SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY W DĘBOGÓRZU

Zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019r.

Prawo zamówień publicznych Dz. U. z 2026 r. poz. 793 z późn. zm. - dalej p.z.p. na USŁUGĘ pn.

Usługi wytwarzania i wydawania posiłków w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Dębogórzu: Szkole Podstawowej oraz Przedszkolu Publicznym w Dębogórzu w Gminie Kosakowo w roku 2027

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy E-zamówienia dostępnej pod adresem internetowym: https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-3e40db64-b4cf-461a-ad57-499bcbb2775d

Nr postępowania: ZSPD/1/2026

DĘBOGÓRZE październik 2026

Zatwierdzam: Wojciech Prieba

Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Dębogórzu

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

1. **ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY W DĘBOGÓRZU**

Pomorska 30, 81-198 Dębogórze

Tel.: 58 679 13 25

Adres e-mail: sekretariat@zspdebogorze.pl

1. **Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą:** https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-3e40db64-b4cf-461a-ad57-499bcbb2775d

Godziny pracy: 08:00 - 14:00 od poniedziałku do piątku.

II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO") informujemy, że:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny w Dębogórzu;

2) administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się kontaktować:

listownie na adres: ul. Pomorska 30 81-198 Dębogórze, Kosakowo

poprzez e-mail: sekretariat@zspdebogorze.pl telefonicznie: 58 6791325

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji (art. 275 pkt 1 Pzp).

1) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy P.Z.P.

2) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 P.Z.P. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

3) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy P.Z.P., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

4) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.

5) posiada Pani/Pan:

a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);

b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);

c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);

d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

6) nie przysługuje Pani/Panu:

a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;

7) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stanisława Moniuszki 1A, 00-014 Warszawa.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym o jakim stanowi art.275 pkt 1 ustawy PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ".
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o których mowa w art. 3 ustawy Pzp
4. Zgodnie z art. 310 ustawy Pzp Zamawiający nie przewiduje możliwości unieważnienia przedmiotowego postępowania, jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.
5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
6. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
7. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 p.z.p.
9. Zamawiający zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art.22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz. U. z 2025 poz. 277 z zm.) :

   1) Rodzaj czynności związanych z realizacja zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia wskazane w opisie przedmiotu zamówienia obejmujące: przygotowanie posiłków, wydawania posiłków, dostawę do szkoły/przedszkola.

10. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności wskazane w pkt 9

W celu weryfikacji zatrudnienia Zamawiający może żądać oświadczenia pracownika, oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy oraz dokumentów z art. 438 ust. 2 Pzp. Zasady kontroli, zakres dokumentów i sankcje określa § 2 wzoru umowy.

11. Sankcje z tytułu niespełnienia powyższych wymagań zostały określone, w określonej wysokości we wzorze umowy stanowiącego Załącznik nr 6 do SWZ.

12. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 p.z.p.

IV.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi żywienia w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Dębogórzu wraz z oddziałami przedszkolnymi tj ul. Pomorska 18 w Dębogórzu oraz ul. Majowa 21 w Kazimierzu (wytwarzanie, transport i wydawanie posiłków) dziennie dla około 350 osób (100 dzieci szkolnych i 250 dzieci przedszkolnych), z możliwością korzystania z pomieszczenia niezbędnego do wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega, że podana ilość posiłków jest wartością szacunkową a faktyczne zapotrzebowanie na posiłki może wahać w granicach 35% (na plus lub na minus) w całym okresie trwania umowy.

Kod CPV 55520000-1 usługi dostarczania posiłków

Kod CPV 55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

1. Wykonawca, korzystając z pomieszczenia do wydawania posiłków zobowiązany jest do zapewnienia w nich odpowiedniego stanu sanitarno-epidemiologicznego:
    a) Wydawanie posiłków w godzinach i turach zleceniobiorca uzgadnia z dyrektorem zespołu (lub osobą wyznaczoną przez dyrektora), z którym zawiera z nim umowę na realizację przedmiotu zamówienia. W szkole odbywa się to na dwóch 15 minutowych przerwach o godz. 12 i o godz. 13
    b) Wydawanie posiłków oraz napojów w szkole i przedszkolu odbywać się będzie w naczyniach z trwałego tworzywa, pozwalającego na bezpieczne mycie w zmywarkach i z metalowymi sztućcami. Zupa podawana w wazach.
    c) Wyjątkiem jest oddział przedszkola w Dębogórzu przy ul. Pomorskiej 18 oraz oddział przedszkola w Kazimierzu przy ul. Majowej 21 oraz obiady w szkole [II

danie] gdzie posiłki należy wydawać w opakowaniach jednorazowych wraz z koniecznym zestawem jednorazowych sztućców[oddziały przedszkolne],

2. Wykonawca zapewnia bieżące utrzymywanie czystości w czasie wydawania i po posiłkach, przy zapewnieniu własnych środków czystości.
3. Wykonawca wydaje posiłki uczniom i przedszkolakom, zgodnie z kalendarzem zajęć szkolnych i przedszkolnych.
4. Wykonawca odbierze nieskonsumowane porcje posiłków w danym dniu od godz. 14.30. Wcześniejszy odbiór może nastąpić po konsultacji z Zamawiającym
5. Wykonawca świadczy usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzega przepisy prawne w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów w spożywczych, wynikających w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 1399) oraz przepisów wykonawczych.
6. Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia w zasadach zdrowego żywienia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność, wskazane alergeny i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
7. Dostarczanie do w/w odbiorców posiłków z przestrzeganiem podstawowych norm żywieniowych, sanitarnych i bhp. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem w specjalistycznych termosach oraz naczyniach i pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnych z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz, w zakresie materiałów z tworzyw sztucznych, rozporządzeniem(UE) nr 10/2011, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej jakości potraw. Zgodność potwierdza się dokumentami wymaganymi dla danego materiału; atest PZH nie jest jedynym dopuszczalnym dowodem.
8. Zamawiający, udostępnia sprzęt: zmywarko/wypażarkę, wózki kelnerskie, wyposażenie kuchni w porcelanową zastawę stołową, metalowe sztućce (tylko w budynku szkoły podstawowej)
9. Wykonawca partycypuje w kosztach eksploatacji i serwisuje tj. dba o powierzony mu sprzęt, w przypadku awarii dokonuje napraw oraz zapewnia środki myjące i detergenty.
10. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu ryczałtową kwotę 600,00 zł netto miesięcznie, powiększoną o należny VAT, obejmującą zużycie wody, ogrzewanie, kanalizację i energię elektryczną.

