowej Wykonawcy. Z tego względu Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego jakiejkolwiek roszczenia, w tym odszkodowawcze. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o skorzystaniu z tego uprawnienia przed przekroczeniem wartości umowy określonej w § 5 ust. 2 umowy.

Strony wspólnie oświadczają i uzgadniają, że

1) Zamawiający może korzystać z prawa zwiększyć wielkość przedmiotu zamówienia wielokrotnie, do wyczerpania maksymalnej wartości określonej w ust. 4;

2) przysługujące Zamawiającemu prawo zwiększenia wielkość przedmiotu zamówienia jest jego uprawnieniem, a nie zobowiązaniem, co oznacza, że Zamawiający może nie korzystać z prawa opcji w całości albo części, a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu jakiejkolwiek roszczenia.

W przypadku użycia przez Zamawiającego w niniejszej SWZ sformułowań wskazujących na producenta, znaki towarowe, patenty, pochodzenie itp., należy rozumieć, iż wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”.

Dostarczony towar ma być świeży, bez oznak zepsucia. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zawilgocone. Wszelkie uszkodzenia, defekty towaru spowodują nieprzyjęcie go przez Zamawiającego. Na opakowaniach muszą być widoczne terminy przydatności.

Pieczyno powinno być świeże, dobrze wyrośnięte, nie spieczone, smaczne.

W przypadku użycia przez Zamawiającego w niniejszej SWZ sformułowań wskazujących na producenta, znaki towarowe, patenty, pochodzenie itp., należy rozumieć, iż wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”.

W skład Domu Pomocy Społecznej w Klisinie wchodzi następujące filie:

- DPS Branice ,
- DPS Boboluszek ,
- DPS Radynia ,
- DPS Dzbańce ,
- DPS Bliszczycze ,
- DPS Głubczycze ,
- DPS Kietrz

Wszystkie filie znajdują się na terenie powiatu głubczyckiego.

Kuchnie i całe zaplecza magazynowe znajdują się w Klisinie, Radyni, Boboluszkach, Dzbańcach i Bliszczycach.

Kuchnia w Boboluszkach przygotowuje również posiłki dla DPS Branice, natomiast kuchnia w Radyni przygotowuje posiłki dla mieszkańców DPS Głubczycze.

Dla filii w Kietrze posiłki przygotowuje kuchnia w Dzbańcach.

Do tych miejsc należy dostarczać zamawiane towary własnym transportem na wyłączny koszt i ryzyko dostawcy.

Odległości od miejscowości Głubczyce:

Głubczyce – Klisino 15 km

Głubczyce – Radynia 15 km

Głubczyce – Boboluszki 25 km

Głubczyce – Dzbańce 18 km

Głubczyce - Bliszczycze 26 km

**Zamawianie towaru odbywa się dwa razy w tygodniu – telefonicznie lub e-mailem**

**Dostawa towaru dwa razy w tygodniu, godziny dostaw towarów od 07.00 do 14.00 od pn - pt .**

**Zamawiający uzgodni indywidualnie z danym dostawcą godz. dostaw.**

**Dostawa pieczywa od poniedziałku do soboty od godziny 06.00 do godziny 7.15**

Sprzedawca zobowiązuje się do sukcesywnego wydawania - dostarczenia towarów z magazynu sprzedawcy we wskazane miejsce przez kupującego (łącznie z wniesieniem do magazynu kupującego).

Dowóz przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Sprzedawcy, ubezpieczonym transportem, loco magazynu kupującego. Sprzedawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i bierze na siebie odpowiedzialność za braki, wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.

Kupujący będą składali Sprzedawcy zamówienia na dostawy telefonicznie lub e-mailem minimum z jednodniowym wyprzedzeniem.

Przedmiot zamówienia, a także sposób jego przewozu i przechowywania powinien być zgodny z:

- ustawą z dnia 25 VIII 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) oraz z obowiązującymi w Polsce i Unii Europejskiej aktami prawnymi; Dostawca artykułów spożywczych winien spełniać i respektować ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.4.2004, str. 1)

Załącznik II do w/w rozporządzenia:

## ROZDZIAŁ

IV

## TRANSPORT

1. Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.

2. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.

3. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów.

4. Duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. Takie kontenery muszą być oznaczone w wyraźnie widoczny i nieścieralny sposób, w jednym lub w kilku językach Wspólnoty, aby wskazać, że są one używane do transportu żywności, lub muszą być oznaczone „tylko dla środków spożywczych”.

5. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.

6. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.

7. W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i, tam gdzie to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur. Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać wytycznych zawartych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225 z póź. zm. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Kopie orzeczenia lekarskiego znajdują się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie.

4.3 Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne części zamówienia, z tym że części nie mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego dla danej części zostaną odrzucone.

4.4 Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do ☒ wszystkich części zamówienia  
☐ maksymalnej liczby części zamówienia: [ ] ☐ tylko jednej części zamówienia.

4.5 Miejsce realizacji:

Dla zadania częściowego: 1, 2, 3

Dom Pomocy Społecznej w Klisinie, Klisino 100 wraz z podległymi filiami  
Radynia, Boboluszki, Dzbańce, Bliszczycy

## **5. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 214 UST. 1 PKT 7 I 8 USTAWY PZP.**

5.1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.

## **6. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

6.1. Zamówienie musi zostać zrealizowane w terminie:

12 miesięcy, liczony od dnia 1 stycznia 2025r. W przypadku, gdy przedmiotowa umowa zostanie zawarta po dniu 1 stycznia 2025r., będzie ona obowiązywać od dnia jej zawarcia.

## **7. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

- 7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu i wymagania określone w niniejszej SWZ.
- 7.2. Zamawiający, na podstawie art. 112 ustawy Pzp określa następujące warunki udziału w postępowaniu:

Lp.	Warunki udziału w postępowaniu
1	<b>Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym</b> Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
2	<b>Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów</b> Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
3	<b>Sytuacja ekonomiczna lub finansowa</b> Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
4	<b>Zdolność techniczna lub zawodowa</b> Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

## 8. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA

- 8.1. Zamawiający, na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę:

- 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
  - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego;
  - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
  - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054 i 2142) 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 (Dz. U. z 2022 r. poz. 463, 583 i 974),

- d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
  - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
  - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1745),
  - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
  - h) 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;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
  - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub

zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

- 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
  - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy 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.
- 8.2. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, wobec którego zachodzą podstawy wykluczenia określone w 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 2023r. poz. 1497).
- 8.3. Zamawiający, na podstawie art. 109 ust. 1 ustawy Pzp, wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę:
- 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

- 8.4. Wykluczenie Wykonawcy nastąpi w przypadkach, o których mowa w art. 111 ustawy Pzp.
- 8.5. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2–5 i 7–10 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki określone w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
- 8.6. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, a jeżeli uzna, że nie są wystarczające, wykluczy Wykonawcę.
- 8.7. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania, ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

## 9. INFORMACJA O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

- 9.1. Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest złożyć:

Lp.	Wymagany dokument
1	<b>Załącznik nr 1a Formularz oferty</b>
2	<b>Załącznik nr 1b Formularz oferty</b>
3	<b>Załącznik nr 1c Formularz oferty</b>
4	<b>Załącznik nr 2 Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu</b> Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie Wykonawcy stanowiące wstępne potwierdzenie o braku podstaw wykluczenia

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

- 1) W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:

Lp.	Wymagany dokument
-----	-------------------



1	<p><b>Odpis lub informacja z KRS lub CEIDG</b></p> <p>Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1, dane umożliwiające dostęp do tych środków (art. 274 ust.4 Pzp).</p>
---	--

- 2) Dokumenty Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej:

Lp.	Wymagany dokument
1	<p><b>Dokument potwierdzający, że nie otwarto likwidacji wykonawcy</b></p> <p>Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast "Odpisu lub informacji z KRS lub CEIDG" składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.</p>

Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się ww. dokumentów, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo

osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć, z uwzględnieniem terminów ważności tych dokumentów.

