SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

Zakopiańskie Centrum Edukacji im. H. Modrzejewskiej w Zakopanem

zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w **trybie podstawowym możliwością przeprowadzenia negocjacji treści ofert** o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 793 z późn. zm., dalej zwaną: „Ustawą PZP") na:

„Sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 01 stycznia 2027 do dnia 31 grudnia 2027 roku" – z podziałem na 6 części.

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Składanie ofert następuje za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem https://ezamowienia.gov.pl

SWZ wraz z załącznikami zatwierdziła w dniu 23 listopada 2026 roku:



Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SWZ. Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów, oraz przedłożenia oferty nieodpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego.

SPIS TREŚCI

I. Nazwa oraz adres zamawiającego:....3
II. Ochrona danych osobowych:....3
III. Tryb udzielenia zamówienia, informacje ogólne:....4
IV. Opis przedmiotu zamówienia:....7
V. Wizja lokalna:....21
VI. Podwykonawstwo:....21
Vii. Termin wykonania zamówienia:....22
VIII. Warunki udziału w postępowaniu:....22
IX. Podstawy wykluczenia z postępowania:....22
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):....23
XI. Poleganie na zasobach innych podmiotów:....25
XII. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/ konsorcja):....25
XIII. Sposób komunikacji oraz wyjaśnienia treści SWZ (nie dotyczy składania ofert i wniosków):....26
XIV. Opis sposobu przygotowania ofert oraz wymagania formalne dotyczące składanych oświadczeń i dokumentów:....27
XV. Sposób obliczenia ceny oferty:....29
XVI. Wymagania dotyczące wadium:....30
XVII. Termin związania ofertą:....30
XVIII. Sposób i termin składania oraz informacje o otwarciu ofert:....30
XIX. Opis kryterów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert:....31
XX. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:....32
XXI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:....32
XXII. Informacje o treści zawieranej umowy oraz możliwości jej zmiany:....32
XXIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy:....32
XXIV. Wykaz załączników do SWZ:....33

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Gmina Miasto Zakopane, ul. Kościuszki 13, 34-500 Zakopane, NIP 736-000-77-98, działająca poprzez **Zakład Budżetowy – Zakopiańskie Centrum Edukacji im. Heleny Modrzejewskiej z siedzibą**:
ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane
tel.: 182012786
e-mail: przetargi.zce@zakopane.eu

Dane do faktury w systemie KSeF:
NABYWCA:
GMINA MIASTO ZAKOPANE
Adres: ul. T. Kościuszki 13, 34 -500 Zakopane.
NIP: 736-000-77-98.
ODBIORCA:
Zakopiańskie Centrum Edukacji im. Heleny Modrzejewskiej
Adres: ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane.
NIP: 736- 149-02-71.
Należy zaznaczyć, że faktura dotyczy jednostki podrzędnej JST.

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-c3290260-ef2c-4f2f-9be2-d508fddb4bbb

Zamawiający informuje, iż na tej stronie internetowej udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy").

Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:
ocds-148610-c3290260-ef2c-4f2f-9be2-d508fddb4bbb

II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH:

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

1) Administratorem danych osobowych jest: Zakopiańskie Centrum Edukacji im. H. Modrzejewskiej w Zakopanem, ul. Kasprusie 35a, 34 – 500 Zakopane;
2) Z Administratorem Danych Osobowych można się kontaktować pod adresem e-mail: ido@zakopane.eu
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 z możliwością przeprowadzenia negocjacji (art. 275 pkt 2 ustawy PZP);
4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 Ustawy PZP;
5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 Ustawy PZP. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisanych Ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;

8) posiada Pani/Pan:
   a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego 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 oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
   d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9) nie przysługuje Pani/Panu:
   a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
   b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
   c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stanisława Moniuszki 1a, 00-014 Warszawa, Woj Mazowieckie.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA, INFORMACJE OGÓLNE:

3.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia jest prowadzone **w trybie podstawowym z możliwością przeprowadzenia negocjacji treści ofert w celu ich ulepszenia**, o którym mowa w art. 275 pkt 2) Ustawy PZP.
3.2. Zamawiający nie korzysta z uprawnienia do ograniczenia ilość Wykonawców, których zaprosi do negocjacji ofert.
3.3. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z możliwości negocjowania treści ofert, negocjacje dotyczyć będą wyłącznie tych elementów treści ofert, które podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert, o którym mowa w rozdziale XIX SWZ.
3.4. W przypadku podjęcia decyzji o prowadzeniu negocjacji w pierwszym kroku Zamawiający poinformuje równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty, o Wykonawcach:
   1) których oferty nie zostały odrzucone, oraz punktacji przyznanej ofertom w kryterium oceny ofert;
   2) których oferty zostały odrzucone
   - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
3.5. Zamawiający w zaproszeniu do negocjacji wskaże miejsce, termin i sposób prowadzenia negocjacji oraz kryterium oceny ofert, w ramach którego będą prowadzone negocjacje w celu ulepszenia treści ofert.
3.6. Prowadzone negocjacje mają poufny charakter. Żadna ze stron nie może, bez zgody drugiej strony, ujawniać informacji technicznych i handlowych związanych z negocjacjami. Zgoda jest udzielana w odniesieniu do konkretnych informacji i przed ich ujawnieniem.
3.7. Po zakończeniu negocjacji z wszystkimi Wykonawcami, Zamawiający informuje o tym fakcie uczestników negocjacji oraz zaprasza ich do składania ofert dodatkowych.
3.8. Zaproszenie do złożenia ofert dodatkowych będzie zawierać co najmniej:
   1) nazwę oraz adres Zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania;

2) sposób i termin składania ofert dodatkowych oraz język lub języki, w jakich muszą one być sporządzone, oraz termin otwarcia tych ofert.

3.9. Wykonawca może złożyć ofertę dodatkową, która zawiera nowe propozycje w zakresie treści oferty podlegających ocenie w ramach kryterium oceny ofert wskazanego przez Zamawiającego w zaproszeniu do negocjacji.

3.10. Oferta dodatkowa nie może być mniej korzystna w kryterium oceny ofert wskazanego w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu.

3.11. Oferta przestaje wiązać Wykonawcę w zakresie, w jakim złoży on ofertę dodatkową zawierającą korzystniejsze propozycje w ramach kryterium oceny ofert wskazanego w zaproszeniu do negocjacji.

3.12. Oferta dodatkowa, która jest mniej korzystna w kryterium oceny ofert wskazanym zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, podlega odrzuceniu.

3.13. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 Ustawy PZP.

3.14. Zgodnie z art. 310 pkt 1 Ustawy PZP Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia przedmiotowego postępowania, jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.

3.15. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

3.16. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.

3.17. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

3.18. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 Ustawy PZP.

3.19. **Podział zamówienia na części**:

3.19.1. Zamawiający dokonuje podziału zamówienia na **6 części**.

3.19.2. Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych.

3.19.3. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części.

3.20. Zamawiający wyznaczył następującą osobę do kontaktu z Wykonawcami:
Magdalena Wałęga – Wszołek, e- mail: przetargi.zce@zakopane.eu, tel.: 182012786,

> Zamawiający informuje, że wymieniona w pkt. 3.20. osoba nie jest upoważniona do udzielania Wykonawcom ustnych informacji w zakresie wyjaśnienia treści SWZ. Ze względu na obowiązkową pisemność postępowania wszystkie ewentualne wyjaśnienia ustne nie są dla stron postępowania tj. Wykonawcy oraz Zamawiającego wiążące.

3.21. Zgodnie z art. 63 ust. 2 Ustawy PZP[1] ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w **formie elektronicznej** lub **w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym**.

3.22. Zamawiający informuje, że zgodnie z komunikatem Ministra Cyfryzacji z dnia 01 marca 2018r. w sprawie wycofania algorytmu SHA-1 w zastosowaniach związanych z zaawansowanym podpisem i pieczęcią elektroniczną z dniem 1 lipca 2018r., skończył się przewidziany w art. 137 ustawy z dnia 05 września 2016r. o usługach zaufania oraz identyfikacji elektronicznej (Dz. U. 2016, poz. 1579) okres stosowania funkcji skrótu (algorytmu) SHA-1 w zastosowaniach dotyczących zaawansowanego podpisu elektronicznego i pieczęci. Przepis wymaga odejścia od stosowania algorytmu SHA-1 przy składaniu kwalifikowanego podpisu elektronicznego i pieczęci elektronicznej, co powoduje konieczność uprzedniego dostosowania aplikacji do składania podpisu elektronicznego do algorytmów rodziny SHA-2 i podpisaniu składanych dokumentów oraz oferty z zastosowaniem w/w algorytmu.

3.23. Uwaga: oferta i oświadczenia w niniejszym postępowaniu krajowym mogą być podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym albo podpisem osobistym, zgodnie z art. 63 ust. 2 ustawy PZP. Wybór narzędzia do składania podpisu należy do wykonawcy, z zachowaniem wymagań właściwych dla danego rodzaju podpisu.

3.24. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Oferta oraz inne dokumenty w postępowaniu składane są w języku polskim, chyba że SWZ stanowi inaczej. **Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski**.

3.25. **Rozwiązania równoważne**:

[1] Art. 63 ust. 2 Ustawy PZP: „*W postępowaniu o udzielenie zamówienia lub konkursie o wartości **mniejszej niż progi unijne ofertę**, wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub w konkursie, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1, składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub **w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym***"

3.25.1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych.

3.25.2. Zamawiający podał nazwy producentów wyłącznie w celu określenia wymaganego asortymentu i parametrów jakościowych, jakim powinny odpowiadać zamawiane produkty. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne. W przypadku zaoferowania asortymentu równoważnego, Wykonawca jest zobowiązany wykazać, że oferowany przez niego produkt spełnia wymagania określone przez Zamawiającego. Na potwierdzenie spełniania wymagań, Wykonawca przedłoży do oferty specyfikację produktu równoważnego oferowanego przez Wykonawcę która ma zawierać wyszczególnione cechy charakterystyczne, potwierdzające zgodność oferowanego asortymentu z asortymentem opisanym przez Zamawiającego (np.: skład, wagę, gramaturę itp.)

3.26. Stosowane skróty:

- „**Ustawa PZP**" - Ustawa z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2026 roku poz. 793 z późn. zm.).
- „**SWZ**" – Specyfikacja Warunków Zamówienia,
- „**rozporządzenie w sprawie podmiotowych środków dowodowych**" – Rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. poz. 2415 z późn. zm.).
- „**rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych**" – Rozporządzenie 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).
- „**rozporządzenie Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności"** – Rozporządzenie 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. poz. 773).

3.27. Wymagania w zakresie zatrudnienia osób na podstawie stosunku pracy:

3.27.1. Zamawiający wymaga, aby osoby bezpośrednio wykonujące przy realizacji zamówienia czynności mające cechy pracy podporządkowanej w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy były zatrudnione na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na czas wykonywania tych czynności. W szczególności dotyczy to:

a) wytwarzania partii przeznaczonych dla Zamawiającego (wypiek/produkcja, krojenie, pakowanie, etykietowanie),
b) kompletacji zamówień w magazynie,
c) załadunku, transportu/dostawy,
d) rozładunku i przekazania towaru u Zamawiającego.

3.27.2. Wykonawca zobowiązany jest nałożyć tożsamy obowiązek na Podwykonawców w umowach o podwykonawstwo i odpowiada za jego dochowanie przez Podwykonawców.

3.27.3. Na wezwanie Zamawiającego, nie częściej niż raz na kwartał oraz każdorazowo w razie uzasadnionych wątpliwości, Wykonawca w terminie 3 dni roboczych przedkłada środki dowodowe potwierdzające zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane w pkt 1.27.1, obejmujące w szczególności:

a) oświadczenie Wykonawcy o liczbie osób, okresie i rodzaju umów o pracę oraz zakresie czynności,
b) poświadczone za zgodność kopie umów o pracę lub aneksów (z zastrzeżeniem anonimizacji danych wrażliwych, w tym wynagrodzenia, PESEL, adresów),
c) potwierdzenia zgłoszenia do ubezpieczeń społecznych (np. ZUS ZUA/ZZA) lub imienny raport ZUS,
d) imienne listy obecności lub wyciąg z ewidencji czasu pracy w części dotyczącej realizacji umowy.

3.27.4. Zamawiający może przeprowadzić kontrolę spełniania obowiązku, żądać wyjaśnień i dodatkowych dokumentów w zakresie niezbędnym do weryfikacji. Przetwarzanie danych osobowych następuje wyłącznie w niezbędnym zakresie, zgodnie z RODO i klauzulą informacyjną SWZ.

