Szkoła Podstawowa Nr 1 im. III Tysiąclecia
ul. Matejki 5, 56-500 Syców
tel. 62 785 51 58, email: sekretariat@sp1sycow.pl
Adres strony internetowej: www.sp1sycow.szkolnstrona.pl
Znak sprawy: **SP1.261.6.2026**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

zwana dalej (SWZ)

na zamówienie publiczne
prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia
nie przekraczającej progów unijnych zgodnie z ustawą z11 września 2019 r.
- Prawo zamówień publicznych (Dz. U.z 2022 r. poz.1710)
na zadanie
6/2026 Sukcesywna dostawa artkułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie z podziałem na 7 części

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

Syców, 30 listopada 2026

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Szkoła Podstawowa Nr 1 im. III Tysiąclecia
ul. Matejki 5, 56-500 Syców
tel. 627855158
Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp1sycow.pl
Strona internetowa Zamawiającego: https://sp1sycow.szkolnstrona.pl , https://sp1sycow.szkolnastrona.pl/bip
Adres skrytki ePUAP:sycowsp1/SkrytkaESP
Adres skrzynki e-Doręczeń: *AE:PL-43174-300051-JTHT-29*
Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia (strona internetowa prowadzonego postępowania): https://ezamowienia.gov.pl/pl/

oraz dodatkowo na stronie internetowej BIP Zamawiającego:
https://sp1sycow.szkolnastrona.pl/bip

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie **Podstawowym bez negocjacji,** o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2022r. poz. 1710) zwana dalej PZP

3. INFORMACJE OGÓLNE- DLA CZĘŚCI 1-7

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

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

Ze strony Zamawiającego pracownikiem upoważnionym do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawach zamówienia jest: Katarzyna Piórkowska tel. 48 62 785 51 58; e mail: sekretariat@sp1sycow.pl lub dyrektor@sp1sycow.pl

Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono w Biuletynie Zamówień Publicznych, udostępnianym na stronach portalu internetowego Urzędu oraz na stronie internetowej prowadzonego postępowania https://sp1sycow.szkolnastrona.pl/bip

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

W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się, przy użyciu platformy e-Zamówienia, ePUAP: **/sycowsp1/SkrytkaESP** oraz poczty elektronicznej sekretariat@sp1sycow.pl , e-Doręczenia: *AE:PL-43174-300051-JTHT-29*

Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na (ePUAP) lub skrzynkę e-Doręczeń

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

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

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

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

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

Zaliczki na poczet wykonania zamówienia:

Zamawiający nie przewiduje udzielenia **zaliczek na poczet wykonania zamówienia.**

Katalogi elektroniczne:

Zamawiający wymaga-/ nie wymaga złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych.

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej SWZ mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2022 poz. 1710).

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

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA— DLA CZĘŚCI 1-7

4.1 Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5, 56-500 Syców z podziałem na 7 części/zadań.

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

CZEŚĆ 1 - DOSTAWA RÓŻNYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH, OWOCÓW I WARZYW