11. Za dopuszczenie Lokalu (punktu wydawania posiłków) do użytkowania przez Państwową Inspekcję odpowiada Wykonawca.
12. W przypadku zakończenia współpracy, Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z umową do dnia 31 grudnia, a także do zwrotu używanych pomieszczeń szkolnych w tym samym dniu. Strony zobowiązują się do współdziałania przy przekazywaniu pomieszczeń w sposób, który zapewni pełną ciągłość dożywiania uczniów i uniemożliwi przerwanie wydawania posiłków przez nowego dostawcę.

II. Wykonawca zobowiązany będzie do:

1. Przyjmowania zamówień od rodziców, na każdy miesiąc oraz dokonywania korekt w przypadku rezygnacji ucznia z posiłku.

Wykonawca zapewnia program do elektronicznego zamawiania i rozliczania obiadów szkolnych i przedszkolnych. W przedszkolu posiłki zamawia elektronicznie osoba wskazana przez Dyrektora termin zamawianie określa umowa stanowiąca **Załącznik nr 6 do SWZ**, w szkole obiady zamawiają rodzice.

Platforma na której możliwy będzie zakup, powinna umożliwiać:

A. dla rodziców uczniów szkoły:

- dostęp rodzica online do konta żywienia dzieci
- możliwość korzystania z dowolnego urządzenia
- możliwość samodzielnego deklarowania posiłków
- możliwość samodzielnego odwoływania posiłków
- wgląd do historii należności i wpłat
- dostęp do bieżącego salda
- płatności online

B. dla Zamawiającego

- możliwość weryfikacji liczby osób korzystających z posiłku w danym dniu
- możliwość zliczenia wydanych posiłków w danym okresie rozliczeniowym
- szczegółowa historia wydań

C. dla Pracowników Zamawiającego:

- dostęp pracowników online do konta żywienia dzieci

- możliwość korzystania z dowolnego urządzenia
- możliwość samodzielnego deklarowania posiłków
- możliwość samodzielnego odwoływania posiłków
- wgląd do historii należności i wpłat
- dostęp do bieżącego salda
- płatności online

2. Dostarczenia i wydania gorących posiłków w publicznych szkołach podstawowych, publicznych przedszkolach w ilościach wynikających ze stanu zleceń. W okresie trwania umowy tj. **02.01.2027r. do 31.12.2027r.**

Usługi wykonywane są od 2 stycznia do 31 grudnia 2027 r., wyłącznie w dniach działania placówek wskazanych w kalendarzu zamówienia. Pierwszy dzień rzeczywistej dostawy wynika z kalendarza pracy, nie z samej daty początku okresu. Daty określono ze względu na finansowanie i organizację żywienia w roku kalendarzowym.

Poniżej tabela przedstawiająca liczbę dni w poszczególnych miesiącach

Miesiące	Szkoła – liczba dni, w których dostarczone będą posiłki	Przedszkole – liczba dni, w których dostarczone będą posiłki
I	19	19
II	10	20
III	19	22
IV	22	22
V	19	19
VI	19	22
VII	0	22
VIII	0	7
IX	22	22
X	21	21
XI	20	20
XII	16	22

RAZEM	**187**	**238**

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

Grupa przedszkolna, z siedzibą przy ul. Pomorskiej 18 w Dębogórzu (25 dzieci) oraz w przy ul. Majowej 21 w Kazimierzu (20 dzieci) musi mieć posiłki wydawane w pojemnikach jednorazowych.

W szkole obiad(II danie) musi być wydawany w pojemnikach jednorazowych.

Szacowana łączna ilość posiłków w całym okresie umowy :

- w szkole podstawowej (dwudaniowe obiady) to **18 700**
- w przedszkolu (całodzienne wyżywienie) to **59 500**

III. Kontrola

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wydawania posiłków w stołówce szkolnej, w ramach nadzoru nad świadczonymi usługami.
2. Kontrolę może sprawować dyrektor szkoły lub osoba wskazana przez dyrektora.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków poprzez dokonywanie degustacji próbek dostarczanych do szkoły i przedszkola dań.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny jakości produktów użytych do przygotowania posiłków oraz sposobu ich przechowywania. Kontrole te dokonywane mogą być poprzez wizytację w miejscu wytwarzania posiłków oraz w miejscach ich przechowywania przez osoby uprawnionej do kontroli wyznaczone przez Zamawiającego.
5. Wnioski z nadzoru będą wiążące dla Wykonawcy. W przypadku niezastosowania się do uwag i zastrzeżeń Zamawiającego zostaną one przedstawione Wykonawcy w formie protokołu i mogą stanowić podstawę do naliczenia kar umownych i/lub rozwiązania umowy
6. Pobieranie i przechowywanie próbek prowadzi się zgodnie z art. 72 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. nr 80 poz. 545). Umowa powierza wykonawcy pobieranie i przechowywanie próbek każdej partii w miejscu produkcji, z identyfikacją partii kierowanej do ZSP oraz zapewnieniem dostępu organowi kontroli; obowiązki punktów odbioru określa pisemna procedura uzgodniona przed rozpoczęciem świadczenia.
7. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.

8. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
9. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci i młodzieży przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pucku.
10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci i młodzieży.
11. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług, a wynikające z postanowień umowy.
12. Zamawiający ma prawo sprawdzania zakupionego towaru na fakturach, oraz kwoty wydatkowanej na zakup tzw. „wsadu do kotła".