3.27.5. Niespełnienie obowiązku określonego w pkt 3.27.1– 3.27.4 skutkuje wezwaniem do niezwłocznego usunięcia naruszenia w terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz zastosowaniem kar umownych przewidzianych we wzorze umowy (Załącznik nr 6), z możliwością skorzystania z innych środków przewidzianych w umowie, w tym wstrzymania płatności lub odstąpienia od umowy w przypadkach w niej określonych.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

4.1. Wspólny Słownik Zamówień CPV:

- 15000000-8 - żywność, napoje, tytoń, produkty pokrewne,
- 15800000-6 - różne produkty spożywcze,
- 15221000-3 - ryby mrożone,
- 03142500-3 – jaja,
- 03220000-9 - warzywa, owoce, orzechy,
- 15510000-6 - mleko i śmietana,
- 15544000-3 - ser twardy,
- 15530000-2 – masło,
- 15551000-5 - jogurt i pozostałe przefermentowane przetwory mleczne,
- 15896000-5 - produkty głęboko mrożone,
- 15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone,
- 15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne,
- 15812000-3 - wyroby ciastkarskie i ciasta,
- 15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie,
- 15500000-3 - produkty mleczarskie,
- 15400000-2 - oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne,
- 15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty,
- 15110000-2 – mięso.
- 15110000-9 - wędliny

4.2. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z sukcesywną dostawą artykułów żywnościowych na potrzeby stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji im. H. Modrzejewskiej w Zakopanem mieszczącego się przy ul. Kasprusie 35a w Zakopanem. Zakres zamówienia obejmuje 6 części:

4.2.1.CZĘŚĆ 1 - DOSTAWA PIECZYWA:

Tabela nr 1 – dostawa pieczywa.

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
1	Bagietka	kg	30
2	Bagietka wieloziarnista	kg	30
3	Bułka graham, masa nominalna 50 g, tolerancja ±10%	kg	114
4	Bułka kajzerka, masa nominalna 50 g, tolerancja ±10%	kg	173
5	Bułka owsiana – z dodatkiem mąki owsianej lub płatków owsianych, masa nominalna 50 g, tolerancja ±10%.	kg	70
6	Bułka śniadaniowa, masa nominalna 50 g, tolerancja ±10%	kg	146
7	Bułka tarta	kg	280
8	Bułka wieloziarnista, masa nominalna 50 g, tolerancja ±10%	kg	100
9	Bułka żytnia – z przewagą mąki żytniej, masa nominalna 50 g, tolerancja ±10%.	kg	70
10	Chałka, masa nominalna 500 g, tolerancja ±10%	kg	184
11	Chleb dyniowy	kg	50
12	Chleb graham, krojony, masa bochenka 300 g - 600 g.	kg	50
13	Chleb orkiszowy pełnoziarnisty – krojony; mąka orkiszowa pełnoziarnista stanowi co najmniej	kg	40

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
	50% masy użytych mąk, bochenek 400–600 g.		
14	Chleb pszenno-żytni pełnoziarnisty – krojony; mąka pszenna i żytnia pełnoziarnista stanowią łącznie co najmniej 50% masy użytych mąk, bochenek 500–600 g.	kg	120
15	Chleb pszenny, krojony, masa bochenka 500 g - 600 g	kg	5
16	Chleb razowy ze słonecznikiem – krojony; mąka razowa stanowi co najmniej 50% masy użytych mąk, z dodatkiem nasion słonecznika, bochenek 400–500 g.	kg	20
17	Chleb tostowy – pszenny, krojony, przeznaczony do przygotowywania tostów, opakowanie 400–600 g.	kg	60
18	Chleb wieloziarnisty, krojony, masa bochenka 250 g - 500 g	kg	120
19	Chleb żytni na zakwasie – z przewagą mąki żytniej, na zakwasie żytnim, krojony, bochenek 400–600 g.	kg	20
20	Chleb żytni razowy – krojony; mąka żytnia razowa typu 2000 stanowi co najmniej 50% masy użytych mąk, bochenek 400–600 g.	kg	20
21	Ciasto typu „babka" (jogurtowe, marchewkowe, murzynek, biszkoptowe lub równoważne), produkt gotowy do spożycia: cukry nie więcej niż 13,5 g/100 g, tłuszcz nie więcej niż 10 g/100 g, sól nie więcej niż 1,2 g/100 g, bez dodatku substancji słodzących.	kg	150
22	Drożdżówka, masa nominalna 60 g, tolerancja ±10%, produkt gotowy do spożycia: cukry nie więcej niż 13,5 g/100 g, tłuszcz nie więcej niż 10 g/100 g, sól nie więcej niż 1,2 g/100 g, bez dodatku substancji słodzących.	szt.	1042
23	Pączek drożdżowy z nadzieniem, masa nominalna 90 g, tolerancja ±10%, nadzienie owocowe/budyń/ser lub równoważne; produkt gotowy do spożycia: cukry nie więcej niż 13,5 g/100 g, tłuszcz nie więcej niż 10 g/100 g, sól nie więcej niż 1,2 g/100 g, bez dodatku substancji słodzących.	szt.	**500**
24	Weka krojona, masa bochenka 350 g - 500 g.	kg	182
Lp.	**OPCJA B – pieczywo bezglutenowe**	**J.m.**	**Maks. ilość**
1	Chleb bezglutenowy rustykalny, z mąki ryżowej i/lub skrobi kukurydzianej, na zakwasie ryżowym; produkt oznaczony „bezglutenowy"; opakowanie ok. 200 g lub równoważne	kg	2
2	Chleb bezglutenowy ze słonecznikiem, na bazie mąki ryżowej, z dodatkiem słonecznika; oznaczony „bezglutenowy"; opakowanie ok. 240 g lub równoważne	kg	2
3	Chleb bezglutenowy wieloziarnisty, z pestkami dyni, siemieniem lnianym i słonecznikiem; oznaczony „bezglutenowy"; opakowanie ok. 300 g lub równoważne	kg	2
4	Chleb bezglutenowy owsiany, z certyfikowanym owsem bezglutenowym i nasionami; oznaczony „bezglutenowy"; opakowanie ok. 200–350 g lub równoważne	kg	2

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie części 1:

4.2.1.1. Zamawiający dopuszcza dostawy pieczywa i wyrobów ciastkarskich, w szczególności: chleby, bułki, pieczywo drobne i specjalne, a także wyroby ciastkarskie takie jak ciasta typu „babka" (np. jogurtowe, marchewkowe, kakaowe, biszkoptowe), drożdżówki oraz pączki – zgodnie z opisami asortymentów w tabeli asortymentowej. Zamawiający dopuszcza produkty równoważne, jeżeli spełniają wymagania niniejszego działu

4.2.1.2. Zamawiający dopuszcza wyłącznie produkty świeże, upieczone w dniu dostawy (**data wypieku** = **data dostawy**).

4.2.1.3. Zamawiający nie dopuszcza produktów mrożonych ani rozmrażanych, w tym wyrobów dopiekanych po rozmrożeniu ani pieczywa z ciasta mrożonego.

Wyjątek dotyczący wyłącznie opcji B części nr 1 (**pieczywa bezglutenowego**): dopuszcza się produkty uprzednio wypieczone, fabrycznie zapakowane i dostarczane w okresie ich trwałości podanym przez producenta; nie stosuje się do nich wymogu wypieku w dniu dostawy ani bezwzględnego zakazu oferowania produktów pierwotnie mrożonych, jeżeli dostawa jest zgodna z opisem opcji i przepisami żywnościowymi. Produkty muszą być oznaczone jako „bezglutenowe" w rozumieniu przepisów UE (nie więcej niż 20 mg/kg glutenu), zabezpieczone przed zanieczyszczeniem krzyżowym i posiadać czytelne oznaczenia alergenów. Zamawiający nie wskazuje marki ani jednego producenta jako wyłącznego.

4.2.1.4. Zamawiający dopuszcza wyłącznie wyroby o równomiernie wypieczonej, nieprzypalonej skórce oraz sprężystym, porowatym miękiszu, bez zakalca, obcych zapachów i posmaków. Surowce muszą być właściwe dla danego rodzaju wyrobu.

4.2.1.5. Zamawiający nie dopuszcza stosowania tłuszczów utwardzonych i dodatku konserwantów. Naturalne dodatki typowe dla rodzaju (np. ziarna, przyprawy, nadzienia owocowe lub mleczne) są dopuszczalne.

4.2.1.6. Zamawiający dopuszcza opakowania jednostkowe lub zbiorcze odpowiednie do asortymentu, pod warunkiem zabezpieczenia wyrobów przed zawilgoceniem i zgnieceniem; dla pieczywa krojonego wymagane jest opakowanie ograniczające wysychanie. Każde opakowanie zbiorcze musi zawierać co najmniej nazwę produktu, rodzaj wyrobu oraz datę i godzinę wypieku. W jednym opakowaniu zbiorczym nie dopuszcza się mieszania partii o różnych datach wypieku.

4.2.1.7. Zamawiający dopuszcza rozliczenie w kilogramach dla chleba i pieczywa krojonego według masy faktycznie przyjętej. Jeżeli dana pozycja jest rozliczana w sztukach, Zamawiający dopuszcza wyroby spełniające masę nominalną i tolerancję ± 10%.

4.2.2. CZĘŚĆ 2 - DOSTAWA ARTYKUŁÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH:

Tabela nr 2 – dostawa artykułów ogólnospożywczych.

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość na 12 m-cy
1	Ananas w syropie w puszce 565 g; plastry lub kawałki w syropie, masa po odsączeniu ≥ 60%; ananas, woda, cukier, bez syropu glukozowo-fruktozowego	szt.	60
2	Barszcz czerwony koncentrat; w butelce 300 ml; koncentrat buraczany do rozcieńczania, ekstrakt ≥ 12%; sok lub koncentrat z buraków, woda, przyprawy, sól	szt.	42
3	Bazylia 500 g	szt.	4
4	Biszkopty podłużne (typu „Lady finger”); w opakowaniu 140 g; pieczywo cukiernicze suche; mąka pszenna, cukier, jaja, środki spulchniające	szt.	100
5	Brzoskwinie w syropie; w puszce 820 g; połówki w syropie, masa po odsączeniu ≥ 60%; brzoskwinie, woda, cukier, bez syropu glukozowo-fruktozowego	szt.	30
6	Budyń bez cukru mix smaków (np. typu „Winiary”); w opakowaniu 1,02 kg; proszek do deseru bez dodatku cukru; skrobia, aromaty, barwniki naturalne	szt.	40
7	Chipsy bananowe; w opakowaniu 1000 g; plastry banana suszone lub smażone; banany, olej roślinny, cukier opcjonalnie, bez konserwantów, barwników i aromatów sztucznych, bez syropu glukozowo-fruktozowego i oleju palmowego	kg	6
8	Chrzan tarty (typu „Polonaise”); w słoiku 860 g; chrzan tarty w zalewie; korzeń chrzanu ≥ 60%, woda, ocet, cukier, sól	szt.	20
9	Ciastka owsiane naturalne bez cukru (typu „Tago”); w opakowaniu 185 g; ciastka z płatków owsianych, bez cukru dodanego; płatki owsiane, tłuszcz roślinny, substancje słodzące, sól	szt.	80
10	Ciecierzyca konserwowa (typu „Rolnik”, „Kier”); w puszce 400 g; ziarna w zalewie, masa po odsączeniu ≥ 60%; ciecierzyca, woda, sól	szt.	55
11	Cukier kryształ klasa min. 2; w opakowaniu 1 kg; cukier biały; sacharoza 100%	kg	400
12	Cukier puder; w opakowaniu 500–1000 g; drobno zmielony cukier; sacharoza 100%	kg	20
13	Cukier wanilinowy; w opakowaniu 30 g; mieszanka cukru z aromatem waniliny lub wanilii; cukier, aromat	szt.	70
14	Cukierki „mieszanka krakowska” / mieszanka owocowa; w opakowaniu 1000–1500 g; cukierki twarde lub żelowe mix; cukier, syrop glukozowy, aromaty, barwniki dozwolone	kg	4
15	Curry 20 g	szt.	30
16	Cynamon mielony 100% (typu „Helcom”); w opakowaniu 20 g; przyprawa jednoskładnikowa; kora cynamonowca mielona 100%	szt.	30
17	Czekolada gorzka – zawartość suchej masy kakaowej co najmniej 70%, tabliczka 80–200 g	kg	1
18	Czosnek niedźwiedzi suszony – suszone, rozdrobnione liście czosnku niedźwiedziego, produkt jednoskładnikowy	kg	0,5
19	Daktyle suszone – bez pestek, bez dodatku cukru, opakowanie 200–1000 g	kg	5
20	Dżem owocowy mix smaków (np. typu „Łowicz”); w słoiku 280 g; dżem pasteryzowany; owoce ≥ 35%, cukier, bez syropu glukozowo-fruktozowego	szt.	130
21	Estragon 10 g	szt.	10
22	Fasola czerwona konserwowa – całe ziarna w zalewie, masa netto puszki 400 g, masa po odsączeniu co najmniej 60% masy netto	szt.	16