CZEŚĆ 2 - DOSTAWA MROŻONEK

CZEŚĆ 3 - DOSTAWA WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH

CZEŚĆ 4 - DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I PRODUKTÓW

MIĘSNYCH

CZEŚĆ 5 - DOSTAWA PIECZYWA

CZEŚĆ 6 - DOSTAWA NABIAŁU I PRODUKÓW MLECZNYCH

CZĘŚĆ 7 - DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO

4.3 Określenie przedmiotu zamówienia wg. słownika

CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze

CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa

CPV 03132000-5 Przyprawy nieprzetworzone

CPV 03142500-3 Jaja

CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

CPV 15112000-6 Drób

CPV 15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

CPV 03310000-5 Ryby, skorupiaki produkty wodne

CPV 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone

CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie

CPV 15600000-4 Produkty przemiału ziarna

CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie

CPV 15851000-8 Produkty mączne

CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone

CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne

CPV 15881000-7 Przetwory spożywcze homogenizowane

CPV 15894300-4 Dania gotowe

Zadanie nr:	**Opis:**
1.	**Temat: DOSTAWA RÓŻNYCH PRODUKTÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH, JAJ, OWOCÓW I WARZYW** **Wspólny Słownik Zamówień: CPV15800000-6,CPV 15851000-8 Produkty mączne, CPV 03132000-5 Przyprawy nieprzetworzone,** CPV **15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane, CPV 15331000-7 Warzywa przetworzone, CPV 15320000-7 Soki owocowe i warzywne, CPV 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne, CPV 15600000-4 produkty przemiału ziarna, skrobi, i podobne produkty, CPV 03142500-3 Jaja, CPV 03110000-5 Rośliny uprawne, produkty warzywnictwa i ogrodnictwa, CPV 41100000-0 — Woda naturalna** **Opis: Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu** Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 1. 1.Przewidywana częstotliwość dostaw: **codziennie** od poniedziałku do piątku od godz.6.00 do godz. 8.00 rano bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5, 56-500 Syców. 1.2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 1.3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.4. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z obowiązującymi normami. 1.5. Warzywa i owoce muszą być bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki **2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** : 1. Ananas puszka 480 g 2. Bazylia, bazylia liście 3. Borówki 4. Bób 5. Brokuł 6. Bułka tarta skład: mąka pszenna, sól, drożdże 7. Buraczki czerwone wiórki : buraczki, woda, ocet, przyprawy 8. Buraki 9. Ciasteczka zbożowe bez cukru 10. Ciecierzyca 11. Curry 12. Cynamon 13. Czosnek granulowany 14. Cukier biały kryształ — skład: cukier buraczany 100%, bez środków konserwujących, opakowanie jednostkowe torebki papierowe 15. Czekolada gorzka 80% kakao

16. Dynia łuskana
17. Fasola biała, czerwona konserwowa
18. Fasola Jaś biała
19. Fasolka szparagowa
20. Gałka muszkatałowa
21. Grejpfrut
22. Groszek konserwowy
23. Groch 500 g
24. Kasza bulgur
25. Kasza jaglana — całe ziarna, żółte zabarwienie, sypkie
26. Kasza jęczmienna gruba - skład: obłuszczone ziarno preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, ziarna wolne od zanieczyszczeń biologicznych i szkodników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych
27. Kasza kuskus
28. Kasza gryczana
29. Kasza manna błyskawiczna
30. Kisiel bez cukru
31. Kminek mielony
32. Kolendra
33. Komosa ryżowa
34. Kucharek
35. Kurkuma
36. Kwasek cytrynowy
37. Liść laurowy
38. Lubczyk
39. Majeranek
40. Maliny
41. Mieszanka orzechów
42. Migdał cały
43. Migdał płatki
44. Mleko kokosowe w puszce
45. Mleko owsiane
46. Mus owocowy w tubce
47. Musztarda sarepska/ delikatesowa
48. Nasiona chia
49. Nasiona sezamu
50. Nektaryna
51. Nerkowiec
52. Ocet
53. Ocet jabłkowy
54. Olej kokosowy nierafinowany
55. Oliwa z oliwek vergine extra
56. Oregano
57. Orzech włoski

58. Przyprawa papryka słodka, wędzona
59. Passata pomidorowa w szkle
60. Pesto z bazylii
61. Pieprz biały, cytrynowy, czarny, ziołowy
62. Pistacja
63. Płatki owsiane
64. Pomidor puszka krojone
65. Rozmaryn
66. Rukola liście
67. Koncentrat pomidorowy 30% - skład: skoncentrowane pomidory, sam miąższ bez skórek, woda, sól, konsystencja stała w formie pasty o naturalnym smaku i aromacie, produkt pasteryzowany, kolor czerwony, bez środków konserwujących, opakowanie szklane, czyste , kl. I
68. Kukurydza 400 g
69. Majonez skład : olej rzepakowy, żółtko jaja, 6,0% ocet, musztarda, przyprawy, sól,cukier
70. Makaron - skład: 100% mąki pszennej makaronowej durum (semolina), woda - różne formy, m.in. nitki, gwiazdki, krajanka łazanki
71. Makaron bezglutenowy 500 g
72. Makaron razowy pełnoziarnisty
73. Mąka orkiszowa - mąka typu 750, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. Ł
74. Mąka pszenna tortowa - jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolna od szkodników i ich pozostałości; opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, kl. ł
75. Mąka owsiana
76. Mąka kukurydziana
77. Mąka ziemniaczana - skład: skrobia ziemniaczana 100% produkowana z ziemniaków skrobiowych, jednolity biały kolor, bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, kl. I
78. Morele suszone 100% - naturalnie suszone, bez dwutlenku siarki
79. Ogórek konserwowy — skład: ogórek 56%, woda, ocet, cukier, sól, cebula, czosnek, ziele angielskie
80. Olej rzepakowy - olej roślinny rafinowany, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych
81. Ryż długoziarnisty biały, paraboliczny, brązowy - powinien być suchy, dobrze odtłuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki, po ugotowaniu sypki ,bez zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, wolny od szkodników i ich pozostałości
82. Sałata lodowa
83. Siemię lniane mielone
84. Słonecznik łuskany
85. Soczewica
86. Soja
87. Soki owocowe 100% owoców bez cukru— różne smaki
88. Sos sojowy