IV. Kto korzysta z posiłków

1. Odbiorcami posiłków będą :
   1) Dzieci uczęszczające do przedszkoli (12 miesięcy)
   2) Uczniowie szkoły podstawowej (10 miesięcy w roku kalendarzowym)
   3) Pracownicy Zamawiającego (12 miesięcy)
2. Ponadto odbiorcami posiłków mogą być:
   1) Ekipy ratownicze i mieszkańcy Gminy, którzy zostali poszkodowani w czasie klęsk żywiołowych (okazjonalnie).
   2) Dzieci przebywające na koloniach (w okresie wakacyjnym).
3. Zakres zamówienia nie obejmuje innych posiłków poza wymienionym w punkcie 1. Posiłki dla osób w punkcie 2 mogą być realizowane na podstawie odrębnych umów nie objętych tym zamówieniem.

III. Liczba dziennych posiłków

1. Żywienie uczniów szkoły i dzieci przedszkolnych:
   1) W szkole : około 100 dzieci- 1 posiłek dziennie (obiad dwudaniowy)
   2) W przedszkolu 10 godzinnym: około 250 dzieci - wyżywienie całodzienne (śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek).

IV. Szczegółowe zalecenia co do jakości użytych surowców:

Używa się produktów bezpiecznych, identyfikowalnych i w terminie przydatności. Produkty można porcjować i przepakowywać w warunkach higienicznych, z zachowaniem nazwy, partii, terminu przydatności oraz daty otwarcia.

1. Dzieci powinny otrzymywać zgodne z normą ilości składników odżywczych z uwzględnieniem szerokiego ich asortymentu. Posiłki powinny zawierać jak najmniej przetworzonych technologicznie produktów spożywczych i potraw.
2. W diecie preferowane powinny być produkty zbożowe, pełnoziarniste, warzywa, owoce, produkty dostarczające pełnowartościowe białko, zwłaszcza ryby, mięsa gotowane i pieczone, produkty mleczne, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy. Zamawiający stosuje olej rzepakowy, ryby tłuste takie jak łosoś, śledź, makrela, tuńczyk.
3. Ryby podaje się bez ości. Nie dopuszcza się pangi, tilapii i ryby maślanej. Pozostały dobór gatunków musi być zgodny z aktualnymi zaleceniami dla wieku dzieci.
4. Zamawiający eliminuje tłuszcze trans, używając do smarowania pieczywa masła o zawartości tłuszczów min 82%.
5. Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, np. Należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego, ryżowego, kokosowego, lnianego oraz oliwy z oliwek. Do smażenia wolno używać wyłącznie rafinowanego oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek; pozostałe wymienione oleje mogą być używane do innych zastosowań, odpowiednich dla ich właściwości. Od poniedziałku do piątku podaje się nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej.
6. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
7. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
8. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fast-food, konserwy jakiegokolwiek typu. Zabrania się MOM, produktów seropodobnych i masłopodobnych, gotowych zup i sosów instant oraz baz smakowych zastępujących podstawowe surowce. Nie stosuje się dodatku

glutaminianu sodu jako wzmacniacza smaku ani mieszanek zawierających taki dodatek. Wyklucza się podawanie parówek oraz kiełbas jako dań obiadowych.

9. Na pozostałe posiłki dopuszcza się wyłącznie parówki o zawartości min. 93 % mięsa (bez dodatku fosforanów i azotynów)
10. Produkty spożywcze(np. wafle ryżowe, herbatniki, flipsy) muszą być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach producenta. Preferowane są opakowania zbiorcze szklane lub kartonowe, a w przypadku produktów sypkich i mrożonych - bezpieczne, atestowane tworzywa sztuczne lub papier.
11. Zupy muszą być gotowane wyłącznie na bazie naturalnych wywarów, bez dodatku kostek rosołowych oraz tzw. płynnych przypraw zawierających glutaminian sodu. Co najmniej dwa razy w tygodniu zupy przygotowuje się na wywarach warzywnych.
12. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego - mielonego - (za wyjątkiem gołąbków i sosu bolognese) na rzecz całych sztuk mięsa. Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, a z drobiu -mięso kurczaka lub indyka.
13. Owoce muszą być umyte. Niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, za wyjątkiem owoców typu melon, arbuz.
14. Dostarczane owoce i warzywa muszą być świeże, zdrowe, jędrne, **całe i wolne od jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych (w tym obić, odgnieceń i pęknięć)** oraz wolne od śladów chorób, pleśni czy żerowania szkodników.
15. Pierogi, naleśniki, kluski, pasztety i desery przygotowuje się we własnej kuchni produkcyjnej wykonawcy lub zgłoszonego podwykonawcy z identyfikowalnych składników. Dobór mąki wynika z receptury i diety; nie wymaga się jednego typu mąki dla wszystkich potraw.
16. Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu.
17. Zamawiający wyklucza podawania bigosu, fasoli po bretońsku, parówek poniżej 80% mięsa lub kiełbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek lub jajek sadzonych - jako dań obiadowych. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia.
18. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
19. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych.
20. W celu zapewnienia optymalnego wchłaniania składników mineralnych (głównie żelaza i wapnia) oraz eliminacji substancji pobudzających (teiny/kofeiny) z diety

dzieci, wyklucza się serwowanie klasycznej czarnej herbaty oraz aromatyzowanej sokami owocowymi. Jako napoje ciepłe należy podawać wyłącznie niesłodzone napary z ziół (np. rumianek, mięta, melisa), herbaty owocowe z naturalnego suszu owocowego oraz mleko lub niesłodzone kakao.

21. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną - doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami. Zabrania się podawania przetworzonych warzyw typu. saute np. starte lub pokrojone buraki- albo inne warzywa-kapusta kiszona-nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka.
22. Do śniadań [dot. przedszkola] należy podawać dzieciom porcję warzyw do wyboru na półmiskach. Do każdego śniadania powinny być dostarczone dwa różne warzywa po jednym z rodzaju dla dziecka (np. ogórek i pomidor koktajlowy).
23. Pieczywo pełnoziarniste, razowe, żytnie, wieloziarniste, orkiszowe, mieszane i pszenne.

Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.