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość na 12 m-cy
23	Galaretka owocowa (np. typu „Winiary”); w opakowaniu 1300 g; proszek do deseru żelującego; cukier, żelatyna lub pektyna, kwasy spożywcze, aromaty, barwniki	szt.	30
24	Gałka muszkatołowa 10 g	szt.	15
25	Groszek konserwowy; w puszce 400 g; ziarna w zalewie, masa po odsączeniu ≥ 60%; groszek, woda, sól	szt.	10
26	Groszek ptysiowy; w opakowaniu 130 g; dodatek do zup; mąka pszenna, tłuszcz roślinny, sól	szt.	300
27	Herbata czarna ekspresowa (np. typu „Golden Assam”); w torebkach 1,5–3,0 g, 100 szt.; herbata czarna w saszetkach; liść herbaty 100%	szt.	10
28	Herbata hibiskus – 100% suszony kwiat hibiskusa, produkt jednoskładnikowy, bez dodatku aromatów	szt.	24
29	Herbata indyjska granulowana; w opakowaniu 80 g; herbata czarna granulowana; herbata 100%	szt.	35
30	Herbata owocowa ekspresowa; w torebkach 1,5–3,0 g; wieloskładnikowa mieszanka owocowa w saszetkach (inna niż herbata hibiskus z poz. 29); susz owocowy, aromaty naturalne, dzika róża itp.	szt.	50
31	Herbatniki małe pakowane (typu „Bebe”); w kartonie zbiorczym ok. 48 paczuszek × 16–20 g; herbatniki kruche porcjowane; mąka pszenna, cukier, tłuszcz roślinny, środki spulchniające	szt.	13
32	Herbaty ziołowe; w torebkach 1,5–3,0 g; rumianek lub mięta lub koperek włoski w saszetkach; rumianek 100% lub mięta 100%	szt.	52
33	Imbir 20 g	szt.	10
34	Jabłka prażone; w opakowaniu 11 kg; wsad owocowy; jabłka ≥ 80 g na 100 g, cukier, regulator kwasowości	szt.	20
35	Jabłka prażone; w opakowaniu 840 g; wsad owocowy; jabłka ≥ 80 g na 100 g, cukier, regulator kwasowości	szt.	37
36	Kakao (typu „DecoMorreno”) 10–12% tłuszczu; w opakowaniu 150 g; kakao ciemne; proszek kakaowy 100%	szt.	50
37	Kapary 100 g	szt.	5
38	Kardamon – mielony, produkt jednoskładnikowy, bez dodatku soli i innych przypraw, opakowanie 10g.	szt.	5
39	Kasza bulgur; w opakowaniu handlowym; kasza z pszenicy durum; pszenica durum 100%	kg	84
40	Kasza gryczana niepalona – ziarna gryki obłuskanej, nieprażone, opakowanie 500–1000 g	kg	50
41	Kasza gryczana prażona; w opakowaniu handlowym; kasza z palonej gryki; gryka 100%	kg	50
42	Kasza jaglana; w opakowaniu handlowym; kasza z prosa; proso 100%	kg	10
43	Kasza jęczmienna mazurska perłowa; w opakowaniu handlowym; kasza perłowa; jęczmień 100%	kg	60
44	Kasza jęczmienna pęczak; w opakowaniu handlowym; ziarno całe obłuskane; jęczmień 100%	kg	30
45	Kasza kukurydziana; w opakowaniu handlowym; grys lub krupa kukurydziana; kukurydza 100%	kg	6
46	Kasza kuskus; w opakowaniu handlowym; granulat z pszenicy twardej; semolina pszenna, woda	kg	20
47	Kasza manna; w opakowaniu handlowym; kasza pszenna drobna; pszenica 100%	kg	43
48	Kawa rozpuszczalna (typu „Nescafé”); w słoiku lub torebce 200 g; liofilizowana lub aglomerowana; 100% kawa	szt.	10
49	Kawa zbożowa rozpuszczalna; w opakowaniu 150 g; napój z prażonych zbóż; zboża ≥ 72%, cukier opcjonalnie	szt.	21
50	Ketchup łagodny; w opakowaniu 500 g; sos pomidorowy; pomidory ≥ 170 g na 100 g wyrobu, cukier, ocet, przyprawy	szt.	112

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość na 12 m-cy
51	Kisiel z cukrem mix smaków (np. typu „Winiary”); w opakowaniu 1300 g; proszek do deseru; skrobia, cukier, aromaty, barwniki	szt.	16
52	Kminek cały 100% (typu „Helcom”); w opakowaniu 30–40 g; przyprawa jednoskładnikowa; owoc kminku 100%	kg	1
53	Koktajl – mieszanka owocowa w syropie; w puszce 425 g; mieszanka owoców, masa po odsączeniu ≥ 55%; owoce, woda, cukier	szt.	24
54	Kolendra 15 g	szt.	10
55	Komosa ryżowa – suche, oczyszczone nasiona komosy, opakowanie 250–1000 g	kg	15
56	Koper konserwowy siekany; w słoiku 200 g; koper w zalewie, masa po odsączeniu ≥ 60%; koper, woda, ocet, sól, cukier	szt.	122
57	Kozieratka 15 g	szt.	10
58	Kukurydza konserwowa; w puszce 400 g; ziarno w zalewie, masa po odsączeniu ≥ 60%; kukurydza, woda, sól	szt.	38
59	Kurkuma 15 g	szt.	50
60	Kwasek cytrynowy; w opakowaniu 500–1000 g; regulator kwasowości E330; kwas cytrynowy 100%	kg	2
61	Liść laurowy 500 g	szt.	2
62	Lubczyk 10 g	szt.	25
63	Łosoś wędzony 100 g	szt.	53
64	Majeranek 1 kg	szt.	3
65	Majonez; w słoiku 835 g; emulsja olejowo-jajeczna; olej roślinny ≥ 55%, jaja lub żółtka ≥ 11%, ocet, musztarda, cukier, sól	szt.	42
66	Makaron gryczany – suchy, wytworzony z mąki gryczanej, opakowanie 250–1000 g	kg	50
67	Makaron gwiazdki lub literki (typu „Lubella”); w opakowaniu 250 g; makaron drobny; semolina pszenna 100%, tłuszcz 0,7–10 g na 100 g	szt.	40
68	Makaron jajeczny nitki (typu „Czarnecki”); w opakowaniu 250 g; makaron cienki; mąka pszenna, jaja	szt.	260
69	Makaron jajeczny zacierka (typu „Czarnecki”); w opakowaniu 250 g; makaron drobny; mąka pszenna, jaja	szt.	610
70	Makaron kids mini; w opakowaniu 500 g; drobne kształtki dla dzieci (np. zwierzątka, pojazdy – inne niż gwiazdki i literki z poz. 68)	szt.	40
71	Makaron kokardki (typu „Lubella”); w opakowaniu 400 g; makaron średni; semolina pszenna 100%, tłuszcz 0,7–10 g na 100 g	szt.	143
72	Makaron łazanki	szt.	170
73	Makaron muszelki małe (typu „Lubella”); w opakowaniu 400 g; makaron drobny; semolina pszenna 100%, tłuszcz 0,7–10 g na 100 g	szt.	130
74	Makaron pełnoziarnisty pióra lub świderki (typu „Lubella”); w opakowaniu 400–3000 g; makaron z pełnego przemiału; mąka pszenna pełnoziarnista, błonnik ≥ 6%	szt.	123
75	Makaron pióra (typu „Lubella”); w opakowaniu 400 g; rurki; semolina pszenna 100%, tłuszcz 0,7–10 g na 100 g	szt.	30
76	Makaron spaghetti (typu „Lubella”); w opakowaniu 400 g; długie nitki; semolina pszenna 100%, tłuszcz 0,7–10 g na 100 g	kg	160
77	Makaron świderki (typu „Lubella”); w opakowaniu 400 g	szt.	150
78	Mąka pszenna graham – typ 1850, opakowanie 1 kg	kg	10
79	Mąka pszenna poznańska typ 500; w opakowaniu 1 kg; mąka biała typ 500; pszenica	kg	400
80	Mąka ziemniaczana; w opakowaniu 1 kg; skrobia ziemniaczana; skrobia z ziemniaków	kg	75
81	Migdały – całe, łuskane, niesolone, bez dodatku cukru	kg	5
82	Miód naturalny wielokwiatowy; w słoiku 1000 g; miód naturalny; miód pszczeli 100%	szt.	23
83	Mleko kokosowe – niesłodzone, z ekstraktu kokosowego i wody, puszka lub karton 400–1000 ml	l	10

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość na 12 m-cy
84	Morele suszone luz; luz; owoce suszone; morele, możliwy SO_2	kg	5
85	Musztarda; w słoiku 425 g; przyprawa emulsyjna; woda, gorczyca, ocet, cukier, sól, przyprawy	szt.	12
86	Napój sojowy niesłodzony – bez dodatku cukru, wzbogacony w wapń i witaminę B12, opakowanie 1 l	l	10
87	Nasiona chia – nasiona szałwii hiszpańskiej, całe, oczyszczone, produkt jednoskładnikowy, opakowanie 250 g	szt.	40
88	Ocet balsamiczny; w butelce 250–500 ml; ocet wytworzony z moszczu winogronowego i octu winnego, dojrzewający, barwa ciemnobrązowa, kwasowość 6% ±1%; skład: zagęszczony moszcz winogronowy, ocet winny; dopuszczalnie: karmel (E150d) jako barwnik, przeciwutleniacz pirosiarczyn potasu (E224) – zawiera siarczyny	l	1
89	Ocet jabłkowy	szt.	2
90	Ocet spirytusowy 10%; w butelce 0,5 l; roztwór kwasu octowego 10%; skład: woda, kwas octowy; klarowny, bez osadu	szt.	5
91	Ocet winny; w butelce 200–500 ml; ocet fermentacji winnej 6–8%; wino, woda	l	1
92	Ogórki konserwowe mini	szt.	5
93	Ogórki konserwowe; w słoiku 800–900 g; ogórki w zalewie, udział ogórków ≥ 60%, masa po odsączeniu ≥ 60%; ogórki, woda, ocet, cukier, sól, przyprawy	szt.	140
94	Olej rzepakowy rafinowany; w butelce 5 l; olej spożywczy; olej rzepakowy 100%, kwasy jednonienasycone ≥ 60 g na 100 g	szt.	150
95	Oliwa z oliwek – oliwa extra virgin, butelka 1000 ml	szt.	6
96	Oliwki – zielone lub czarne, bez pestek, w zalewie, masa po odsączeniu wskazana na opakowaniu; małe opakowanie (300 g)	szt.	10
97	Oliwki – zielone lub czarne, bez pestek, w zalewie, masa po odsączeniu wskazana na opakowaniu; opakowanie 900 g	szt.	2
98	Oregano 10 g	szt.	40
99	Orzechy laskowe – łuskane, naturalne, niesolone, bez dodatku cukru	kg	2
100	Orzechy włoskie – łuskane, naturalne, niesolone, bez dodatku cukru, 500 g	szt.	10
101	Pałeczki kukurydziane (typu „Tygryski”, „Kukuryku”, „Flips”); w opakowaniu 70 g; chrupki ekstrudowane; kaszka kukurydziana, olej roślinny, sól	szt.	100
102	Papryka konserwowa 0,9 l	szt.	5
103	Papryka mielona 100%, ostra lub łagodna (typu „Helcom”); w opakowaniu 1000 g; przyprawa jednoskładnikowa; papryka 100%	szt.	8
104	Papryka wędzona – mielona, jednoskładnikowa przyprawa z wędzonej papryki, bez dodatku soli	kg	1
105	Passata pomidorowa; butelka/słoik 900 ml; skład: pomidory, sól; barwa jednolita, bez skórek i pestek	szt.	40
106	Pasta waniliowa – produkt do wypieków i deserów, zawierający naturalną wanilię, opakowanie 50–250 g	kg	2
107	Pestki dyni łuskane	kg	9
108	Pestki słonecznika łuskane; w opakowaniu handlowym; jadalne nasiona łuskane; słonecznik 100%	kg	10
109	Pieczarki marynowane; w słoiku 760 g; pieczarki w zalewie octowej, masa po odsączeniu ≥ 55%; pieczarki, woda, ocet, cukier, sól, przyprawy	szt.	2
110	Pieprz cytrynowy 900 g	szt.	1
111	Pieprz czarny mielony 100% (pieprz naturalny); w opakowaniu 1000 g; przyprawa jednoskładnikowa; pieprz czarny 100%	kg	5
112	Pieprz ziołowy mielony 20 g	szt.	15
113	Płatki jaglane; w opakowaniu 400 g; płatki z prosa; proso 100%	szt.	48
114	Płatki kukurydziane; w opakowaniu 1000 g; płatki śniadaniowe; kukurydza, cukier ≤ 15 g na 100 g, sól, bez słodu jęczmiennego	kg	11