	89. Sos Carbonara - ser 25%, śmietanka 13%, mąka pszenna, białko mleka, czosnek 90. Sól o obniżonej zawartości sodu (bez antyzbrylacza), himalajska 91. Suszone pomidory w słoiku w oleju 92. Szczaw konserwowy w słoiku 93. Szpinak 94. Śliwka suszona 95. Śmietana roślinna 96. Tofu 97. Truskawka liofilizowana 98. Tymianek 99. Wafle ryżowe naturalne 100. Ziele angielskie 101. Żurawina suszona 102. Woda mineralna niegazowana 103. Żurek w butelce szklanej 0,5l (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych 104. Woda mineralna niegazowana 105. Jaja kurze - zgodne z klasą A, kod systemu chowu 0 lub 1, duże L (waga od 63 g do 73 g), każde jajko musi być oznaczone na skorupie numerami wyróżniającymi (kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenia zakładu), nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane. 106. Ziemniaki jadalne luz kl.I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450 , zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, sezonowe, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki 107. Banany - kl. I, długość ok. 18-20 cm, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu , kolor żółty, świeże, zdrowe 108. Brzoskwinia - kl.I — średnica owocu powinna wynosić 70-80 mm., dojrzała, świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdej dostawie; 109. Cebula luz - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 110. Cytryny - kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, kolor żółty, o cienkiej skórce, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. 111. Czosnek - kl. I zdrowy, suchy, bez oznak zepsucia, bez oznak pleśnienia i gnicia, w całości 112. Gruszka - kl. I, odmiana Konferencja, klapsa i inne równoważne, waga 180-220 g/1szt., dojrzała, średnio twarda, słodka, soczysta, zdrowa, bez oznak gnicia, nie nadmarznięta, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. 113. Jabłka deserowe - kl.I , soczyste, słodkie lub słodko - winne, owoce bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania i transportu, bez objawów zepsucia, odmiany: Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored i inne

	114. Jabłka liofilizowane 115. Jarmuż 116. Kalafior 117.Kapusta pekińska - k1.I, świeża, zdrowa, bez oznak pleśnienia i gnicia, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, pakowana pojedynczo 118. Kapusta biała - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 119. Kapusta biała młoda -kl.I, świeża, zdrowa, w całości, bez oznak gnicia i uszkodzeń powstałych przez szkodniki 120. Kapusta czerwona - kl. I, zdrowa, świeża, sezonowa, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 121. Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką - kl.I (pakowana w folię, słoik, wiaderko) produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy i przyspieszaczy fermentacji 122. Kapusta włoska 123. Kaki/persymon, dojrzałe, odpowiednio jędrne, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku , bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, nie nadmarznięte , pakowane w paletki 124. Koper - kl.I, w pęczkach o masie 20-30 g, bez łodyg, świeży, bez oznak gnicia, czysty, zdrowy, sezonowy 125. Mandarynka -kl.I — waga 70-90g/1szt., sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia, gnicia i zepsucia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych. 126. Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja i inne, cała, świeża, bez oznak gnicia i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki 127. Ogórek kiszony - kl.I, bez konserwantów, octu, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji, pakowany w folię, słoik, wiaderko, Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu 128. Ogórek zielony - kl. I, świeży, bez plam, oznak gnicia i uszkodzeń skóry, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, w całości, nienadmarznięty 129. Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta - k1. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 130. Pieczarki — k1. I zdrowe, świeże, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 131. Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki 132. Pietruszka natka k1. ł, w pęczkach świeża, czysta, zdrowa, sezonowa, bez oznak pleśnienia i gnicia 133.Pomarańcza - kl.I, sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak pleśnienia i gnicia bez śladów uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych.