V. Skład posiłków

1. Śniadania muszą się składać z ciepłej potrawy, kanapek, jogurtu naturalnego o wadze nie mniej niż 150g oraz nie mniej niż 250 ml ciepłego napoju. Wydawane posiłki muszą być przygotowane według zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnymi normami i przepisami prawnymi z zakresu żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży .

a) Za ciepła potrawę zamawiający uznaje: zupy mleczne, kaszki/płatki zbożowe na mleku, parówki. W przypadku parówek dopuszcza się wyłącznie wyroby z szynki, indyka lub cielęciny o zawartości powyżej 93% mięsa, bez dodatku fosforanów, sztucznych konserwantów i mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM), jajecznicę (przygotowaną na maśle min. 82%) itp. Temperatura podania ciepłego posiłku powinna wynikać z HACCP; przed podaniem należy zapewnić bezpieczną temperaturę spożycia

b) Kanapki składać się powinny z różnorodnego pieczywa (z uwzględnieniem pieczywa graham, razowego, żytniego i mieszanego), masła o zawartości min. 82% tłuszczu oraz zamiennie: wędlin wysokiej jakości (min. 90% mięsa), serów podpuszczkowych (żółtych), twarożków, naturalnych dżemów i powideł owocowych o obniżonej zawartości cukru (bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego). Do każdej porcji kanapek obowiązkowo należy podać świeże warzywa sezonowe. Każdego dnia dziecko musi mieć możliwość wyboru kanapki z przynajmniej dwóch

propozycji (np. kanapki z serem oraz kanapki z dżemem niskosłodzonym. Ciepły napój to: napary ziołowe lub owocowe, mleko, kakao bez cukru, kawa zbożowa z zastrzeżeniem, że napar ziołowy lub owocowy na życzenie dziecka powinna być codziennie. Ciepły napój w momencie podania dziecku powinien mieć temperaturę między 35°C-40°C

2. Drugie śniadanie : Powinno być lekką przekąską i składać się z produktów podawanych zamiennie w poszczególne dni tygodnia: świeżych owoców sezonowych (np. kiwi, banan, jabłko, gruszki, arbuz itp., w porcji min. 100 g), naturalnych musów warzywno-owocowych (100% owoców/warzyw, bez dodatku cukru), lub naturalnych mieszanek bakalii i orzechów (niesolonych, niesmażonych, w porcji 20-30 g na dziecko)

3. Obiady (dotyczy szkoły i przedszkola): każdy obiad musi być dwudaniowy i składać się z zupy oraz dania głównego (II dania), a także kompotu owocowego bez dodatku cukru lub wody. Kolejność wydawania dań w przedszkolu wynika z organizacji dnia. Co najmniej 2 razy w tygodniu zupy muszą być przygotowane wyłącznie na wywarach warzywnych. Układ dań głównych w tygodniu musi spełniać następujące wymagania:

    - 2 razy w tygodniu - Danie mięsne: Przygotowane z całych sztuk czystego, świeżego mięsa (drób, wieprzowina, wołowina). Mięso mielone dopuszcza się wyłącznie w przypadku przygotowywania sosu bolognese lub gołąbków. Danie podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, kasza, ryż) oraz pełnowartościową surówką. Musi być zapewniona alternatywa roślinna dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych
    - Co najmniej 1 raz w tygodniu - Danie rybne: Przygotowane z wysokiej jakości ryb (np. łosoś, makrela, śledź, dorsz, morszczuk; kategoryczny zakaz pangi i tilapii), podawane z ziemniakami, ryżem lub kaszą oraz surówką.
    - Co najmniej 1 raz w tygodniu - W pełni roślinny „Dzień Planetarny”: Obowiązkowe danie główne przygotowane wyłącznie na bazie suchych nasion roślin strączkowych (soczewica, ciecierzyca, fasola) oraz warzyw. W tym daniu kategorycznie zabrania się używania jakichkolwiek składników odzwierzęcych (całkowity zakaz użycia mięsa, ryb, jaj, mleka, śmietany, sera oraz masła).
    - 1 raz w tygodniu - Danie elastyczne/jarskie: Danie wegetariańskie, preferowane dania mączne własnej produkcji Wykonawcy (np. naleśniki, pierogi, kluski śląskie) podawane z polewą jogurtowo-owocową lub tradycyjne dania jajeczne/warzywne.

Temperatura podania dań gorących musi wynosić od 60°C do 70°C.

4. Podwieczorki: powinny składać się z świeżych owoców sezonowych (np. jabłka, banany, gruszki, kiwi, pomarańcze), warzyw, domowych wypieków własnych Wykonawcy o obniżonej zawartości cukru (np. domowe ciasto marchewkowe, owsiane, biszkopt bez dodatku cukru białego i bez syropu glukozowo-fruktozowego) lub naturalnych deserów przygotowywanych od podstaw przez Wykonawcę (np. kisiel owocowy z naturalnego przecieru, budyń domowy na mleku, galaretki owocowe na bazie soków 100%). Dopuszcza się również serwowanie koktajli mleczno-owocowych na bazie jogurtu naturalnego lub maślanki oraz kanapek z pieczywa mieszanego/pełnoziarnistego z masłem (min. 82%), serem, wędliną wysokiej jakości i obowiązkowym dodatkiem świeżych warzyw.

Sposób podania dzieciom podwieczorku powinien być dostosowany do wieku.

W każdym posiłku należy serwować warzywa lub owoce z przewagą warzyw. W żywieniu przedszkolnym zapewnia się co najmniej pięć porcji warzyw i owoców dziennie oraz co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, z możliwością zastąpienia ich wzbogaconymi alternatywami roślinnymi zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 16 lutego 2026 r.

Przykładowe menu jednodniowe dla przedszkolaków:

- **ŚNIADANIE:**
  - **Zupa mleczna:** płatki owsiane (25 g), mleko 3,2% (200 ml).
  - **Kanapka:** chleb żytni razowy (35 g), masło ekstra 82% (5 g), sałata zielona (4 g), szynka wiejska min. 90% mięsa (20 g), papryka czerwona (20 g), rzodkiewka (5 g).
  - Napój: herbata (200 ml): napar z rumianku lub melisa - bez dodatku cukru.
- **DRUGIE ŚNIADANIE:**
  - Świeże owoce /warzywa cząstkowane: gruszka (50 g), marchewka w słupkach (50 g)
- **OBIAD:**
  - **Zupa:** pomidorowa z ryżem naturalnym na wywarze mięsno-jarzynowym (gotowanym na pełnych elementach mięsa, bez kości): włoszczyzna świeża/mrożona (100 g), koncentrat pomidorowy 30% (3 g), świeży pomidor (100 g), śmietana 18% (20 g), ryż (20 g).