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość na 12 m-cy
115	Płatki migdałowe – migdały łuskane, krojone w płatki, bez dodatków	kg	1
116	Płatki owsiane „górskie extra”; w opakowaniu 500–600 g; płatki owsiane średnie; owies 100%	kg	25
117	Płatki ryżowe – z ziaren ryżu, bez dodatku cukru i soli, opakowanie 400–1000 g	kg	1
118	Płatki zbożowe czekoladowe kulki (np. typu „Lubella”); w opakowaniu 1000 g; płatki śniadaniowe kakaowe; zboża, cukier, kakao, bez słodu jęczmiennego	szt.	25
119	Pomidory konserwowe; w puszce 400 g; całe lub krojone w soku, masa po odsączeniu ≥ 60%; pomidory, sok pomidorowy, sól	szt.	140
120	Pomidory suszone bez oleju – suszone kawałki lub połówki pomidorów, bez zalewy olejowej	kg	1
121	Pomidory suszone w oleju – kawałki lub połówki suszonych pomidorów w oleju roślinnym, słoik 180–1000 g	kg	2
122	Powidła śliwkowe niskosłodzone (np. typu „Łowicz”); w słoiku 1150 g; powidła pasteryzowane; śliwki, cukier, bez syropu glukozowo-fruktozowego	szt.	31
123	Proszek do pieczenia; w opakowaniu 30 g; mieszanka spulchniająca; węglany sodu lub potasu, difosforany, skrobia	szt.	30
124	Przecier pomidorowy o zawartości ekstraktu ogólnego 28–30% (typu „Złoty Bażant”); w puszce 425 g; przecier pasteryzowany; pomidory, sól opcjonalnie	szt.	16
125	Przecier pomidorowy o zawartości ekstraktu ogólnego 28–30% (typu „Złoty Bażant”); w puszce 850 g; przecier pasteryzowany; pomidory, sól opcjonalnie	szt.	161
126	Przyprawa do drobiu; w opakowaniu 600 g; mieszanka ziół i przypraw do drobiu; papryka, czosnek, pieprz, zioła, sól, bez glutaminianu sodu i barwników	szt.	2
127	Przyprawa do ryb; w opakowaniu 600 g; mieszanka ziół i przypraw do ryb; zioła, cytryna suszona, pieprz, sól, bez glutaminianu sodu i barwników	szt.	2
128	Przyprawa płynna (typu „Maggi” / „Maggi Winiary”); w butelce 1 l; przyprawa płynna; woda, sól 1–30 g na 100 ml, cukier 0,3–15 g na 100 ml, ekstrakty roślinne	l	120
129	Przyprawa uniwersalna bez wzmacniaczy smaku (typu „Vegeta Natura”, „Helcom”); w opakowaniu 3 kg; kompozycja przypraw, ziół i suszonych warzyw, bez dodatku sztucznych wzmacniaczy smaku (w tym glutaminianu sodu), substancji konserwujących ani barwników	szt.	25
130	Rodzynki sułtańskie; w opakowaniu 1000 g; suszone winogrona; rodzynki, SO_2 dopuszczony	kg	10
131	Rozmaryn 15 g	szt.	10
132	Ryby w sosie pomidorowym – konserwa rybna (np. szprot, makrela, śledź); w puszce 170–180 g; ryby w sosie z koncentratu pomidorowego; ryba, koncentrat pomidorowy, woda, olej, cukier, sól	szt.	350
133	Ryż biały długoziarnisty; w opakowaniu 1000 g; ziarna długoziarniste; ryż 100%, tłuszcz ≥ 0,8 g na 100 g	kg	500
134	Ryż brązowy – pełnoziarnisty, suchy, oczyszczony, opakowanie 400 g	kg	60
135	Seler konserwowy 0,9 l	szt.	7
136	Sezam – nasiona łuskane, naturalne, bez dodatku soli i cukru	kg	1
137	Siemię lniane – całe, oczyszczone nasiona lnu, produkt jednoskładnikowy	kg	1
138	Soda oczyszczona – spożywcza, wodorowęglan sodu, opakowanie 100–1000 g	kg	1
139	Sok owocowy 100%, mix smaków (np. jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy), w kartonie 1 l; wyłącznie sok owocowy 100%, bez dodatku cukrów i substancji słodzących; nie dopuszcza się nektarów ani napojów owocowych. Naturalnie występujące cukry w owocach są dopuszczalne.	l	350
140	Sok owocowy 100%, mix smaków (np. jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy), w kartonie 200 ml; wyłącznie sok owocowy 100%, bez dodatku cukrów i substancji słodzących; nie dopuszcza się nektarów ani napojów owocowych. Naturalnie występujące cukry w owocach są dopuszczalne.	szt.	405
141	Sos do spaghetti pomidorowy (np. typu „Łowicz”); w słoiku 500 g	szt.	250
142	Sól jodowana warzona; w opakowaniu 1000 g; sól spożywcza jodowana; chlorek sodu ≥ 97%, jodek lub podjodynian potasu, antyzbrylacz dopuszczony	kg	300

Lp.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość na 12 m-cy
143	Susz owocowy wigilijny – mieszanka suszonych owoców do kompotu wigilijnego; plastry/połówki; bez aromatów i barwników dodanych; skład: śliwki suszone, jabłka suszone, gruszki suszone; dopuszczalnie morele, figi, rodzynki; dopuszczony SO_2 jako środek konserwujący; bez cukru dodanego	kg	3
144	Susz warzywny wigilijny z grzybami; w opakowaniu 250 g; mieszanka suszonych warzyw z dodatkiem suszonych grzybów, do zup; suszone warzywa, grzyby, przyprawy	szt.	30
145	Susz warzywny bez grzybów; w opakowaniu 500 g; mieszanka suszonych warzyw; suszone warzywa, przyprawy	szt.	10
146	Syrop malinowy (np. typu „Łowicz”); w butelce 0,5 l; zagęszczony napój do rozcieńczania; cukier, woda, sok malinowy lub koncentrat, kwasy spożywcze, aromaty	szt.	6
147	Szczaw konserwowy siekany; w słoiku 300 g; liście w zalewie, masa po odsączeniu ≥ 60%; szczaw, woda, sól, kwas cytrynowy	szt.	30
148	Szprot w oleju – konserwa rybna; w puszce 170 g; ryby w oleju; szprot, olej roślinny, sól	szt.	60
149	Śledź po wiejsku; opakowanie 2,5 kg	kg	10
150	Śliwki suszone luz (typu „kalifornijskie”); luz; owoce suszone bez pestek; śliwki suszone	kg	15
151	Tofu naturalne – produkt z nasion soi, niesmakowy, schłodzony, opakowanie 300 g	szt.	60
152	Tortilla 30 cm / 18 szt.	szt.	15
153	Tuńczyk w oleju – konserwa rybna; w puszce 170 g	szt.	155
154	Tuńczyk w sosie własnym 170 g	szt.	33
155	Tymianek 10 g	szt.	20
156	Wafle ryżowe (typu „Sonko”); w opakowaniu 120–130 g; krążki z ryżu dmuchanego; ryż, sól	kg	10
157	Wafle w czekoladzie (typu „Princessa” lub „Grześki”); 34–36 g na sztukę; wafle przekładane w polewie; mąka pszenna, cukier, tłuszcz roślinny, kakao, mleko w proszku	szt.	192
158	Wiórki kokosowe – naturalne, niesłodzone, bez dodatku soli	kg	1
159	Woda mineralna niegazowana; w butelce 0,5 l; naturalna woda mineralna niegazowana; zgodnie z etykietą źródła	szt.	500
160	Woda mineralna niegazowana; w butelce 1,5 l; naturalna woda mineralna niegazowana; zgodnie z etykietą źródła	szt.	200
161	Ziele angielskie całe 100%; w opakowaniu 400 g; przyprawa w ziarnach; owoce korzennika 100%	szt.	3
162	Zioła prowansalskie	szt.	1
163	Żelatyna 50 g	szt.	10
164	Żurawina suszona luz; luz; owoce suszone dosładzane; żurawina, cukier lub sok, olej roślinny śladowo, SO_2 dopuszczony	kg	10
165	Żurek na zakwasie („śląski”); w butelce 0,5 l; baza do zupy pasteryzowana; mąka żytnia, woda, przyprawy, bez konserwantów	szt.	30

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie części nr 2:

4.2.2.1. Zamawiający dopuszcza wyłącznie opakowania oryginalne, fabrycznie zamknięte, nienaruszone, czyste i nieuszkodzone. Uszkodzone, zawilgocone lub przemalowane opakowania są niedopuszczalne.

4.2.2.2. Opakowania zbiorcze i jednostkowe muszą zapewniać bezpieczeństwo produktu w transporcie i magazynie oraz zgodność z temperaturą i warunkami przechowywania wskazanymi przez producenta na etykiecie.

4.2.2.3. Każde opakowanie jednostkowe musi posiadać czytelną etykietę w języku polskim z co najmniej: nazwą produktu, wykazem składników (w tym alergenami, jeśli występują), masą/objętością netto, datą minimalnej trwałości albo terminem przydatności do spożycia, numerem partii,

warunkami przechowywania oraz danymi producenta/dystrybutora. Zamawiający dopuszcza równoważne formy oznakowania, o ile zawierają te informacje.

4.2.2.4. Na opakowaniu zbiorczym wymaga się co najmniej: nazwy produktu, liczby sztuk, daty i numeru partii oraz warunków przechowywania.

4.2.2.5. Skład i parametry muszą odpowiadać opisowi pozycji. Wszelkie odniesienia do nazw handlowych i przykładów rozumie się jako „lub równoważne". Wykonawca wykazuje równoważność na podstawie etykiety/karty produktu lub innych przedmiotowych środków dowodowych zaakceptowanych przez Zamawiającego.

4.2.2.6. Zamawiający może żądać przy odbiorze: etykiet, kart produktów, specyfikacji jakościowych lub próbek. Dokumenty muszą być proporcjonalne do przedmiotu i dotyczyć oferowanych dostaw; Zamawiający akceptuje równoważne środki dowodowe.

4.2.2.7. Odbiór polega na sprawdzeniu stanu opakowań, zgodności etykiet i terminów oraz gdy ma to znaczenie, ważeniu/objętości netto partii zgodnie z pozycją OPZ. Partia może być odrzucona w całości lub w części, jeżeli stwierdzono niezgodność z opisem pozycji lub niniejszymi wymogami.

4.2.3. CZĘŚĆ 3 - DOSTAWA MIĘSA, WYROBÓW WĘDLINIARSKICH:

Tabela nr 3 – dostawa mięsa, wyrobów wędliniarskich.

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
1	Boczek wędzony	kg	50
2	Dramstiki (podudzia z kurczaka "drumsticki")	kg	308
3	Filet pieczony z indyka	kg	7
4	Filet z indyka – świeży, schłodzony, bez skóry i kości	kg	1000
5	Filet z kurczaka – świeży, schłodzony, bez skóry i kości	kg	1100
6	Frankfurterki	kg	30
7	Kabanosy	kg	6
8	Kiełbasa krakowska parzona	kg	35
9	Kiełbasa krakowska podsuszana	kg	35
10	Kiełbasa szynkowa drobiowa	kg	20
11	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	30
12	Kiełbasa toruńska	kg	100
13	Kiełbasa z piersi kurczaka, min 90% mięsa	kg	15
14	Mięso cielęce – pieczeń	kg	80
15	Mięso mielone z indyka – świeże, schłodzone, wyłącznie z mięsa indyka, bez kości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%.	kg	70
16	Mięso polędwica wieprzowa	kg	350
17	Mięso schab wieprzowy b/kości	kg	600
18	Mięso szynka wieprzowa b/kości „kulka" (szynka wieprzowa bez kości, "kulka" - udziec, mięsień kulisty)	kg	800
19	Mięso z uda kurczaka – bez skóry i kości, świeże, schłodzone.	kg	70
20	Parówki drobiowe min.zaw.mięsa 90%	kg	70

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
21	Pasztet drobiowy pieczony min.zaw mięsa 80-90%	kg	30
22	Polędwica drobiowa z dodatkami (np. warzywami)	kg	10
23	Polędwica sopocka	kg	15
24	Polędwica z indyka	kg	25
25	Polędwica z kurczaka	kg	5
26	Porcja rosołowa (korpusy i szyje z kurczaka; dopuszcza się skrzydła I/II; bez głów i podrobów, bez piór i pierza)	kg	200
27	Salami	kg	6
28	Słonina	kg	8
29	Szynka wieprzowa gotowana	kg	50
30	Szynka z piersi kurczaka	kg	10
31	Udko z kurczaka – całe, ze skórą i kością, świeże, schłodzone	kg	600
32	Wołowina chuda – mięso gulaszowe, bez kości, świeże, schłodzone, pokrojone w kawałki lub przeznaczone do krojenia.	kg	70

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie części 3:

4.2.3.1. Zamawiający dopuszcza wyłącznie wyroby świeże, dostarczane w stanie schłodzonym. Produkty mrożone lub po rozmrożeniu są niedopuszczalne.