- 9.3. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
- 9.4. Jeżeli znajdą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
- 9.5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
- 9.6. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia Wykonawca składa, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem kwalifikowanym, zaufanym lub podpisem osobistym.
- 9.7. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

## **10. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH PODMIOTÓW TRZECICH**

- 10.1. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji

finansowej lub ekonomicznej podmiotów trzecich, na zasadach określonych w art. 118–123 ustawy Pzp.

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

- 1) złożyć wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy, musi potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:
  - 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 roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 2) złożyć wraz z ofertą "Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków", podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
- 3) przedstawić na żądanie Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, określone w pkt 9.2 ppkt 2 SWZ, dotyczące tych podmiotów, na potwierdzenie, że nie zachodzą wobec nich podstawy wykluczenia z postępowania.

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

## **11. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM**

- 11.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom.
- 11.2. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, podał nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli, Podwykonawców zaangażowanych w realizację zamówienia, jeżeli są już znani.
- Wykonawca jest obowiązany zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazać wymagane informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.

## **12. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

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

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

- 1) postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy;
- 2) wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia;
- 3) ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.

12.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, dokument "Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału", o którym mowa w pkt. 9.1 SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

### **13. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI**

13.1. W niniejszym postępowaniu komunikacja Zamawiającego z Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem Platformy on-line działającej pod adresem <https://e-propublico.pl>.

13.2. Korzystanie z Platformy przez Wykonawcę jest bezpłatne.

13.3. Na Platformie postępowanie prowadzone jest pod nazwą: "DOSTAWA RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE W 2025r. Znak sprawy 19/2024".

13.4. Wykonawca przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej <https://e-propublico.pl> oraz uznaje go za wiążący.

13.5. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu musi posiadać konto na Platformie.

13.6. Do złożenia oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy ważnego kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego lub podpisu osobistego.

13.7. Ilekoć w niniejszej SWZ jest mowa o:

- 1) podpisie zaufanym – należy przez to rozumieć podpis, o którym mowa art. 3 pkt 14a ustawy z 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 57);
- 2) podpisie osobistym – należy przez to rozumieć podpis, o którym mowa w art. z art. 2 ust. 1 pkt 9 ustawy z 6 sierpnia 2010 r. o dowodach osobistych (t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 671).

13.8. Zalecenia Zamawiającego odnośnie kwalifikowanego podpisu elektronicznego:

- 1) dokumenty sporządzone i przesyłane w formacie .pdf zaleca się podpisywać kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie PAdES;
- 2) dokumenty sporządzone i przesyłane w formacie innym niż .pdf (np.: .doc, .docx, .xlsx, .xml) zaleca się podpisywać kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie XAdES;
- 3) do składania kwalifikowanego podpisu elektronicznego zaleca się stosowanie algorytmu SHA-2 (lub wyższego).

13.9. Zamawiający określa następujące wymagania sprzętowo – aplikacyjne pozwalające na korzystanie z Platformy:

- 1) stały dostęp do sieci Internet;
- 2) posiadanie dowolnej i aktywnej skrzynki poczty elektronicznej (e-mail),
- 3) komputer z zainstalowanym systemem operacyjnym Windows 7 (lub nowszym) albo Linux,
- 4) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa - Platforma współpracuje z najnowszymi, stabilnymi wersjami wszystkich głównych przeglądarek internetowych (Internet Explorer 10+, Microsoft Edge, Mozilla Firefox, Google Chrome, Opera),
- 5) włączona obsługa JavaScript oraz Cookies.