- **II danie:** kolorowy kociołek: mięso z piersi kurczaka ze sztuki (100 g), cukinia (50 g), cebula (10 g), fasola szparagowa (40 g), dynia (30 g), olej rzepakowy (5 g), czosnek (2 g), ziemniaki z koperkiem (150 g), liście świeżej pietruszki (5 g).
- Napój: kompot z jabłek (200 ml): jabłka (40 g) - naturalnie słodki, bez dodatku cukru.

- **PODWIECZOREK:**
  - Danie (wyrób własny): naleśniki z owocami i jogurtem naturalnym: mleko 2,0% (75 g), mąka pszenna typ [dobór mąki wynika z receptury i diety; nie wymaga się jednego typu mąki dla wszystkich potraw] (40 g), jaja kurze (10 g), olej rzepakowy do delikatnego przesmażenia (7 g), maliny świeże lub mrożone do przygotowania musu (100 g), jogurt naturalny (20 g) - całość przygotowana bez dodatku cukru.
  - Napój: herbata owocowa (200 ml): napar z naturalnego suszu owocowego - bez dodatku cukru.

Temperatury posiłków podczas transportu, przechowywania i wydawania należy kontrolować zgodnie z HACCP oraz GHP/GMP. Przed podaniem dziecku posiłek należy doprowadzić do bezpiecznej temperatury spożycia, zapobiegającej poparzeniu.

VI. WYMOGI DOTYCZĄCE JADŁOSPISÓW

1. Zgodność z przepisami prawnymi: Jadłospisy muszą uwzględniać rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2026 r. poz. 197), w szczególności § 2. W przedszkolu zapewnia się każdego dnia co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, z możliwością zastąpienia obu porcji napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych wzbogaconymi co najmniej w wapń i witaminę B12. Warzywa lub owoce podaje się w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców. W szkole i przedszkolu co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu podaje się porcję ryby, co najmniej raz potrawę na bazie nasion roślin strączkowych bez produktów odzwierzęcych, a dwa razy porcję mięsa ze świeżego mięsa. Dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych zapewnia się alternatywne potrawy roślinne, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych. Dwudaniowy obiad szkolny pokrywa 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, według średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej. Żywienie przedszkolne obejmujące śniadanie, obiad i podwieczorek,

wraz z przewidzianym w SWZ drugim śniadaniem, bilansuje się zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej NIZP PZH-PIB oraz § 2 tego rozporządzenia.(na poziomie 70-75% dziennej normy)

2. **Informacja o alergenach:** Jadłospisy muszą być zaopatrzone w szczegółowe informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. Wykonawca ma obowiązek wyszczególnić wszystkie alergeny wchodzące w skład potraw, w tym również te znajdujące się w użytych mieszankach przypraw naturalnych.
3. **Różnorodność:** Jadłospisy muszą być skomponowane w sposób urozmaicony i różnorodny. Posiłki i potrawy główne **nie mogą powtórzyć się w tym samym układzie przez co najmniej 10 dni roboczych**.
4. **Zatwierdzanie jadłospisu:** Każdy jadłospis musi zostać oceniony, zweryfikowany pod kątem norm mikroskładników i zatwierdzony (czytelny podpis lub złożony podpis elektroniczny) przez **dietetyka pracującego na rzecz Wykonawcy**.
5. Terminy i konsultacje: Wykonawca zobowiązuje się przekazać jadłospis do konsultacji Dyrektorowi zespołu (w którym znajduje się przedszkole i szkoła) w terminie 7 dni przed dniem jego planowanego wywieszenia. Zamawiający zgłasza uwagi do 2 dni roboczych od otrzymania; wykonawca przekazuje poprawę w następnym dniu roboczym. Menu na kolejny tydzień publikuje się najpóźniej w piątek do 15.00.
6. **Standard podania i bilans:** Posiłki muszą być zbilansowane, dostosowane do norm energetycznych i wiekowych dzieci oraz uczniów, a także podane w sposób estetyczny, higieniczny i apetyczny.
7. Wkład do kotła: Wykonawca na życzenie przedstawia Zamawiającemu jadłospis w ujęciu tygodniowym, wykazując i zapewniając średnią wartość surowców posiłku (tzw. wkładu do kotła)
8. **Rozliczenie:** Zamawiający będzie obciążany kosztami wyłącznie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki, z uwzględnieniem systemu zgłaszania nieobecności dzieci.

V. WIZJA LOKALNA

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

VI.PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).

2. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

VII.TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji zamówienia wynosi: 12 miesięcy (rok kalendarzowy z przerwami, o których mowa w opisie przedmiotu zamówienia)

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Wykonawca spełni warunek, jeżeli:

a) wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, **wykonał co najmniej dwie usługi przygotowania i wydawania posiłków w sposób ciągły (co najmniej 4 dni w tygodniu) dla co najmniej 200 osób przez okres co najmniej 6 miesięcy**

UWAGA! Zamawiający, w przypadku gdy przedmiotem zamówienia są świadczenia okresowe lub ciągłe dopuszcza nie tylko zamówienia zakończone ale również wykonywane. W takim

przypadku część zamówienia już faktycznie wykonana musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego oraz być potwierdzona przez świadczeniobiorcę tych usług

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

- ✓ 1 **kucharza** posiadającego wykształcenie gastronomiczne oraz min 5 letnie doświadczenie zawodowe oraz pozostałych pracowników kuchni
- ✓ **dietetyka** lub specjalistę do spraw żywienia, który odbył studia wyższe kierunkowe z zakresu dietetyki lub technologii żywienia lub odbył studia podyplomowe w wymienionym zakresie oraz posiada co najmniej 1 rok stażu pracy w charakterze dietetyka, specjalisty ds. żywienia intendenta,

technologa żywienia lub innym, związanym z żywieniem jednostkowym i zbiorowym.