4.2.3.2. Na dzień dostawy produkt musi mieć zachowany pozostały termin ważności co najmniej 70% całego okresu trwałości wskazanego przez producenta.

4.2.3.3. Zamawiający nie dopuszcza nastrzyku w mięsie surowym (np. filet, udko, polędwica, schab, szynka b/k, porcje rosołowe, słonina); przez nastrzyk rozumie się dodanie do surowca wody/solanki/fosforanów lub innych substancji zwiększających masę lub zatrzymujących wodę; weryfikacja: etykieta/karta produktu z informacją „bez dodatku wody/solanki” (na żądanie oświadczenie producenta lub badanie); niezgodność = odrzut i wymiana partii na koszt Wykonawcy.

4.2.3.4. Transport i dostawa odbywają się w warunkach chłodniczych zgodnych z etykietą producenta. Przy odbiorze temperatura wewnątrz produktu nie może przekraczać wartości deklarowanych przez producenta; mierzy się termometrem z sondą, co najmniej 3 pomiary na partię lub rodzaj asortymentu.

4.2.3.5. Opakowanie musi być oryginalne, fabrycznie zamknięte, czyste i nieuszkodzone (vacuum/MAP lub osłonki właściwe dla asortymentu). Niedopuszczalne jest przepakowywanie, naruszona szczelność i mieszanie partii lub dat w jednym opakowaniu zbiorczym.

4.2.3.6. Etykieta zawiera co najmniej: nazwę, wykaz składników (z alergenami), masę netto, datę produkcji i termin (DMT/TPS), numer partii, warunki przechowywania, dane producenta oraz weterynaryjny znak identyfikacyjny zakładu (owal).

4.2.3.7. Skład i parametry muszą odpowiadać wymaganiom dla danej pozycji (gatunek, część anatomiczna dla mięsa surowego; dla wyrobów – m.in. deklarowana zawartość mięsa i zakazane dodatki, jeśli wskazano w OPZ). Podstawą weryfikacji są etykiety i/lub karty produktu.

4.2.4. CZĘŚĆ 4 - DOSTAWA NABIAŁU:

Tabela nr 4 – dostawa nabiału:

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
1	Batonik twarogowy smakowy z polewą (typu "Wypasiony" lub równoważny) zaw. twarogu 60 %, bez konserwantów (w opakowaniu 50 g)	szt.	800

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
2	Faruki serowe 100 g	szt.	30
3	Jogurt naturalny nie mniej niż 1,5 g tłuszczu w 100 g.(w opakowaniu 1 kg)	szt.	100
4	Jogurt naturalny (w opakowaniu 150 g)	szt.	1200
5	Jogurt owocowy pitny bez cukrów (w opakowaniu 250 g)	szt.	850
6	Kefir naturalny nie mniej niż 1,5 g tłuszczu w 100 g.(opakowaniu 1l)	l	50
7	Margaryna mleczna (w opakowaniu 200 g - 250 g	kg	20
8	Mascarpone 500 g	szt.	20
9	Masło 82% tłuszczu (w opakowaniu 180 g - 300 g)	kg	250
10	Maślanka naturalna (w opakowaniu 1 l)	kg	90
11	Mleko bezlaktozowe 2% – mleko krowie o zawartości tłuszczu 2%, bezlaktozowe, opakowanie 1 l.	l	30
12	Mleko 2% – mleko krowie o zawartości tłuszczu 2%, pasteryzowane lub UHT, opakowanie 1 l.	l	3700
13	Serek homogenizowany (typu Serek Polski lub równoważny) bez konserwantów, w opakowaniu 150 g	szt.	850
14	Serek wypaśiony 125 g mix	szt.	130
15	Ser gołka zakopiańska 500 g	szt.	10
16	Ser mozarella mini 240 g lub 120 g	szt.	70
17	Ser pleśniowy 120 g	szt.	50
18	Ser sałatkowy typu feta – biały ser w zalewie solankowej, w kostce, opakowanie 270 g.	szt.	30
19	Ser topiony kostka (w opakowaniu 100 g)	szt.	30
20	Ser twardy dojrzewający typu parmezan – z mleka, tarty, opakowanie 100–500 g.	kg	6
21	Ser twarogowy półtłusty „Krajanka” - nie mniej niż 4 g tłuszczu w 500 g.	kg	400
22	Ser żółty (typu "Dziurawiec”)	kg	10
23	Ser żółty (typu „Edamski”)	kg	40
24	Ser żółty typu Gouda	kg	5
25	Ser żółty (typu "Mozzarella")	kg	20
26	Ser żółty (typu "Salami”)	kg	80
27	Skyr naturalny – fermentowany produkt mleczny o wysokiej zawartości białka, naturalny, bez dodatku cukru, opakowanie 1000 g.	szt.	50
28	Śmietana 18% - kwaśna, bez substancji zagęszczających (w opakowaniu 400 g)	szt.	520
29	Śmietanka 18% (w opakowaniu 500 ml)	szt.	100
30	Śmietanka 36% (w opakowaniu 1000 ml)	szt.	100

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie części 4:

4.2.4.1. Produkty muszą być dostarczane i przechowywane w stanie schłodzonym zgodnie z informacją podaną przez producenta. Nie dopuszcza się produktów po rozmrożeniu.

4.2.4.2. Na dzień dostawy do końca terminu ważności produktu musi pozostawać co najmniej siedemdziesiąt procent całego okresu trwałości wskazanego przez producenta. Zamawiający weryfikuje to na podstawie etykiety: odczytuje datę produkcji oraz datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia i sprawdza, czy czas pozostały do tej daty stanowi co najmniej siedemdziesiąt procent całego okresu trwałości. Na żądanie Zamawiającego wykonawca podaje długość tego okresu w dniach.

4.2.4.3. Transport i dostawa odbywają się w warunkach chłodniczych zgodnych z informacją producenta. Przy odbiorze temperatura wewnątrz produktu nie może przekraczać wartości podanych przez

producenta. Temperaturę mierzy się termometrem z sondą, wykonując co najmniej trzy pomiary dla każdej partii lub rodzaju asortymentu.

4.2.4.4. Opakowania muszą być oryginalne, fabrycznie zamknięte, czyste i nieuszkodzone. Niedopuszczalne są wycieki, spęcznienia i rozszczelnienia. W jednym opakowaniu zbiorczym nie wolno mieszać partii ani dat ważności.

4.2.4.5. Każde opakowanie musi mieć czytelną etykietę w języku polskim, która zawiera co najmniej: nazwę produktu, wykaz składników wraz z alergenami, masę lub objętość netto, datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, numer partii, warunki przechowywania, dane producenta oraz weterynaryjny znak identyfikacyjny zakładu (znak owalny).

4.2.4.6. Parametry produktu muszą odpowiadać opisowi danej pozycji w tabeli. W szczególności dotyczy to zawartości tłuszczu (na przykład masło o zawartości tłuszczu osiemdziesiąt dwa procent; śmietana albo śmietanka o zawartości tłuszczu osiemnaście lub trzydzieści sześć procent), braku substancji zagęszczających lub konserwantów tam, gdzie jest to wymagane, rozumienia zapisu „bez cukru" jako „bez dodatku cukrów", a także zakresów pojemności opakowań.

4.2.4.7. Dopuszcza się wyłącznie sery. Produkty seropodobne wytwarzane z udziałem tłuszczów roślinnych są niedopuszczalne.

4.2.4.8. Przy odbiorze Zamawiający sprawdza stan opakowań, kompletność etykiet, terminy ważności oraz temperaturę produktów. W razie wątpliwości Zamawiający może sprawdzić masę lub objętość netto. Na żądanie Zamawiającego wykonawca przedstawia etykiety lub karty produktów jako przedmiotowe środki dowodowe.

4.2.4.9. Partia podlega odrzuceniu i niezwłocznej wymianie na koszt wykonawcy, jeżeli stwierdzono naruszenie któregokolwiek z wymagań, w szczególności przekroczenie dopuszczalnej temperatury, zbyt krótki termin ważności, uszkodzone opakowania, braki w oznakowaniu albo dostarczenie produktu seropodobnego zamiast sera.

4.2.4.10. Nazwy handlowe i przykłady rozumie się jako „lub równoważne", o ile produkt spełnia łącznie wszystkie wymagania określone powyżej oraz szczegółowe parametry danej pozycji w tabeli.

4.2.5. CZĘŚĆ 5 - DOSTAWA OWOCÓW I WARZYW, JAJ:

Tabela nr 5 – dostawa owoców i warzyw, jaj.

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
1	Arbuz - dojrzały, miąższ soczysty o barwie czerwonej, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń (sezonowo VI-IX)	kg	210
2	Awokado - dojrzały, miąższ miękki, skórka czysta zdrowa bez uszkodzeń	szt.	40
3	Banan - świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, małe owoce jednakowej wielkości (1 szt. 100g-120g) (IV - X)	kg	320
4	Banan - świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, małe owoce jednakowej wielkości (1 szt. 100g-120g) (XI - III)	kg	320
5	Bataty – świeże, zdrowe, jędrne, bez oznak zepsucia i uszkodzeń.	kg	75
6	Bazylia świeża – świeże liście lub całe pędy, zdrowe, niezwiędnięte, bez oznak zepsucia.	szt.	60
7	Borówki amerykańskie – świeże, dojrzałe, całe, bez oznak pleśni i uszkodzeń,	kg	20
8	Botwinka - pęczek bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięta, nie zwiędnięta, zdrowa (sezonowo V-VI)	szt.	30
9	Brzoskwinia - bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięta, nie zwiędnięta, zdrowa, czysta (sezonowo VI-IX)	kg	60
10	Buraki ćwikłowe - świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	750
11	Cebula czerwona	kg	20
12	Cebula - zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechaniczny	kg	185
13	Cebulka zielona dymka	szt.	40

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
14	Ciecierzyca sucha	kg	50
15	Cukinia - zdrowa, czysta, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych (sezonowo od lipca do października)	kg	80
16	Cytryna - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, średnica 63-83 mm	kg	200
17	Czosnek główki - zdrowy, świeży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	szt.	200
18	Fasola jaś	kg	61
19	Groch łuskany	kg	40
20	Gruszka deserowa - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości (VII-X)	kg	200
21	Gruszka deserowa - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości (XI-VI)	kg	200
22	Jabłko deserowe - świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości	kg	900
23	Jaja- zgodnie z klasą I A, średnie L- jajka o wadze od 63g do 73g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub adres, klasę jakości kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania. Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny i sprawozdanie z badań laboratoryjnych na obecność pałeczek z rodzaju Salmonella.	szt.	1620
24	Jarmuż świeży – świeże, zdrowe, niezwiędnięte liście.	kg	15
25	Kalarepa - czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni i śladów uszkodzeń mechanicznych	szt.	300
26	Kapusta czerwona - zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, świeża	kg	90
27	Kapusta głowiasta biała – zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	350
28	Kapusta kiszona (naturalnie) - bez środków zakwaszajacych, bez dodatku octu, o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięta,	kg	350
29	Kapusta młoda - świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez śladu uszkodzeń mechanicznych (sezonowo VI-VIII)	szt.	100
30	Kapusta pekińska - zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, min.1 kg	szt.	120
31	Kapusta włoska - zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, min.1 kg	szt.	30
32	Kiełki brokułu – świeże, przeznaczone do bezpośredniego spożycia, opakowanie około 200 g.	szt.	5
33	Kiełki rzodkiewki – świeże, przeznaczone do bezpośredniego spożycia, opakowanie około 250 g.	szt.	5
34	Kiwi - bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g.	szt.	1500
35	Koperek - świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach	szt.	550
36	Maliny świeże – dojrzałe, całe, zdrowe, bez oznak pleśni, opakowanie około 125 g.	szt.	30
37	Mandarynka - świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych śred. od 4 do 6 cm.	kg	160
38	Mango świeże – dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia.	szt.	50
39	Marchew - bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 3-5 cm.	kg	1200