13.10. Zamawiający dopuszcza następujący format przesyłanych danych:

- 1) pliki w formatach określonych w załączniku nr 2 do Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych, przy czym zaleca się wykorzystywanie plików w formacie **.pdf, .doc, .docx, .xls, .xlsx**;
  - 2) w celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń: **.zip** lub **.7Z**;
  - 3) maksymalny rozmiar pojedynczego pliku to **150 MB**, przy czym nie określa się limitu liczby plików.
- 13.11. Zamawiający określa następujące informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych:
- a) załączony i przesłany przez Wykonawcę za pomocą Platformy plik oferty wraz z załącznikami, nie jest dostępny dla Zamawiającego i przechowywany jest na serwerach Platformy w formie zaszyfrowanej. Zamawiający otrzyma dostęp do pliku dopiero po upływie terminu otwarcia ofert;
  - b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi przyporządkowaną do dokumentu elektronicznego datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss), widoczne przy wysłanym dokumencie w kolumnie "Data przesłania";
  - c) o terminie przesłania decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji pliku na Platformie.
- 13.12. W postępowaniu, wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są za pośrednictwem Platformy (karta "Wiadomości"). Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przesłanych za pośrednictwem Platformy, przyjmuje się datę ich zamieszczenia na Platformie.
- 13.13. Ofertę, wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy, podpisaną kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

13.14. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

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

13.15. Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

w zakresie formalnym:

Grzegorz Madera - tel.: ( 77) 4857593,

Piotr Kamiński - tel.: ( 77) 4857593,

w zakresie merytorycznym:

Anna Halikowska - tel.: ( 77) 4857593,

#### **14. OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SWZ**

14.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ, przekazany za pośrednictwem Platformy (karta "Zapytania/Wyjaśnienia).

14.2. 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.

14.3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w punkcie powyżej, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ.

14.4. Przedłużenie terminu składania ofert, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

14.5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródła zapytania.

14.6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

#### **15. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

15.1. W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

#### **16. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA**



- 16.1. Wykonawca pozostaje związany ofertą do dnia **2024-12-13**.
- 16.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 16.3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający przed upływem tego terminu zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

## **17. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT**

- 17.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 17.2. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszej SWZ.
- 17.3. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
- 17.4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona w języku polskim i złożona pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, za pośrednictwem Platformy oraz podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 17.5. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 1233), zwanej dalej „ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” jeżeli Wykonawca:
- 1) wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane;
  - 2) wykazał, załączając stosowne uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 17.6. Zaleca się, aby uzasadnienie o którym mowa powyżej było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie pozostałym uczestnikom postępowania.

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

17.8. Opis sposobu przygotowania oferty składanej w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej:

- 1) Wykonawca, chcąc przystąpić do udziału w postępowaniu, loguje się na Platformie, w menu "Ogłoszenia" wyszukuje niniejsze postępowanie, otwiera je klikając w jego temat, a następnie korzysta z funkcji "**Zgłoś udział w postępowaniu**" na karcie Informacje ogólne";
- 2) w przypadku, gdy Wykonawca nie posiada konta na Platformie, należy skorzystać z funkcji "**Zarejestruj**". Po wypełnieniu Formularza rejestracyjnego Wykonawca otrzyma wiadomość e-mail na zdefiniowany adres poczty elektronicznej, z opcją aktywacji konta. Aktywacja konta jest konieczna do zakończenia procesu rejestracji i umożliwia zalogowanie się na Platformie;
- 3) oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, powinna być podpisana ważnym kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez osobę (osoby) uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumentach rejestrowych, a następnie przesłana Zamawiającemu za pośrednictwem Platformy, poprzez dodanie dokumentów na karcie "Oferta/Załączniki", za pomocą opcji "**Załącz plik**" i użycie przycisku "**Załącz**";
- 4) jeżeli umocowanie dla osób podpisujących ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca do oferty powinien dołączyć dokument pełnomocnictwa udzielonego przez osoby uprawnione i obejmujące swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy. Pełnomocnictwo powinno zostać złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym albo w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego;
- 5) wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca chce zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać przesłane za pośrednictwem Platformy, w osobnym pliku, na karcie "Oferta/Załączniki", w tabeli "Część