	134. Pomidor - k1. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, sezonowy, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 135. Por - kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki 136. Rzodkiewka - kl. I (w pęczkach) - świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, w całości, bez śladów uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 137. Sałata masłowa - kl.I świeża, zdrowa, czysta, sucha, sezonowa, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz bez oznak pleśnienia i gnicia. 138. Seler korzeniowy, luz-kl. I o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, w całości, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki 139. Szczypiorek świeży, denkolistny - kl. I- świeży, czysty zdrowy, sezonowy, o charakterystycznej barwie, smaku i zapachu, bez oznak pleśnienia i gnicia 140. Truskawki -kl.1 — minimalna wielkość 18mm/1szt. o barwie czerwonej i wyrównanej, odpowiednio dojrzała z kielichem i szypułką, świeża, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, czysta, bez oznak pleśnienia i gnicia, bez śladu uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych; pakowane w łubiance; 141. Miód 1l naturalny Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 2.1 do SWZ** **PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 1 DOSTAWA ARTYKUŁÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH** Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

2.	**Temat: DOSTAWA MROŻONEK** **Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15896000-5 Produkty głęboko mrożone** **CPV 15300000-1** **Opis:** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 1.1 Dostawa różnych produktów spożywczych, odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego od poniedziałku do piątku w godzinach od 06.00 do 08.00 bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5 , 56-500 Syców. 1.2 Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. 1.3 Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 1.4 Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.5 Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. 2.Szczesółowy o bis przedmiotu zamówienia 1. Barszcz ukraiński — nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożony, buraczki, marchew, pietruszka, seler, cebula 2. Brokuł - nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kl.I 3. Bukiet warzyw — brokułowa barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona , kl.I 4. Fasola szparagowa — zielona lub żółta, cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki głęboko mrożona, kl.I 5. Kalafior - bukiet różyczek, barwa typowa dla kalafiora, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożony, kl.I 6. Marchewka kostka, mini, talarki - barwa typowa dla marchewki, sypkie, nieoblodzone, nie zlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona, kl.I 7. Truskawki - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona 8. Warzywa na patelnię -(marchew , pietruszka seler, kalafior , brokuł, fasolka szparagowa , groszek zielony brukselka)barwa typowa dla poszczególnych warzyw, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, głęboko mrożona , kl.I 9. Dorsz atlantycki - filet bez skóry i ości (Gadus Morhua) SHP 2% glazury, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej /nie czarniak, nie plamiak/, filety z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, kl. I

	10. Paluszki rybne z fileta - filet mrożony SHP 59% bez skóry i ości, głęboko mrożony, płaty produkcji morskiej 11. Miruna – FILET BEZ SKÓRY 12. Filety rybne w chrupiącej panierce 13. Limanda bez skóry 14. Szpinak Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 2.2 do SWZ** **PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 2 DOSTAWA MROŻONEK** Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

3	**Temat: DOSTAWA WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH** **Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15894300-4 Dania gotowe 15851000-8** **Opis:** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 1.1. Przewidywana częstotliwości dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku od 6.00 do godz. 8.00 bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5 , 56-500 Syców. 1.2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 1.3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.4. Produkty winne być świeże, zgodne z obowiązującymi normami. 2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia 1. Kluski śląskie — kluski ziemniaczane z mąką, wielkości orzecha włoskiego, miękkie i sprężyste, świeże, niemrożone 2. Leniwe pierogi — gotowy półprodukt garmażeryjny gotowy do spożycia, ziemniaki 50$^{0}/_{0}$,ser biały 30%, mąka ziemniaczana , olej rzepakowy 3. Pierogi z soczewicą, ciecierzycą, z serem 4. Pampuchy - gotowy półprodukt garmażeryjny gotowy do spożycia, kluski na drożdżach, wszystkie w jednym rozmiarze, delikatne i puszyste, na słodko, świeże, niemrożone 5. Pierogi ruskie — równej wielkości , nieposklejane, opakowanie nie większe niż 2 kg, farszu nie mniej niż 40%, typ mąki 450, świeże, niemrożone Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 2.3 do SWZ** PN. **ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR** 3 **DOSTAWA WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH** Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

4.	**Temat: DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I PRODUKTÓW MIĘSNYCH** **Wspólny Słownik Zamówień:** CPV 15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne **Opis:** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 1.1. Przewidywana częstotliwość dostaw : **c o d z i e n n i e** od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.00 do godz. 8.00 rano bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5, 56-500 Syców. 1.2. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych , tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.3 Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych . 1.4. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. 1.5 Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić w dniu dostawy do magazynu zamawiającego nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przez producenta. Mięso dostarczane musi posiadać DOKUMENT IDENTYFIKACJI HANDLOWEJ!!! Dostarczane mięso ma być świeże, bez oznak mrożenia, bez obcych zapachów i posmaków, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zepsucia, mięso z polskiego chowu, wysokiej jakości. Barwa mięsa świeżego powinna być charakterystyczna dla danego gatunku. **2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** 1. Boczek łuskany, świeży lub wędzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I 2. Wieprzowina - karczek bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)- tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, gat. I 3. Kiełbasa śląska, krucha (min zawartość mięsa wieprzowego 87%), bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, k1. I 4. Kości wędzone 5. Wieprzowina - łopatka bez kości, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone) tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, gat. I 6. Schab bez kości - (mięso świeże, nie mrożone)- tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, gat. I 7. Słonina gat. I Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 2.4 do SWZ** PN. **ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR** 4 **DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I PRODUKTÓW MIĘSNYCH** Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