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
40	Melon żółty – świeży, dojrzały, cały, bez oznak zepsucia.	szt.	40
41	Mięta świeża – świeże liście lub całe pędy, zdrowe, niezwiędnięte.	kg	3
42	Morele - bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowe, czyste (sezonowo VII-VIII)	kg	30
43	Natka pietruszki - świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach	szt.	500
44	Nektarynka - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 5 do 7 cm (sezonowo VII-IX)	kg	200
45	Ogórek kiszony (naturalnie) - ogórki fermentowane w solance; dopuszczalne pasteryzowane lub niepasteryzowane; zalewa klarowna; masa po odsączeniu ≥ 60%; skład: ogórki, woda, sól; przyprawy: koper, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, chrzan; bez dodatku octu, o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięty.	kg	250
46	Ogórek małosolny - (sezonowo VII-IX)	kg	50
47	Ogórek świeży - zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych (V-X)	kg	300
48	Ogórek świeży - zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych (XI - IV)	kg	300
49	Papryka czerwona - świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych (VIII - X)	kg	90
50	Papryka czerwona - świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych (XI - VII)	kg	90
51	Papryka zielona		20
52	Papryka żółta – świeża, zdrowa, jędrna, bez oznak zepsucia.	kg	20
53	Pieczarki - zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	150
54	Pietruszka korzeń - świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 4-7 cm, bez naci	kg	400
55	Pomarańcza - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 6 do 8 cm (sezonowo XII - IV)	kg	200
56	Pomidor - świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4cm do 6cm, bez śladu uszkodzeń mechanicznych (VI-IX)	kg	150
57	Pomidor - świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4cm do 6cm, bez śladu uszkodzeń mechanicznych (X-V)	kg	150
58	Pomidory koktajlowe – świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak pęknięć i zepsucia.	kg	20
59	Pomidory malinowe – świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia.	kg	20
60	Por - świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	szt.	70
61	Porzeczki świeże – czerwone lub czarne, dojrzałe, całe, bez oznak pleśni.	kg	5
62	Rabarbar - świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, (sezonowo VII-IX)	kg	20
63	Roszponka – świeża, czysta, niezwiędnięta, opakowanie około 100 g.	szt.	5
64	Rukola – świeża, czysta, niezwiędnięta, opakowanie około 100 g.	szt.	10
65	Rzodkiewka - świeża, zdrowa, czysta, sucha, w pęczkach, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	szt.	300
66	Sałata lodowa- świeża,zdrowa,czysta,o dobrym smaku,bez śladów uszkodzeń mechanicznych	szt.	200
67	Sałata masłowa (zielona) - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych (V-IX)	szt.	45

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
68	Sałata masłowa (zielona) - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych (X-IV)	szt.	45
69	Sałata ozdobna	szt.	10
70	Sałata rzymska – świeża, zdrowa, z jędrnymi liśćmi, bez oznak zepsucia.	szt.	10
71	Seler korzeń - czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni i śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	400
72	Seler naciowy – świeży, jędrny, zdrowy, bez oznak zepsucia.	szt.	10
73	Soczewica czerwona suszona	kg	40
74	Szczypiorek - świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach	szt.	250
75	Śliwki - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 35 do 60 mm (sezonowo IX-X)	kg	20
76	Truskawka – świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez śladu uszkodzeń mechanicznych (sezonowo VI)	kg	50
77	Winogorno białe	kg	115
78	Winogrono ciemne – świeże, zdrowe grona, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	70
79	Ziemniak młody - świeży, zdrowy, czysty, suchy, jednoodmianowe, o dobrym smaku, bez śladu uszkodzeń mechanicznych, średnica poprz. min. 4cm i podłuż. 5cm. (VI-VII)	kg	1650
80	Ziemniak - zdrowy, czysty, suchy, jednoodmianowe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, średnica poprz. min. 4 cm i podłuż. 5 cm. (VIII - V)	kg	8000

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie części 5:

4.2.5.1. Produkty muszą być świeże, zdrowe, czyste i bez uszkodzeń. Owoce i warzywa mają mieć dojrzałość odpowiednią do spożycia lub krótkiego przechowywania, bez oznak psucia, pleśni, zwiędnięcia i przemrożenia. Jaja muszą być klasy A, niepoddane konserwacji; skorupa czysta, sucha, nieuszkodzona, niemyta.

4.2.5.2. Transport i dostawa odbywają się w warunkach chroniących przed przegrzaniem, przemrożeniem i zawilgoceniem, zgodnie z informacją producenta lub dostawcy. Produkty po rozmrożeniu są niedopuszczalne.

4.2.5.3. Opakowania mają być czyste, suche i nieuszkodzone. W jednym opakowaniu zbiorczym nie wolno mieszać partii ani dat.

4.2.5.4. Oznakowanie: na opakowaniu zbiorczym podaje się co najmniej nazwę produktu, kraj pochodzenia, odmianę lub kaliber (jeśli jest deklarowany handlowo), masę lub liczbę sztuk, numer partii oraz warunki przechowywania. Każde jajko ma czytelny kod producenta na skorupie, a opakowanie jaj zawiera dane producenta, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj i datę pakowania. Do każdej dostawy jaj wykonawca dołącza handlowy dokument identyfikacyjny.

4.2.5.5. Terminy i sezonowość: dla jaj na dzień dostawy musi pozostać co najmniej czternaście dni do końca terminu ważności. Pozycje oznaczone jako sezonowe dostarcza się w miesiącach wskazanych w tabeli; poza sezonem dopuszcza się import spełniający te same wymagania jakościowe.

4.2.5.6. Kontrola i odrzut: przy odbiorze sprawdza się stan, czystość, jędrność, temperaturę (jeśli dotyczy chłodzenia), kompletność oznakowania oraz zgodność z opisem pozycji. W razie wątpliwości sprawdza się masę lub kaliber na próbie losowej. Partia niespełniająca wymagań podlega odrzuceniu i niezwłocznej wymianie na koszt wykonawcy.

4.2.6. CZĘŚĆ 6 - DOSTAWA MROŻONEK I RYB:

Tabela nr 6 – dostawa mrożonek i ryb.

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	J.m.	Ilość na 12 m-cy
1	Agrest - kat. I, barwa typowa dla agrestu, owoce całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone	kg	20
2	Aronia – kat. I, barwa typowa dla aronii, owoce całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone	kg	30
3	Barszcz ukraiński (mieszanka) - kat. I, bukiet jarzyn z burakami, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone	kg	65
4	Borówki mrożone – całe owoce, sypkie, niezlepione, bez dodatku cukru, przechowywane w temperaturze nie wyższej niż −18°C.	kg	30
5	Brokuły – kat. I, bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone	kg	150
6	Brukselka - bukiet mrożonych: barwa typowa dla brukselki, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone	kg	30
7	Bukiet warzyw - bukiet jarzyn mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone	kg	200
8	Cukinia plastry - kat. I, barwa typowa dla cukinii, cukinia bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona	kg	40
9	Dynia mrożona - kat. I, barwa typowa dla dyni, dynia bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona	kg	150
10	Fasolka szparagowa mrożona zielona lub żółta, cała, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, niezlepione	kg	200
11	Filet z miruny mrożony – bez skóry i ości, bez dodatku wody i fosforanów; cena za kg masy netto ryby bez glazury.	kg	1200
12	Filet z morszczuka mrożony – bez skóry i ości, bez dodatku wody i fosforanów, z podaną masą netto bez glazury, płaty	kg	70
13	Groszek zielony - barwa typowa dla groszku zielonego, bez obcych posmaków, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony	kg	50
14	Kalafior – kat. I, bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone	kg	160
15	Malina mrożona – kat. I, barwa typowa dla malin, bez obcych posmaków, owoce całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzona	kg	30
16	Marchewka mini – kat. I, barwa typowa dla mini marchewki, bez obcych posmaków, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzona	kg	120
17	Marchewka z groszkiem – kat. I, barwa typowa dla groszku zielonego, bez obcych posmaków, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzona	kg	70
18	Mieszanka kompotowa – kat. I, mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone	kg	300
19	Mrchew kostak	kg	130
20	Porzeczka czarna - kat. I, barwa typowa dla porzeczki czarnej, bez obcych posmaków, owoce całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone	kg	75
21	Porzeczka czerwona - kat. I, barwa typowa dla porzeczki czarnej, bez obcych posmaków, owoce całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone	kg	75
22	Szpinak mrożony – I kat, rozdrobniony, niezlepiony	kg	60
23	Śliwka węgierka mrożona bez pestki - kat. I, barwa typowa dla ślwiki, owoc bez obcych posmaków, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, opak 2,5 kg	kg	180
24	Truskawki mrożone - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, - barwa typowa dla truskawki, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone.	kg	350
25	Uszka z grzybami - mrożone, kształt jednolity; zawartość farszu ≥ 35%; farsz: grzyby, cebula, przyprawy; bez wzmacniaczy smaku.	kg	30
26	Warzywa na patelnie	kg	30
27	Wiśnia mrożona - barwa typowa dla wiśni, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone	kg	100

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie części 6:

4.2.6.1. Produkty muszą być głęboko mrożone, nieodmrażane i ponownie niemrożone. Dostawa i magazynowanie odbywają się z zachowaniem łańcucha mroźniczego zgodnie z informacją producenta; przy odbiorze temperatura produktu nie może być wyższa niż wymagana przez producenta dla wyrobu mrożonego.

4.2.6.2. Na dzień dostawy do końca terminu ważności musi pozostawać co najmniej siedemdziesiąt procent całego okresu trwałości wskazanego przez producenta. Zamawiający weryfikuje to na podstawie etykiety (data produkcji i data minimalnej trwałości).

4.2.6.3. Opakowania muszą być oryginalne, fabrycznie zamknięte, czyste i nieuszkodzone. Niedopuszczalne są: szronienie od wewnątrz świadczące o rozmrożeniu, pęknięcia folii oraz mieszanie partii lub dat w jednym opakowaniu zbiorczym.

4.2.6.4. Każde opakowanie ma czytelną etykietę w języku polskim zawierającą co najmniej: nazwę produktu, wykaz składników i ewentualnych alergenów, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii, warunki przechowywania oraz dane producenta. W przypadku ryb i owoców morza podaje się także rodzaj surowca i kraj połowu lub hodowli, jeżeli wynika to z etykiety producenta.

4.2.6.5. Warzywa i owoce mrożone mają być sypkie, niezlepione i nieoblodzone, o barwie i smaku właściwych dla surowca, bez obcych zapachów. Ryby mrożone dostarcza się bez skóry i ości zgodnie z opisem pozycji, bez dodatku wody i fosforanów; dopuszczalna glazura wynosi do czterech procent, a rozliczenie odbywa się według masy netto bez glazury.

4.2.6.6. Produkty złożone, takie jak mieszanki warzywne i uszka z grzybami, muszą odpowiadać opisowi pozycji w tabeli, w tym zawartości farszu i wykazowi składników; nie dopuszcza się stosowania wzmacniaczy smaku, jeżeli przy danej pozycji wskazano taki wymóg.

4.2.6.7. Przy odbiorze Zamawiający sprawdza temperaturę produktu, stan opakowań, obecność szronu lub zlodowaceń, kompletność i zgodność etykiet oraz cechy organoleptyczne po rozmrożeniu próbki, gdy jest to konieczne. Partia niespełniająca wymagań podlega odrzuceniu i niezwłocznej wymianie na koszt wykonawcy.

4.3. Postanowienia ogólne dotyczące realizacji zamówienia:

4.3.1. Ilości i rozliczenia: Ilości wskazane w tabelach 1 – 6 mają charakter szacunkowy i mogą ulec zmianie w trakcie umowy. Zamawiający gwarantuje realizację zamówień do wysokości co najmniej 50% całkowitej wartości wynagrodzenia brutto. Rozliczenia następują według cen jednostkowych podanych w ofercie, na podstawie faktycznie zamówionych i odebranych ilości. Z tytułu różnic między ilościami szacunkowymi a faktycznie zamówionymi Wykonawcy nie przysługują roszczenia.

4.3.2. Miejsce i sposób składania zamówień: Wykonawca będzie zobowiązany do realizacji dostaw do magazynu żywnościowego Zamawiającego mieszczącego się w ośrodku „Szpulki", ul. Małe Żywczańskie 9b, Zakopane. Zamówienia częściowe składa się telefonicznie lub pisemnie (e-mail) zgodnie z bieżącymi potrzebami Zamawiającego, w granicach wartości umowy.

4.3.3. Terminy dostaw: Standardowo dostawa następuje najpóźniej następnego dnia roboczego do godziny 9:00, dla zamówień złożonych do dnia poprzedniego do godziny 13:00, chyba że Zamawiający wskaże inny termin. W sytuacjach wyjątkowych Zamawiający może żądać dostawy w tym samym dniu; termin uzgadnia się z Wykonawcą.