- oferty stanowiąca tajemnicę przedsiębiorstwa”, za pomocą opcji **”Załącz plik”** i użycie przycisku **”Załącz”**;
- 6) potwierdzeniem prawidłowo załączonego pliku jest automatyczne wygenerowanie przez Platformę komunikatu systemowego o treści ”Plik został poprawnie przesłany na platformę”;
- 7) ostateczne złożenie oferty wraz z załącznikami Wykonawca musi potwierdzić klikając w przycisk **”Złóż ofertę”**;
- 8) złożenie oferty zostanie potwierdzone komunikatem systemowym z podaniem terminu jej złożenia oraz aktywowana zostanie dla Wykonawcy możliwość pobrania, w stosunku do każdego z przesłanych plików, automatycznie wystawionego przez Platformę dokumentu EPO (Elektroniczne Potwierdzenie Odbioru), będącego dowodem potwierdzającym fakt i czas dostarczenia Zamawiającemu pliku za pośrednictwem Platformy.
- 17.9. Do upływu terminu składania ofert, Wykonawca, za pośrednictwem Platformy, może wycofać złożoną ofertę, używając opcji **”Wycofaj ofertę”** (karta Oferta/Załączniki). Po wycofaniu oferty Wykonawca może usunąć załączone pliki, zaznaczając pozycje do usunięcia i klikając w przycisk **”Usuń zaznaczone”**.
- 17.10. Szczegółowa instrukcja korzystania z Platformy znajduje się na stronie internetowej <https://e-ProPublico.pl/>, przycisk **”Instrukcja Wykonawcy”**.
- 17.11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

## **18. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

- 18.1. Ofertę, wraz z załącznikami, należy złożyć za pośrednictwem Platformy w terminie do dnia **2024-11-14** do godz. **09:00**.

## **19. TERMIN OTWARCIA OFERT**

- 19.1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **2024-11-14** o godz. **10:00**, za pośrednictwem Platformy, na karcie ”Oferta/Załączniki”, poprzez ich odszyfrowanie, które jest jednoznaczne z ich upublicznieniem.

- 19.2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 19.3. Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej bądź miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

## **20. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

- 20.1. W ofercie Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia w złotych polskich (PLN), z dokładnością do 1 grosza, tj. do dwóch miejsc po przecinku.
- 20.2. W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej SWZ oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia.
- 20.3. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 20.4. Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1570).
- 20.5. Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1570), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
- 20.6. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest:

- 1) poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 2) wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazać wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazać stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

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

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

Część zamówienia	Nazwa kryterium - waga [%]
1 - CZĘŚĆ I RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE 2 - CZĘŚĆ II ZUPY I SOSY 3 - CZĘŚĆ III PIECZYWO	1 - Cena - 100

21.2. Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następujących wzorów:

Część zamówienia	Wzór
1 - CZĘŚĆ I RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE 2 - CZĘŚĆ II ZUPY I SOSY 3 - CZĘŚĆ III PIECZYWO	1 - Cena $\text{Liczba punktów} = (C_{\min}/C_{\text{of}}) * 100 * \text{waga}$ <p>gdzie:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <math>C_{\min}</math> - najniższa cena spośród ofert nie podlegających odrzuceniu i złożonych przez wykonawców, którzy nie podlegali</li></ul>

	wykluczeniu w danym etapie badania i oceny ofert  - Cof - cena oferty badanej
--	--

21.3. Po dokonaniu oceny punkty przyznane przez każdego z członków Komisji przetargowej zostaną zsumowane dla każdego z kryteriów oddzielnie. Suma punktów uzyskanych za wszystkie kryteria oceny stanowić będzie końcową ocenę danej oferty.

21.4. Zamawiający poprawi w ofercie:

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

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

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

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

21.8. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają rażąco niskiej ceny tej oferty.