5.	**Temat: DOSTAWA PIECZYWA** **Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie** **Opis:** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego i młodzieży w tych jednostkach 1.1 Przewidywana częstotliwość dostaw: **codziennie**: poniedziałek — piątek, od 6.00 do godz. 8.00 rano bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5, 56-500 Syców. 1.2 Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. 1.3 Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. 1.4 Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule. 2.**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** 1. Chleb pszenny żytni (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, woda, só1, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony 2. Bułka duża pszenna - skład surowcowy: mąka pszenna, drożdże, sól, woda, i inne surowce określone recepturą bez spulchniaczy i polepszaczy, bułka okrągła, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty nieuszkodzony 3. Chleb graham (krojony) - skład surowcowy: mąka pszenna i żytnia na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli, wody i innych składników określonych recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony 4. Chleb razowy (krojony)- skład surowcowy: mąka pszenna razowa i mąka żytnia razowa, drożdże, woda, sól i inne surowce określone recepturą, bez spulchniaczy i polepszaczy, skórka ściśle połączona z miękiszem, bez wgnieceń i uszkodzeń mechanicznych, pakowany w folię i oznakowany etykietą, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, nieuszkodzony Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 2.5 do SWZ** **PN. ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR 5 DOSTAWA PIECZYWA** Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

6.	**Temat: DOSTAWA NABIAŁU I PRODUKTÓW MLECZNYCH** **Wspólny Słownik Zamówień: CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie** **Opis:** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego i młodzieży w tych jednostkach. a. Przewidywana częstotliwości dostaw: **codziennie** od poniedziałku do piątku od 6.00 do godz. 8.00 bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5, 56-500 Syców. b. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy. c. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. d. Produkty winne być świeże, zgodne z obowiązującymi normami. <u>Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia</u> 1. Jogurt naturalny - min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury, bez dodatku żelatyny spożywczej, bez mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, smak łagodny, konsystencja jednolita 2. Jogurt owocowy — mleko pasteryzowane, owoce 10%, żywe kultury bakterii 3. Jogurt grecki 4. Jogurt z ziarnami — mleko pasteryzowane, ziarna zbóż6%, żywe kultury bakteria 5. Masło ekstra — nie solone w kostkach (starannie uformowana) o zawartości tłuszczu min. 82,5%, bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna 6. Maślanka — naturalna min. 1,5% tłuszczu, bez konserwantów stabilizatorów i substancji zagęszczających 7. Mleko - krowie, świeże, pasteryzowane, normalizowane (w folii) 2% tłuszczu bez przeciwutleniaczy i stabilizatorów, o wysokiej jakości mikrobiologicznej, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów 8. Ser twarogowy półtłusty - kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie 9. 9. Ser twarogowy śmietankowy - kl. I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego, bez konserwantów, otrzymywany z białek mleka skoagulowanych metodą kwasową, smak: łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie 10. Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego o miąższu miękkim i elastycznym , pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), smak łagodny, konsystencja jednolita, zwarta, różne gatunki np.: gouda, salami, edamski, edam rycki lub inne równoważne, kawałkowane lub plasterkowane, w blokach od 0,5 do 3 kg 11. Serek naturalny/homogenizowany —opakowanie — wiaderko, bez dodatku żelatyny wieprzowej, konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.

	12. Śmietana kwaśna 12% - do zup i sosów o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12%, homogenizowana, bez dodatku mleka w proszku, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. 13. Śmietana 30% kremówka - 500ml 14. Ser mozzarella – 125g Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 2.6 do SWZ** PN. **ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR** 6 **DOSTAWA NABIAŁU** Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