a) pracowników obsługi do wydawania posiłków w miejscu realizacji zamówienia na podstawie stosunku pracy, jeżeli czynności mają cechy pracy określone w art. 22 § 1 Kodeksu pracy. Wymóg nie dotyczy wydawania posiłków w oddziałach przedszkolnych przy ul. Pomorskiej 18 oraz w Kazimierzu przy ul. Majowej 21(w oddziałach wydawaniem posiłków zajmują się pracownicy ZSP)

c) w zakresie potencjału technicznego Wykonawca wykaże, że:

- dysponuje min. 2 środkami transportu posiadającym zatwierdzenie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych (przygotowanych posiłków)

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

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

IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Obligatoryjne podstawy wykluczenia (art. 108 ust. 1 ustawy Pzp)

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się 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 (art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. a Pzp),
b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego (art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. b Pzp),
c) o charakterze korupcyjnym, o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie 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 (art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. c Pzp),
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 (art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. d Pzp),
e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa (art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. e Pzp),
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 (art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. f Pzp),
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 (art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. g Pzp),
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 (art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. h Pzp) - 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 (art. 108 ust. 1 pkt 2 Pzp);

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 wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności (art. 108 ust. 1 pkt 3 Pzp);

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne (art. 108 ust. 1 pkt 4 Pzp);

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 (art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp);

6) jeżeli w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu (art. 108 ust. 1 pkt 6 Pzp).

2. Fakultatywne podstawy wykluczenia (art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp)

Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wyklucza także wykonawcę, w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, który 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. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 Pzp lub art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki, o których mowa w art. 110 ust. 2 Pzp.

4. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w zdaniu pierwszym, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wyklucza wykonawcę.

5. W odniesieniu do podmiotów udostępniających zasoby Zamawiający bada brak podstaw wykluczenia w takim samym zakresie jak wobec Wykonawcy, na podstawie oświadczenia z art. 125 ust. 5 Pzp oraz dokumentów wymaganych w Rozdziale X SWZ, odpowiednio do danego podmiotu. Nie żąda się dokumentów dotyczących podstaw wykluczenia nieprzewidzianych w tym postępowaniu.

6. Zamawiający nie stawia wymogu, aby wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy niebędącemu podmiotem udostępniającym zasoby na zasadach, o

których mowa w art. 118 Pzp, przedstawił podmiotowe środki dowodowe potwierdzające, że nie zachodzą wobec podwykonawcy podstawy wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 108 ust. 1 Pzp oraz art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp.

7. Podstawy wykluczenia, o których mowa 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, dalej „Ustawy sankcyjnej":

Z postępowania wyklucza się:

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

Skutki i okresy wykluczenia

1. Wykluczenie na podstawie Ustawy sankcyjnej następuje na okres trwania okoliczności określonych w pkt 7 powyżej. W przypadku wykonawcy wykluczonego na tej podstawie, Zamawiający odrzuca ofertę takiego wykonawcy na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. a Pzp.
2. Wykluczenie wykonawcy na podstawie przepisów ustawy Pzp następuje zgodnie z terminami i zasadami określonymi w art. 111 Pzp.

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

1. Do oferty Wykonawca oraz podmiot udostępniający swoje zasoby (jeżeli Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polega na zdolnościach innych podmiotów) zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania - zgodnie z Załącznikiem nr 2 do SWZ;
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.
4. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują:
   1) Wykaz usług porównywalnych z usługami stanowiącymi przedmiot zamówienia, wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane w okresie ostatnich 3 miesięcy - załącznik nr 5 do SWZ;
   2) **wykaz osób**, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień,

doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami- **załącznik nr 7 do SWZ**

3) **Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy z art. 118 ust. 3 Pzp, zgodnie z Załącznikiem nr 3 do SWZ, składa się wraz z ofertą, jeżeli Wykonawca polega na zasobach tego podmiotu. Nie jest to dokument składany dopiero na wezwanie z art. 274 ust. 1 Pzp.**

3. 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 2005r. 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

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

9. W zakresie nieuregulowanym 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 2020 r. 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 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

XI. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

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

2. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują świadczenie do realizacji którego te zdolności są wymagane.

3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów[1]. Wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 3 do SWZ.**

4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.

5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu [2].

6. **UWAGA:** Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby [3].

7. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale X SWZ [4].

---

[1] Zgodnie z art. 118 ust. 3 p.z.p.

[2] Zgodnie z art. 122 p.z.p.

[3] Zgodnie z art. 123 p.z.p.

[4] Zgodnie z art. 125 ust. 5 p.z.p.

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

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

XIII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są: Weronika Kołomańska, Sabina Śliwa i Wojciech Prieba
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl
3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl i formularza „KOMUNIKACJA”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl.
4. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji “Pozostałe dokumenty postępowania” oraz „Pozostałe ogłoszenia dołączone do postępowania” . Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie

przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl do konkretnego wykonawcy.

5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na ezamowienia.gov.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.

6. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

   a) akceptuje warunki korzystania z ezamowienia.gov.pl ,

   b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków.

7. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na ezamowienia.gov.pl, tj.:

   - stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
   - komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
   - zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0
   - włączona obsługa JavaScript
   - zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf
   - Platforma e-zamówienia działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej -kodowanie UTF8
   - Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z ezamowienia.gov.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Ofertę wniesioną

z pominięciem wskazanego w SWZ sposobu jej składania Zamawiający ocenia na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 6 Pzp. Samo nazwanie przesłanego dokumentu „ofertą handlową" nie zastępuje czynności wymaganych ustawą.

9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy ezamowienia.gov.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu ezamowienia.gov.pl znajdują się na stronie internetowej pod adresem: https://ezamowienia.gov.pl/pl/instrukcje/

10. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.

11. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert.

12. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 11, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 11, zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

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

Zalecenia

Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być

zgodne z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 773) oraz rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452).

1. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf

2. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:

1..zip

2..7Z

3. Dopuszczalność formatu dokumentu ocenia się według wskazanych przepisów oraz wymagań technicznych Platformy. Użycie innego formatu nie stanowi samodzielnej, pozaustawowej podstawy uznania dokumentu za nieskuteczny; ewentualne konsekwencje ocenia się na podstawie Pzp, z uwzględnieniem rodzaju dokumentu i możliwości zastosowania art. 128 Pzp.

4. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.

5. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.

6. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.

7. Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.

8. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.

9. Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza “Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie za pośrednictwem adresu email.

10. Ofertę podpisuje osoba uprawniona do reprezentowania Wykonawcy albo należycie umocowany pełnomocnik. Osoba technicznie przesyłająca ofertę może być inną osobą niż osoba kontaktowa wskazana w dokumentacji.

11. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.

12. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
13. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
14. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.

Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

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

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym - zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SWZ.

Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

1) oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ;
2) zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale XI ust. 3 SWZ (jeżeli dotyczy);
3) dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy).

4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy. Dokumentów rejestrowych nie wymaga się ponownie, jeżeli Zamawiający może je uzyskać z bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych na podstawie informacji wskazanych przez Wykonawcę. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru5.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.

6. Ofertę składa się pod rygorem nieważności przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem ezamowienia.gov.pl w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Oferta powinna być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione

---

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

7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.

8. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (z późn. zm.), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

9. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. W tym celu należy w systemie ezamowienia.gov.pl kliknąć przycisk „Wycofaj ofertę". Zmiana oferty następuje poprzez wycofanie oferty oraz jej ponownym złożeniu.

10. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.

11. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

12. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu

13. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca,

w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione

XV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1 do SWZ.**
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.
3. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, nie podlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2026 r. poz. 1042), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć[6]. W ofercie, o której mowa w zdaniu pierwszym, wykonawca ma obowiązek:
   1) poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
   2) wskazać nazwy (rodzaju) 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 stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

[6] Zgodnie z art. 225 p.z.p.

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, tj. do dnia 16.12.2026 r. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

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

3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą wywołuje skutki określone w ustawie Pzp; Zamawiający nie wymaga wadium.

XVIII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć poprzez serwis ezamowienia.gov.pl **do dnia 16.11.2026 r. do godziny 09:00**.
2. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **16.11.2026 r. o godzinie 09:10**
4. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o[7]:
   1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
   2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

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

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Kryterium oceny	Waga kryterium	Maksymalna liczba punktów
1.	Koszt dziennego wsadu do kotła [W]	50%	50,00 pkt
2.	Świeżość potraw i dostawy do placówki [T]	20%	20,00 pkt
3.	Łączna cena wykonania zamówienia [K]	10%	10,00 pkt
4.	Możliwość wyboru obiadu (II dania) przez rodzica w systemie [R]	10%	10,00 pkt
5.	Czas na zamawianie i anulowanie posiłków przez rodzica [G]	10%	10,00 pkt
Razem	–	100%	100,00 pkt

SZCZEGÓŁOWY SPOSÓB OBLICZANIA PUNKTÓW (INSTRUKCJA DLA WYKONAWCY):

KRYTERIUM 1: Koszt dziennego wsadu do kotła [W] - waga 50% (max 50,00 pkt)

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie zadeklarowanej przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym dziennej kwoty podanej z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku przeznaczonej wyłącznie na zakup surowców (czysty wsad do kotła). Punkty przyznawane są osobno dla Szkoły i Przedszkola (maksymalnie po 25 pkt), a następnie sumowane według wzoru: W = A + B.

· A) Szkoła Podstawowa (Obiady dwudaniowe) - maksymalnie 25,00 pkt:

o Zadeklarowany wsad do kotła od 7,00 zł do 9,49 zł brutto - 0 punktów

o Zadeklarowany wsad do kotła od 9,50 zł do 12,49 zł brutto - 15 punktów

o Zadeklarowany wsad do kotła od 12,50 zł do 15,00 zł brutto - 25 punktów (Uwaga: Zaoferowanie stawki za wsad poniżej 7,00 zł brutto skutkuje odrzuceniem oferty).

· B) Przedszkole (Całodzienne wyżywienie) - maksymalnie 25,00 pkt:

o Zadeklarowany wsad do kotła od 10,00 zł do 12,99 zł brutto - 0 punktów

o Zadeklarowany wsad do kotła od 13,00 zł do 15,99 zł brutto - 15 punktów

o Zadeklarowany wsad do kotła od 16,00 zł do 18,99 brutto - 25 punktów (Uwaga: Zaoferowanie stawki za wsad poniżej 10,00 zł brutto skutkuje odrzuceniem oferty).

KRYTERIUM 2: Świeżość potraw i dostawy do placówek [T] - waga 20% (max 20,00 pkt)

Punkty zostaną przyznane na podstawie deklaracji Wykonawcy dotyczącej ilości realizowanych dostaw gotowych posiłków z kuchni produkcyjnej do momentu ich dostarczenia i rozładunku w placówce w Dębogórzu:

· 3 dostawy (1. śniadanie, drugie śniadanie, 2 II danie[+ obiad dwudaniowy w szkole], 3. zupa i podwieczorek)- 20 punktów

· 2 dostawy(1. śniadanie, drugie śniadanie , 2. obiad i podwieczorek) - 10 punktów

· 1 dostawa - 0 punktów

W przypadku zadeklarowania trzech dostaw nie dopuszcza się łączenia ich „przy okazji", np. dostarczenia obiadów lub podwieczorków wraz ze śniadaniami. Przy zadeklarowaniu jednej lub dwóch dostaw dopuszcza się łączenie posiłków zgodnie z wybranym wariantem, pod warunkiem zapewnienia wymaganych temperatur i bezpieczeństwa żywności przez cały czas do wydania posiłków.

Dostawa niespełniająca wymagań temperatury lub bezpieczeństwa żywności albo niezgodna z zadeklarowanym harmonogramem nie zostanie odebrana.