## **22. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

- 22.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w niej kryteria oceny ofert.
- 22.2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, przekazując im informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 ustawy Pzp oraz udostępni je na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://e-propublico.pl>.
- 22.3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert, spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

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

- 23.1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie i na zasadach określonych w art. 308 ust. 2 i 3 ustawy Pzp.
- 23.2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, któremu zostanie udzielone zamówienie, o miejscu i terminie zawarcia umowy.
- 23.3. Przed zawarciem umowy Wykonawca, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązany jest do podania wszelkich informacji niezbędnych do wypełnienia treści umowy.
- 23.4. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ci, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązani będą przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego przedłożyć kopię umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 23.5. Jeżeli Wykonawca nie dopełni ww. formalności w wyznaczonym terminie, Zamawiający uzna, że zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i będzie upoważniony do zatrzymania wadium na podstawie art. 98 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp.

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

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

## **25. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

25.1. Wzór umowy stanowi załącznik do niniejszej SWZ.

25.2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy za wyjątkiem przypadków opisanych w art.455 ustawy Pzp.

## **26. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY**

26.1. Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w art. 505 – 590 ustawy Pzp.

## **27. AUKCJA ELEKTRONICZNA**

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

## **28. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

28.1. Zamawiający oświadcza, że spełnia wymogi określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119 z 4 maja 2016 r.), dalej: RODO, tym samym dane osobowe podane przez Wykonawcę będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami krajowymi.

28.2. Zamawiający informuje, że:



- 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest **Dom Pomocy Społecznej w Klisinie**, Klisino 100 , 48-118 Lisięcice.

Tel.: 774857593, e-mail: dps@dpsklisino.pl

- 2) w sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, za pośrednictwem telefonu 77 485 75 93 lub adresu e-mail: dps@dpsklisino.pl
- 3) dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. DOSTAWA RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W KLISINIE I PODLEGŁYCH ZAKŁADÓW /RADYNIA, BOBOLUSZKI, DZBAŃCE I BLISZCZYCE W 2025r. Znak sprawy 19/2024 oraz w celu archiwizacji dokumentacji dotyczącej tego postępowania;
- 4) odbiorcami przekazanych przez Wykonawcę danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy Pzp;
- 5) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały okres obowiązywania umowy.

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

- 1) obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał i przekazał Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego;
- 2) obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane Wykonawca pozyskał w sposób pośredni, a które to

dane Wykonawca przekazuje Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego.

28.4. Zamawiający informuje, że;

- 1) udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 RODO (dane osobowe dotyczące wyroków skazujących i czynów zabronionych) w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy Pzp, do upływu terminu na ich wniesienie;
- 2) udostępnianie protokołu i załączników do protokołu ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem tych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (tj. danych osobowych ujawniających pochodzenie rasowe lub etniczne, poglądy polityczne, przekonania religijne lub światopoglądowe, przynależność do związków zawodowych oraz przetwarzania danych genetycznych, danych biometrycznych w celu jednoznacznego zidentyfikowania osoby fizycznej lub danych dotyczących zdrowia, seksualności lub orientacji seksualnej tej osoby), zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia;
- 3) w przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez Zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1–3 RODO (związanych z prawem Wykonawcy do uzyskania od administratora potwierdzenia, czy przetwarzane są dane osobowe jego dotyczące, prawem Wykonawcy do bycia poinformowanym o odpowiednich zabezpieczeniach, o których mowa w art. 46 RODO, związanych z przekazaniem jego danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej oraz prawem otrzymania przez Wykonawcę od administratora kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu), Zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;
- 4) skorzystanie przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane, z uprawnienia, o którym mowa w art. 16 RODO (uprawnienie do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych), nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;

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

**Załączniki do SWZ:**

Nr	Nazwa załącznika
1	Załącznik nr 1a Formularz oferty
2	Załącznik nr 1b Formularz oferty
3	Załącznik nr 1c Formularz oferty
4	Załącznik nr 2 Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu
5	Załącznik nr 3 Wzór umowy.docx