7,	**Temat: DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO** **Wspólny Słownik Zamówień:** CPV 15112000-6 Drób **Opis:** Wszystkie produkty muszą spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 1.3. Przewidywana częstotliwość dostaw : **c o d z i e n n i e** od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.00 do godz. 8.00 rano bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5, 56-500 Syców. 1.4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych , tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego. 1.3 Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych . 1.4. Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. 1.5 Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić w dniu dostawy do magazynu zamawiającego nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przez producenta. Mięso dostarczane musi posiadać DOKUMENT IDENTYFIKACJI HANDLOWEJ!!! Dostarczane mięso ma być świeże, bez oznak mrożenia, bez obcych zapachów i posmaków, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zepsucia, mięso z polskiego chowu, wysokiej jakości. Barwa mięsa świeżego powinna być charakterystyczna dla danego gatunku. **2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** 1. Drób - filet z piersi kurczaka (mięso świeże, nie mrożone) mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat. I 2. Drób - udko z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone), podobnej wielkości, o wadze od 25 do 35 dag, oczyszczone, umyte, skóra bez przebarwień, gat. I 3. Porcje rosołowe — szyja, korpus, skrzydła, kręgosłup, bez skóry, świeże, oczyszczony, umyty o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień, gat. I 4. Żołądki drobiowe — świeże, oczyszczone, gat. I 5. Filet z indyka - gat.1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 2.7 do SWZ** PN. **ARKUSZ KALKULACYJNY DLA ZADANIA NR** 7 **DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO** Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp: **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**

Wymagania do wszystkich części:

1) Zamawiający wymaga, aby:

a) żywność będąca przedmiotem zamówienia odpowiadała warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi normami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP/GHP,GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności zgodnym z ISO 22000:2005,

b) wykonawca udzielił zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczanej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach,

c) artykuły rolno-spożywcze były składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej,

d) dostarczana żywność była oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności umożliwiającym identyfikacje artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej,

e) wykonawca zobowiązań się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo - jakościowej odbieranej żywności.

2) W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamacje osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność niespełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, max do 2 godziny od dnia i godziny jego zgłoszenia i na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności niespełniającej wymagań.

3) Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu do przewozu żywności) na własny koszt i ryzyko w godzinach:

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

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

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

zadanie nr 4 zamówienia : **od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 8.00**

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

zadanie nr 6 zamówienia: od poniedziałku do piątku, od 6.00 do godz. 8.00

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

następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynu żywnościowego Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5, 56-500 Syców.

4) Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.

5) Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, mailem lub osobiście. W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.

6) Realizacja dostaw musi być w cenach zgodnych z ofertą Wykonawcy. Ceny jednostkowe określone w formularzu asortymentowo - cenowym nie mogą ulec zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy. Wykonawca może obniżyć ceny w każdym czasie. Niekorzystna zmiana cen przez Wykonawcę może stanowić podstawę do odstąpienia Zamawiającego od dalszej realizacji umowy.

7) Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowo-cenowym odpowiednim dla części zamówienia

8) Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa Żywnościowego.

9) Podane w opisie przedmiotu ilości zamówienia stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w terminie od daty podpisania umowy do 25 czerwca 2027 r. 2 tytułu niezrealizowania ilości przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia wobec Zamawiającego. Zamawiający, może dokonać zmiany ilościowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach **limitu finansowego np. z powodu niskiej frekwencji dzieci oraz nieprzewidzianych zdarzeń losowych (np. pandemii COVID-19, itp.) Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.**

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

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

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

13) Zamawiający informuje, że podane ilości są wartościami max. które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający będzie zamawiał artykuły w miarę potrzeb a gwarantowana ilość artykułów to 30% artykułów wymienionych w załączniku nr 2.1 do 2.7 do SWZ Arkusz kalkulacyjny. Pozostałą część zamówienia Zamawiający zrealizuje zgodnie z zapotrzebowaniem.

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

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

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

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

1.3 Miejsce realizacji:

Szkoła Podstawowa Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5, 56-500 Syców

- **dla zadania częściowego:** 1, 2, 3, 4, 5, 6,7

2. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 214 UST. 1 PKT 8 USTAWY PZP — DLA CZĘŚCI 1-7

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

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚĆI)

Zamówienie musi być realizowane w terminie:

od daty podpisania umowy ale nie dłużej niż do 25.06.2027r. — dla wszystkich części .

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

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

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

Lp.	**Warunki udziału w postępowaniu**
1	**Sytuacja ekonomiczna lub finansowa** 0 udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie
2	Zdolność techniczna lub zawodowa 0 udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie
3	Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym 0 udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie
4	Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie

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

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

2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych także w art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp, tj. w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

3. Wykluczenie Wykonawcy nastąpi w przypadkach, o których mowa w art. 11I ustawy Pzp.

Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki określone w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.