KRYTERIUM 3: Łączna cena wykonania zamówienia [K] - waga 10% (max 10,00 pkt)

Ocenie podlega łączna cena brutto obejmująca koszt surowców oraz koszt wytworzenia i usługi dostawy. Cena porównawcza C = 18 700 × (Ws + Us) + 59 500 × (Wp + Up), gdzie Ws i Wp oznaczają dzienny wsad do kotła odpowiednio dla szkoły i przedszkola, a Us i Up oznaczają odpowiadające im jednostkowe koszty usługi; wszystkie kwoty są kwotami brutto. Wykonawca podaje te cztery stawki i cenę C w Formularzu Ofertowym. Stosuje się art. 225 Pzp. Punkty oblicza się według wzoru:

$$K = \frac{Cmin}{\text{Cbad}} \times 10$$

Gdzie:

- K - liczba punktów przyznana badanej ofercie.
- Cmin - najniższa łączna cena porównawcza brutto spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.
- Cbad - łączna cena porównawcza brutto oferty aktualnie ocenianej.
- 10 pkt - maksymalna liczba punktów w kryterium K (waga 10%).

KRYTERIUM 4: Możliwość wyboru obiadu w szkole (II dania) przez rodzica w systemie [R] - waga 10% (max 10,00 pkt)

Wykonawca deklaruje liczbę alternatywnych, pełnowartościowych zestawów posiłków, jakie udostępni rodzicom do wyboru w dedykowanym systemie elektronicznym (aplikacji lub portalu):

- Zapewnienie wyboru spośród 3 lub więcej różnych posiłków codziennie - 10 punktów
- Zapewnienie wyboru spośród 2 różnych posiłków codziennie - 5 punktów
- Brak możliwości wyboru (tylko 1 stały posiłek dla wszystkich) - 0 punktów

KRYTERIUM 5: Czas na zamawianie i anulowanie posiłków przez rodzica, wyłącznie obiady szkolne [G] - waga 10% (max 10,00 pkt)

Wyłącznie dla obiadów szkolnych Wykonawca deklaruje graniczną godzinę w dniu poprzedzającym wydanie posiłku, do której system elektroniczny (aplikacja/portal) umożliwi rodzicom bezkosztowe złożenie nowego zamówienia, zmianę wybranego dania lub całkowitą, bezkosztową anulację posiłku:

- Możliwość zamawiania/anulowania co najmniej do godziny 15:00 poprzedniego dnia kalendarzowego, także w weekendy i święta - 10 punktów.
- Jeżeli nie jest spełniony wariant za 10 punktów: możliwość zamawiania/anulowania co najmniej do godziny 15:00 poprzedniego dnia roboczego - 5 punktów.
- Jeżeli nie jest spełniony wariant za 10 ani 5 punktów: możliwość zamawiania/anulowania do godziny 14:00 poprzedniego dnia roboczego lub wcześniej - 0 punktów. Godzinę pomiędzy 14:00 a 15:00 poprzedniego dnia roboczego również ocenia się na 0 punktów. Stosuje się najwyższy spełniony poziom; punktów nie sumuje się. Dla szkoły postanowienia kryterium G mają pierwszeństwo przed ogólnym wymogiem „minimum 24 godziny przed" dotyczącym systemu. Terminy dla przedszkola nie są oceniane w kryterium G.

OGÓLNA OCENA OFERTY

Ostateczna ocena P = W + T + K + R + G. Za najkorzystniejszą uznaje się ofertę z najwyższą łączną liczbą punktów.

---

[7] Zgodnie z art. 222 ust. 5 p.z.p

1. Wsad do kotła podaje się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku: dla szkoły od 7,00 zł do 15,00 zł brutto, dla przedszkola od 10,00 zł do 18,99 zł brutto. Brak wymaganej kwoty lub podanie kwoty poza tym zakresem podlega ocenie zgodnie z art. 223 i art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp. Zamawiający stosuje obowiązkowe poprawienie

omyłek, jeżeli zachodzą przesłanki ustawowe; nie dopuszcza negocjowania ani uzupełniania po terminie nowego zobowiązania w ocenianym kryterium.

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu
3. Za ofertę najkorzystniejszą w zamówieniu uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów na podstawie ww. kryteriów, tj. suma punktów uzyskanych w kryterium koszt wsadu do kotła, łączna cena wykonania zamówienia, świeżość posiłków i dostaw, czas zamawiania posiłków, możliwość wyboru.
4. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Jeżeli dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród nich ofertę z najwyższą oceną w kryterium o najwyższej wadze, tj. W. Przy jednakowej ocenie w tym kryterium wybiera ofertę z najniższą łączną ceną porównawczą brutto. Jeżeli nadal nie można dokonać wyboru, wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych zawierających nową cenę, zgodnie z art. 248 Pzp.
6. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty. Wykonawca będzie zobowiązany do przedłożenia wyjaśnień na piśmie w terminie określonym przez Zamawiającego.
7. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w SWZ i uzyskała najwyższą ilość punktów przyznanych na podstawie ww. kryteriów.

XX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH PO WYBORZE OFERTY

6. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, a jeżeli zawiadomienie przesłano w inny sposób, w terminie nie krótszym niż 10 dni, z uwzględnieniem wyjątków z art. 308 ust. 3 Pzp.
7. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
8. Wykonawca nie jest zobowiązany do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zgodnie z rozdziałem dotyczącym tego zabezpieczenia.
9. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed

zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

10. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

XXI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

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

XXII. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 6 do SWZ**.

2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.

3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 p.z.p. oraz wskazanym we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 6 do SWZ**.

4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

5. 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.

6. 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.

7. 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;

8. 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.

9. 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.

10. 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).

11. 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

10. 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.

11. 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.

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

13. 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.

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

XXIV. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

Załącznik nr 1	**Formularz Ofertowy**
Załącznik nr 2	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 3	Zobowiązanie innego podmiotu do udostępnienia niezbędnych zasobów Wykonawcy
Załącznik nr 4	Oświadczenie składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy PZP
Załącznik nr 5	Wykaz usług
Załącznik nr 6	Wzór umowy
Załącznik nr 7	Wykaz osób
Załącznik nr 8	Wyciąg z wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Załącznik nr 8 jest dokumentem wydawanym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a nie formularzem sporządzanym przez Zamawiającego. Należy go przedłożyć zgodnie z wymaganiami SWZ.