4.3.4. Obowiązki Wykonawcy przy dostawie: Wykonawca zapewnia rozładunek i wniesienie towaru do miejsca wskazanego w pkt 4.3.2. Transport odbywa się czystymi, sprawnymi środkami przystosowanymi do przewozu żywności. Dla środków transportu wymagających zatwierdzenia lub rejestracji sanitarnej Wykonawca utrzymuje aktualne decyzje właściwego państwowego inspektora sanitarnego (zgodnie z ustawą z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; rozporządzenie (WE) nr 852/2004 (higiena środków spożywczych). Mięso surowe przewozi się oddzielnie od wędlin i środków spożywczych gotowych do spożycia.

4.3.5. Produkty powinny być świeże, zgodne z normami: PN-A-86003, PN-A-86059, PN-66/A-86233, PN-68/A-86230, PN-A-86155, PN-A-86061, PN-91/A-86300.

4.3.6. Warunki higieniczne i bezpieczeństwo żywności: Wykonawca zapewnia spełnienie wymagań higienicznych, w tym funkcjonowanie dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych oraz systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) w zakresie odpowiednim do profilów

dostaw. Przechowywanie i transport Wykonawca jest zobowiązany prowadzić zgodnie z informacją producenta i obowiązującymi przepisami prawa**.**

4.3.7. Dokumenty przy dostawie: Do każdej dostawy Wykonawca dołącza dokument wydania zawierający co najmniej: nazwę towaru, ilość, numer partii (jeśli występuje) i daty minimalnej trwałości albo terminy przydatności do spożycia. Dodatkowe dokumenty wymagane opisem szczegółowym poszczególnych części (np. handlowy dokument identyfikacyjny dla jaj) są przekazywane wyłącznie dla tych asortymentów. Zamawiający może żądać przedstawienia etykiet lub kart produktów jako środków dowodowych.

4.3.8. Kontrola dostaw i reklamacje: Przy odbiorze Zamawiający weryfikuje zgodność dostawy z zamówieniem i opisem danej części, stan opakowań oraz wymagane oznaczenia i daty. W razie stwierdzenia niezgodności Zamawiający zgłasza reklamację; Wykonawca wymienia towar niezwłocznie, nie później niż w ciągu 3 godzin od zgłoszenia, w ilości zakwestionowanej przez Zamawiającego. Uprawnienia Zamawiającego wynikające z umowy i przepisów pozostają bez zmian.

4.3.9. Skutki naruszeń: Powtarzające się uchybienia lub opóźnienia w dostawach stanowią podstawę do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, niezależnie od zastrzeżonych kar umownych.

4.3.10. Jeżeli Zamawiający nabędzie towary nieujęte w formularzu asortymentowo-cenowym dla danej części zamówienia (stanowiącym załącznik nr 1.1 – 1.6 do SWZ), **to rozliczenie takich dostaw nie następuje w ramach niniejszego zamówienia**. W takim przypadku Wykonawca wystawia odrębną fakturę dokumentującą sprzedaż poza zakresem Umowy, na podstawie odrębnego zamówienia Zamawiającego.

4.3.11. Wymagania dotyczące żywienia dzieci i młodzieży: Produkty dostarczane w ramach zamówienia, w zakresie w jakim są wykorzystywane do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, muszą umożliwiać Zamawiającemu realizację wymagań rozporządzenia 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), obowiązującego od 1 września 2026 r. W szczególności Zamawiający uwzględnia zapotrzebowanie na warzywa, owoce, produkty pełnoziarniste, nasiona roślin strączkowych i inne produkty roślinne, stosownie do planowanych jadłospisów. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest dostawa produktów, a nie opracowanie jadłospisów; wymogi odnoszące się do częstotliwości serwowania posiłków i komponowania jadłospisów realizuje Zamawiający. Szczegółowe wymagania dla poszczególnych artykułów określają tabele asortymentowe 1–6 oraz formularze cenowe 1.1–1.6; w razie rozbieżności wymagają one uzgodnienia przed publikacją dokumentacji.

4.3.12. Wymagania uzupełniające dotyczące asortymentu: wyroby z grupy pieczywa półcukierniczego i cukierniczego oferowane do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać, w zakresie właściwym dla danego zastosowania, limity: cukry nie więcej niż 13,5 g/100 g produktu, tłuszcz nie więcej niż 10 g/100 g oraz sól nie więcej niż 1,2 g/100 g produktu. Nie ustanawia się tych limitów automatycznie dla wszystkich produktów i składników posiłków w żywieniu zbiorowym. Napoje roślinne oraz roślinne alternatywy produktów mlecznych, gdy są zamawiane i objęte właściwymi przepisami, powinny być wzbogacone co najmniej w wapń i witaminę B12. Soki wymagane jako 100% powinny być sokami owocowymi, warzywnymi lub owocowo-warzywnymi bez dodatku cukrów ani substancji słodzących; zawartość naturalnie występujących cukrów nie oznacza dodatku cukru. Zakres wymogów wynika z rozporządzenia Ministra Zdrowia z 16 lutego 2026 r. (Dz.U. poz. 197), z rozróżnieniem zasad sprzedaży żywności i żywienia zbiorowego.

4.4. PRAWO OPCJI DLA CZĘŚCI 1–6 (art. 441 PZP).

4.4.1. Zamawiający przewiduje, niezależnie dla każdej części zamówienia, prawo opcji A polegające na zamówieniu dodatkowych ilości wyłącznie produktów ujętych w podstawowym formularzu asortymentowo-cenowym danej części, po cenach jednostkowych netto z oferty (z uwzględnieniem dopuszczalnej waloryzacji). Maksymalna wartość opcji A dla każdej części wynosi 20% wartości netto zamówienia podstawowego w tej części.

4.4.2. Opcja A nie musi obejmować wszystkich pozycji ani odpowiadać proporcjonalnie ich ilościom – asortyment wynika z bieżących potrzeb ZCE; łączna wartość zamówień opcjonalnych nie może przekroczyć wskazanego limitu.

4.4.3. Dodatkowo tylko w części 1 przewidziano opcję B: dostawy czterech rodzajów chleba bezglutenowego, po maksymalnie 2 kg każdego rodzaju, zgodnie z odrębną tabelą i formularzem cenowym części 1. Opcja B jest niezależna od opcji A; jej maksymalna wartość netto jest sumą iloczynów zaoferowanych cen jednostkowych netto i maksymalnych ilości 2 kg dla każdej z czterech pozycji.

4.4.4. Zamawiający może skorzystać z opcji A w razie zwiększonego zapotrzebowania na żywność w okresie obowiązywania umowy, w szczególności ze względu na liczbę żywionych osób lub zmianę jadłospisów.

4.4.5. Opcja B może zostać uruchomiona w razie konieczności zapewnienia wyżywienia bezglutenowego osobom korzystającym ze stołówki. Skorzystanie z każdej opcji następuje przez jednostronne oświadczenie lub zamówienie cząstkowe Zamawiającego przesłane w sposób określony w umowie, wskazujące zakres i termin dostawy, bez konieczności aneksowania umowy.

4.4.6. Zamawiający może korzystać z opcji wielokrotnie do wyczerpania jej limitu, nie później niż do 31 grudnia 2027 r.

4.4.7. Nieskorzystanie z opcji w całości lub części nie rodzi po stronie Wykonawcy roszczeń. Wartość maksymalna każdej części = zamówienie podstawowe netto + opcja A netto (do 20% podstawy), a dla części 1 dodatkowo opcja B netto; wartości brutto oblicza się przy uwzględnieniu właściwych stawek VAT. Opcje muszą zostać uwzględnione w formularzu oferty.

V. WIZJA LOKALNA:

Zamawiający nie wymaga, aby złożenie oferty było poprzedzone odbyciem wizji lokalnej. Zamawiający zaleca odbycie wizji lokalnej.

VI. PODWYKONAWSTWO:

6.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy (Podwykonawcom).

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

6.3. 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. Brak informacji w formularzu oferty ws. zakresu zamówienia powierzonego Podwykonawcom będzie traktowany jako deklaracja samodzielnej realizacji zamówienia przez Wykonawcę.

6.4. W przypadku braku wskazania w ofercie podwykonawstwa Wykonawca będzie mógł wprowadzić Podwykonawcę wyłącznie na warunkach określonych w umowie.

6.5. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe Podwykonawców i osób zaangażowanych w realizację zamówienia.

6.6. Zobowiązuje się Wykonawcę do zawiadamiania Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w pkt. 6.5, w trakcie realizacji zamówienia a także przekazywania informacji na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizacje zamówienia.

6.7. Jeżeli nastąpi zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 118 Ustawy PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

6.8. Jeżeli powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia na dostawy nastąpi w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie przedstawi dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia, wobec tego Podwykonawcy.

6.9. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec Podwykonawcy, o którym mowa w pkt. 6.8 zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego Podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia temu Podwykonawcy.

6.10. Wymagania dotyczące Podwykonawców, o którym mowa w niniejszym SWZ mają zastosowanie wobec dalszych Podwykonawców.

6.11. Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonania tego zamówienia.

6.12. Szczegółowe wymagania Zamawiającego w zakresie podwykonawstwa, w tym wymagania dotyczące umowy o podwykonawstwo, zostały zawarte we wzorze umowy (załącznik nr 6 do SWZ).

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Termin wykonania zamówienia od dnia **01 stycznia 2027 roku do dnia 31 grudnia 2027 roku**.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

8.1. 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.

8.2. 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:
Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia ten warunek, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, **w tym okresie wykonał co najmniej 1 sukcesywną dostawę żywności dla szpitala, hotelu, szkół lub przedszkoli lub żłobków**, potwierdzoną dowodami określającymi czy wykazane dostawy zostały wykonane należycie.
UWAGA!
Dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne dokumenty.

8.3. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej zgodnie z art. 117 ust. 1 Ustawy PZP, wymaga aby Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wykazali którą „część“ zamówienia wskazanego na potwierdzenie spełnienia warunku określonego w pkt. 8.2 ppkt. 4) realizowali. W ślad za orzecznicwem TSUE należy stwierdzić, iż realne doświadczenie nabywa wyłącznie przez bezpośredni udział w realizacji chociażby jednej z części zamówienia, do którego całościowego wykonania zobowiązana była grupa Wykonawców. Gdy Wykonawca polega na doświadczeniu grupy wykonawców, której był członkiem, doświadczenie to należy oceniać w zależności od konkretnego zakresu udziału tego Wykonawcy, a więc jego faktycznego wkładu w prowadzenie działań, które były wymagane od tej grupy w ramach danego zamówienia publicznego.

8.4. 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:

9.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

1) w art. 108 ust. 1 Ustawy PZP,
2) w art. 109 ust. 1 pkt. 1, 2, 4, 5-10 Ustawy PZP,

3) w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. z późn. zm.) — podstawy wykluczenia stosuje się niezależnie od wartości zamówienia.

9.2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 Ustawy PZP.

9.3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art. 109 ust. 1 pkt. 2-5 i 7-10, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust. 2 Ustawy PZP.

9.4. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w art. 110 ust. 2 Ustawy PZP, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.

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):

10.1. Dokumenty składane wraz z ofertą tj. interaktywnym formularzem oferty który Wykonawca jest zobowiązany pobrać i uzupełnić z Platformy e-Zamówienia:

10.1.1. **Formularz oferty wg. wzoru Zamawiającego** (załącznik nr 1 do SWZ) **wraz z formularzem cenowym na daną część zamówienia** (załączniki nr 1.1 – 1.6 do SWZ),

10.1.2. Oświadczenie wykonawcy lub każdego wykonawcy wspólnie ubiegającego się o zamówienie o braku podstaw wykluczenia (art. 108 ust. 1 PZP, wskazane w SWZ przesłanki art. 109 ust. 1 PZP oraz art. 7 ust. 1 ustawy sankcyjnej) i spełnianiu warunków udziału, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP – załącznik nr 2 do SWZ:

a) Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane podmiotowe środki dowodowe;

b) Oświadczenia składane są pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

c) Oświadczenia składają odrębnie:

- Wykonawca/każdy spośród Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku oświadczenie potwierdza brak podstaw wykluczenia Wykonawcy oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu;
- podmiot trzeci, na którego potencjał powołuje się Wykonawca celem potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu. W takim przypadku oświadczenie potwierdza brak podstaw wykluczenia podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim podmiot udostępnia swoje zasoby Wykonawcy.

10.1.3. **Zobowiązanie podmiotu trzeciego** - ***jeśli dotyczy*** (załącznik nr 5 do SWZ). Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:

a) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;

b) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

10.1.4. **Pełnomocnictwo** - ***jeśli dotyczy*** (załącznik nr 7 do SWZ).

a) Gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca, który składa ofertę za pośrednictwem pełnomocnika, powinien dołączyć

do oferty dokument pełnomocnictwa obejmujący swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy;

b) W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika. Dokument pełnomocnictwa, z treści którego będzie wynikało umocowanie do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia tych Wykonawców należy załączyć do oferty;

c) Pełnomocnictwo powinno być załączone do oferty i powinno zawierać w szczególności wskazanie:
   - postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy,
   - wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia wymienionych z nazwy z określeniem adresu siedziby,
   - ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.