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

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

6. INFORMACJA O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

1.Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest złożyć:

Lp.	Wymagany dokument
1	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załączniki nr 3 do SWZ) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie Wykonawcy stanowiące potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w ww. pkt stanowią dowód potwierdzający spełnianie warunków udziału w postępowaniu, odpowiednio na dzień składania ofert, tymczasowo następujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia składane są w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.
2	W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców (m.in. konsorcjum, spółka cywilna) oświadczenie, o którym mowa w pkt 1 powyżej, składa odrębnie i podpisuje każdy spośród wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia wykonawcy oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu. **(załączniki nr** 3 **do SWZ)**

3	Wykonawca w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby , przedstawia wraz z*oświadczeniem o którym mowa w pkt 1 powyżej **(załącznik nr 3a do SWZ)** także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby. **(załączniki nr 3a do SWZ-** jeżeli dotyczy)
4	Zamawiający nie żąda, aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom niebędącymi podmiotami na których zasoby powołuje się Wykonawca, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszczał informacje o podwykonawcach w druku oferty.
5	Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby **(załącznik nr** 4 **do SWZ),** lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności: - zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby; - sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia
6.	**Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się** o **udzielenie zamówienia zgodne z art. 117 ust** 4 **ustawy Pzp** (**zawarte w załączniku nr** 1 **do SWZ - odpowiednio do każdego zadania**)- jeżeli dotyczy W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lut doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają dostawy, do realizacji których te zdolności są wymagane. Oświadczenie przekazuje się (na formularzu oferty) w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.
7	**Inne dokumenty składane przez wykonawcę wraz z ofertą:** 1) **Formularz ofertowy** (załączniki nr 1 do SWZ) **2) Arkusz Kalkulacyjny** (załączniki nr 2.1 do 2.7 SWZ) - odpowiednio na część na którą Wykonawca złoży ofertę. Formularze muszą być złożone przez wykonawcę w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym. 3) **Pełnomocnictwo** (jeżeli dotyczy) Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym. W przypadku gdy pełnomocnictwo zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym przez mocodawcę lub notariusza. Zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp. W celu utrzymania w Poufności tych informacji. Wykonawca Przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku dokument musi być złożony przez wykonawcę w postaci elektronicznej i opatrzony

	kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym.

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 na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia:

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

2.1. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:

1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp.

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

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.

4. Jeżeli zajdą 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.

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

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

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

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.

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

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

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

z) złożyć wraz z ofertą "Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków", podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby. (załącznik nr 3a do SWZ)

3) przedstawić na żądanie Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, określone w pkt 9 plit. 2 SWZ, dotyczące tych podmiotów, na potwierdzenie, że nie zachodzą wobec nich podstawy wykluczenia z postępowania.

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

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

Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzą spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zajdą 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.

Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:

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

2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1.

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

W zakresie nieregulowanym ustawą p.z.p. lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. W sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

7. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM

Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie p.z.p., odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 20Z0 r. poz. 344).

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

3. W przedmiotowym postępowaniu przekazywanie sobie przez strony postępowania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji odbywa się pod rygorem nieważności, w formie lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym elektronicznej :

a) Elektronicznie na adres e-mail: sekretariat@sp1sycow.pl lub
b) ePUAP: /sycowsp1/SkrytkaESP lub
c) portal e-Zamówienia — https //ezamowienia.gov.pl /
d) e-Doręczenia – AE: PL-43174-300051-JTHTH-29

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

5. Przy wypełnianiu formularzy w https://ezamowienia.gov.pl/ zaznaczenie „PODPISZ I WYŚLIJ“ i podpisanie profilem zaufanym NIE spowoduje złożenia oferty podpisanej.

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

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

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

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

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

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

6.6. W przypadku gdy zmiana treści odpowiednio SWZ albo opisu potrzeb i wymagań prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie, o którym mowa w art. 267 ust. 2 pkt 6 Pzp.

10. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

11. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, tj. do dnia 4 lutego 2027r. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

2. W przypadku gdy wybór niekorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ww. pkt. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

12. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

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

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

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

4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona w języku polskim i złożona pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, za pośrednictwem EPUA/ https://ezamowienia.gov.pl/ oraz podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

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

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

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

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

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

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

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

8. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty" dostępnego na ePUAP.

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

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

Ofertę należy złożyć przez e-zamówienia **do dnia 10 grudnia 2026 r. do godziny 10.00**

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

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

Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **10 grudnia 2026r. o godzinie 12.00**

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

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

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.

Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowywania ofert dostępnego po zalogowaniu na platformie e-Zamówienia.

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

14. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

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

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

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

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

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

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

7. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest:

I) poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić 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.

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

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

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

Zadanie częściowe	Nazwa kryterium - waga [punktowa]
1. DOSTAWA ROZNYCH ART. SPOŻYWCZYCH ,OWOCÓW i WARZYW 2. DOSTAWA MROŻONEK 3. DOSTAWA WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH 4. DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I PRODUKTÓW WIEPRZOWYCH 5. DOSTAWA PIECZYWA 6. DOSTAWA NABIAŁU I PRODUKÓW MLECZNYCH 7. DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO	1 - Cena - 80 2 - Czas rozpatrzenia reklamacji - 20

Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następujących wzorów:

Zadanie częściowe	Wzór
1. DOSTAWA ROZNYCH ART. SPOŻYWCZYCH ,OWOCÓW i WARZYW 2. DOSTAWA MROŻONEK 3. DOSTAWA WYROBÓW C•ARMAŻERYJNYCH 4. DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I PRODUKTÓW WIEPRZOWYCH 5. DOSTAWA PIECZYWA 6. DOSTAWA NABIAŁU I PRODUKÓW MLECZNYCH 7. DOSTAWA MIĘSA DROBIOWEGO	1 - Cena Liczba punktów = (Cmin/Cof) * 100 * waga gdzie: - Cmin - najniższa cena spośród wszystkich ofert - Cof - cena podana w ofercie 2 - Czas rozpatrzenia reklamacji Czas rozpatrzenia reklamacji 20 % wagi przy założeniu: 2h - 5 pkt do 1,5h - 10 pkt do 1h - 15 pkt do 0,5h - 20 pkt

łączna punktacja = Cena x 80% + Czas rozpatrzenia reklamacji x 20% , gdzie 1% = 1 pkt

Jeżeli kryterium jest „Czas rozpatrzenia reklamacji „ winien być on wpisaną do opisu przedmiotu zamówienia jako wymóg i max jego czas

Ilość brana do wyliczenia, to ilość wskazana w pkt 1.2 formularza oferty

W przypadku nie wypełnienia pkt 1.2 formularza oferty złożona oferta w przedmiotowym postępowaniu otrzyma 0 pkt.

Jeżeli w pkt 2 czas rozpatrzenia reklamacji będzie wskazany wyższy niż 2 h złożona oferta zostanie odrzucona

19.4. Zamawiający poprawi w ofercie:

a) oczywiste omyłki pisarskie,

b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty

- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

19.5 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.

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

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

16. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (DOTYCZY WSZYSTKICH CZĘŚCI)

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

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, przekazując im informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 ustawy Pzp oraz udostępni je na stronie internetowej prowadzonego postępowania https:1/*sp1sycow*.szkolnastrona.pl/bip/

Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert, spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

1) zmiany obowiązujących przepisów prawnych, jeżeli w wyniku tych zmian konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego

2) zmiany zakresu prac, które wykonawca powierzyć podwykonawcom, a które określone są w złożonej ofercie

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

4) zmiany osób przewidzianych do realizacji zamówienia przez strony w przypadku nieprzewidzianych zdarzeń losowych między innymi takich jak: śmierć, choroba, ustanie stosunku

pracy, utrata uprawnień, inne uzasadnione okoliczności niepozwalające wykonywać wskazanej osobie powierzonych czynności .

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

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

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

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

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

20. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

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

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 p.z.p. oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

3. Odwołanie przysługuje na:

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

2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;

4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.

6. Odwołanie wnosi się w terminie:

1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,

2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).

7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

8. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.

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

10. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

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

21. AUKCJA ELEKTRONICZNA

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

22. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

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

Zamawiający informuje, że:

1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Szkoła Podstawowa Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie, ul. Matejki 5, 56-500 Syców.
2) w sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, którym jest Sebastian Kopacki, e-mail:

   inspektor.rodo@gmail.com ;
3) dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej Nr 1 im. III Tysiąclecia w Sycowie — znak sprawy: SPI.261.1/2 025 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. I 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.

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.

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	Formularz oferty
2.1-2.10	ARKUSZ KALKULACYJNY Z PODZIAŁEM NA ZADANIA OD 1 DO 7 ZAŁACZNIK NR 2.1 do 2.7
3	Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału- z art. 125 ust 1 Pzp
3a	Oświadczenie podmiotu na zasoby którego powołuje się Wykonawca o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału- z art. 125 ust 1 Pzp
4	Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia
5	Projekt umowy