10.1.5. **Zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa** - jeśli dotyczy.

a) W sytuacji, gdy oferta lub inne dokumenty składane w toku postępowania będą zawierały tajemnicę przedsiębiorstwa, Wykonawca wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzega, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazuje, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

b) Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w odrębnym pliku.

10.2. Zgodnie z art. 274 ust. 1 Zamawiający wezwie 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.

10.3. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:

10.3.1. **Oświadczenie Wykonawcy**, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Ustawy PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 594), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - załącznik nr 4 do SWZ.

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

10.3.3. **Oświadczenia Wykonawcy** o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie braku podstaw wykluczenia z postępowania określonych w art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 1, 2, 4 i 5–10 ustawy PZP, a także 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 – zgodnie z załącznikiem nr 8 do SWZ.

10.3.4. **Wykaz dostaw** (załącznik nr 3 do SWZ) wykonywanych w ciągu ostatnich 3 latach przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, spełniających warunek udziału w postępowaniu w zakresie doświadczenia zawodowego (Rozdział 8, pkt. 8.2 ppkt. 4 SWZ), potwierdzonych dowodami określającymi czy wskazane dostawy zostały wykonane należycie.
(*Dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne dokumenty*)

10.4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa w pkt 10.3.2, składa dokument lub dokumenty wystawione

w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

10.5. 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 Ustawy 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.

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

10.7. **CERTYFIKACJA WYKONAWCÓW**: Na zasadach wynikających z ustawy z dnia 5 sierpnia 2025 r. o certyfikacji wykonawców zamówień publicznych (Dz.U. z 2025 r. poz. 1235 z późn. zm.) i przepisów PZP wykonawca może dobrowolnie posłużyć się ważnym certyfikatem w zakresie objętych nim podstaw wykluczenia lub warunków udziału w postępowaniu. Certyfikat nie jest warunkiem udziału w niniejszym postępowaniu i nie zastępuje wykazania okoliczności nieobjętych jego zakresem.

10.8. W zakresie nieuregulowanym Ustawą PZP 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 (Dz. U. z 2023 r. poz. 1824) 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452).

XI. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

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

11.2. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, **jeśli podmioty te wykonają świadczenie, do realizacji którego te zdolności są wymagane**.

11.3. 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. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 5 do SWZ.

11.4. 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.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale X pkt. 10.1 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.

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

12.1. 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.

12.2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X pkt. 10.1 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.

12.3. **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy**.

12.4. **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 (NIE DOTYCZY SKŁADANIA OFERT I WNIOSKÓW):

13.1. **W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem** https://ezamowienia.gov.pl

13.2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.

13.3. **Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca" na Platformie e-Zamówienia**. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia,* dostępny na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy".

13.4. **Przeglądanie** i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.

13.5. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.

13.6. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy PZP, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.

13.7. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub

b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji").

13.8. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913 oraz z 2021 r. poz. 1655) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa".

13.9. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze" („Formularze do komunikacji"). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie

odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik").

13.10. W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą PZP lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

13.11. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji" w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy" na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji" służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.

13.12. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja".

13.13. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

13.14. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.

13.15. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu 22 458 77 99 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl w zakładce „Zgłoś problem".

13.16. W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację Wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: przetargi.zce@zakopane.eu (nie dotyczy składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu).

13.17. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego za pośrednictwem „Formularza do komunikacji" dostępnego na Platformie E-Zamówienia z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert (udostępniając je na stronie internetowej prowadzonego postępowania), pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

13.18. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz przedłużenia terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

13.19. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt. 13.16 SWZ przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami (udzielonymi przez Zamawiającego po upływie terminu, o którym mowa w art. 13.16 SWZ) niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.

13.20. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w pkt. 13.18 SWZ nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

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

14.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

14.2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

14.3. Ofertę składa się przez Platformę e-Zamówienia przy wykorzystaniu interaktywnego formularza ofertowego, jeżeli został udostępniony dla postępowania. Niezależnie od formularza platformowego wykonawca dołącza formularz ofertowy Zamawiającego stanowiący załącznik nr 1 do SWZ oraz właściwy formularz cenowy dla oferowanej części (załączniki nr 1.1–1.6).

1) **Formularz ofertowy wg. wzoru Zamawiającego stanowiący załącznik nr 1 do SWZ** wraz z formularzem cenowym na dana część zamówienia (**załącznik nr 1.1 – 1.6 do SWZ**),

2) **oświadczenie Wykonawcy**/ wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, składane na podstawie art. 125 ust. 1 Ustawy PZP (*załącznik nr 2 do SWZ*),
3) oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby o braku podstaw wykluczenia i spełnianiu warunków w zakresie udostępnianych zasobów, składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy PZP (załącznik nr 2A do SWZ) – jeżeli dotyczy,
4) zobowiązanie podmiotu trzeciego do udostępnienia zasobów na zasadach określonych w art. 118 ust. 3 Ustawy PZP (załącznik nr 5 do SWZ) – *jeżeli dotyczy*,
5) informacje potwierdzające zasadność zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa, – *jeżeli dotyczy*,
6) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania,
7) pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w pkt 6).

14.4. 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. 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 rejestru.

14.5. 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.

14.6. **Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym**.

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

14.8. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „**Formularza ofertowego”** udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”.

14.9. Zalogowany wykonawca używając przycisku „Wypełnij” widocznego pod „Formularzem ofertowym” zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

14.10. Następnie wykonawca powinien pobrać „Formularz ofertowy”, zapisać go na dysku komputera użytkownika, uzupełnić pozostałymi danymi wymaganymi przez Zamawiającego i ponownie zapisać na dysku komputera użytkownika oraz podpisać odpowiednim rodzajem podpisu elektronicznego, zgodnie z pkt 7.

Zaleca się, aby po zapisaniu i podpisaniu formularza PDF wykonawca sprawdził jego czytelność, kompletność pól oraz prawidłowość podpisu. Szczegółową instrukcję składania ofert udostępnia Platforma e-Zamówienia w zakładce „Instrukcje”.

Uwaga!

Aktualna informacja Platformy e-Zamówienia (12 stycznia 2026 r.): przywrócono możliwość podpisywania Profilem Zaufanym interaktywnych formularzy ofertowych PDF pobranych z Platformy. Zaleca się podpis PAdES oraz sprawdzenie po podpisaniu, czy wszystkie pola formularza są czytelne i kompletne. Nie wymaga się uprzedniego ręcznego przekształcania formularza do wersji nieedytowalnej.

14.11. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola *drag&drop* („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.

14.12. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty" w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty"). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę") wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.

14.13. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa". Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę".

14.14. Formularz ofertowy w niniejszym postępowaniu krajowym podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym albo podpisem osobistym. Dla interaktywnego formularza PDF rekomendowany jest podpis PAdES; należy zweryfikować kompletność i czytelność podpisanego dokumentu. Pozostałe pliki należy podpisać w sposób zgodny z art. 63 ust. 2 PZP i rozporządzeniem o dokumentach elektronicznych.

14.15. **Pozostałe dokumenty** wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodnie z ustawą PZP lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę" dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

14.16. **System** sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski".

14.17. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.

14.18. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski" używając przycisku „Wycofaj ofertę".

14.19. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.

14.20. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 18 ust. 1 i art. 74 ust 1 w związku z art 73 ust. 1 Ustawy PZP oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu niezwłocznie po otwarciu ofert, nie później niż w terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca wraz z przekazaniem takich informacji zastrzegł, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnice przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 Ustawy PZP.

14.21. 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.

Niedostosowanie się do wymogów dotyczących składania ofert jest własnym ryzykiem Wykonawcy i może skutkować odrzuceniem jego oferty.

XV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY:

15.1. **Konstrukcja ceny i forma rozliczeń**: Wykonawca podaje ceny jednostkowe brutto dla wszystkich pozycji w formularzu cenowym danej części. Cena oferty dla części to suma iloczynów: ilość szacunkowa × cena jednostkowa brutto. Wynagrodzenie w trakcie umowy ustala się według faktycznie zamówionych i odebranych ilości przy cenach jednostkowych z oferty.

15.2. **Wypełnienie formularza cenowego i kompletność wyceny**: Formularz cenowy (załącznik nr 1.1 – 1.6 do SWZ) wypełnia się ściśle według kolejności i brzmienia pozycji. Nie wolno dodawać, usuwać ani modyfikować pozycji i opisów. Dla każdej pozycji Wykonawca wskazuje cenę jednostkową netto, właściwą stawkę VAT i cenę jednostkową brutto. Ceny obejmują wszystkie koszty dostaw: towar, opakowanie, transport, rozładunek, ubezpieczenia, opłaty i inne świadczenia niezbędne do należytego wykonania umowy.
W każdej części należy wypełnić wszystkie pozycje zakresu podstawowego, w części 1 dodatkowo cztery pozycje opcji B. Wartość opcji A ustala się na 20% wartości netto podstawowej według formularza. Cena oceniana obejmuje maksymalną wartość zamówienia podstawowego i wszystkich opcji. Zestawienie cen w Formularzu oferty musi odpowiadać odpowiedniemu formularzowi cenowemu. W przypadku różnych stawek VAT podaje się łączną kwotę VAT, a nie jedną procentową stawkę dla całej części.

15.3. **Waluta, dokładność i poprawianie omyłek**: Ceny i wartości podaje się w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe oraz inne omyłki niepowodujące istotnych zmian treści oferty z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych, zgodnie z art. 223 ust. 2 ustawy – Prawo zamówień publicznych.

15.4. **Podatek od towarów i usług** (**VAT**): Stawki VAT wskazane w formularzach są pomocnicze. Wykonawca odpowiada za prawidłowe zastosowanie stawek VAT zgodnie z ustawą z 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług. Jeżeli właściwa stawka różni się od podanej w formularzu, Wykonawca wpisuje stawkę prawidłową, koryguje formularz i dołącza wyjaśnienie ze wskazaniem podstawy prawnej (w razie potrzeby także PKWiU/CN lub interpretacji).

15.5. Jeżeli wybór oferty powodowałby po stronie Zamawiającego obowiązek podatkowy (np. szczególne rozliczenia VAT), Zamawiający – na potrzeby oceny wg kryterium ceny – doliczy kwotę podatku, którą byłby zobowiązany rozliczyć. Wykonawca informuje w ofercie o powstaniu takiego obowiązku, wskazując podstawę prawną, zakres i wartość bez podatku[2].

15.6. **Niezmienność cen jednostkowych**: Ceny jednostkowe mają charakter ryczałtowy i pozostają niezmienne przez okres obowiązywania umowy, z wyjątkami przewidzianymi w umowie lub w przepisach powszechnie obowiązujących.

15.7. **Rażąco niska cena — wyjaśnienia i skutki**: Jeżeli cena lub koszt wydają się rażąco niskie albo budzą wątpliwości co do możliwości należytego wykonania, Zamawiający wzywa do wyjaśnień wraz z dowodami. Wzywa w szczególności, gdy cena oferty jest niższa o co najmniej 30% od: (a) wartości zamówienia powiększonej o VAT albo (b) średniej cen ważnych ofert, chyba że różnica wynika z okoliczności oczywistych. Ciężar dowodu spoczywa na Wykonawcy. Brak wyjaśnień w terminie albo wyjaśnienia nieuzasadniające ceny skutkują odrzuceniem oferty.

XVI.WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM:

Zamawiający nie żąda wnoszenia wadium przetargowego.

XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

17.1. Wykonawca będzie związany ofertą 30 dni, tj. do dnia 01 stycznia 2027 roku. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

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

XVIII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA ORAZ INFORMACJE O OTWARCIU OFERT:

18.1. Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Formularza dostępnego na Platformie e-Zamówienia (zgodnie z rozdziałem XIV SWZ) https://ezamowienia.gov.pl do dnia **03 grudnia 2026 roku do godziny 10:00.**

[2] Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

18.2. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w dniu **03 grudnia 2026 roku o godzinie 10:15**.
18.3. Zgodnie z art. 222 ust. 1 Ustawy PZP w przypadku awarii systemu teleinformatycznego przy użyciu, którego następuje otwarcie ofert, co powoduje brak możliwości ich otwarcia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
18.4. Informacja o zmianie terminu otwarcia ofert zostanie udostępniona przez Zamawiającego na stornie internetowej prowadzonego postępowania.
18.5. Zgodnie z art. 222 ust. 4 Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
18.6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informację z otwarcia ofert stosownie do treści art. 222 ust. 5 Ustawy PZP tj. o:
1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
18.7. Zgodnie z przepisami Ustawy PZP, Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert, w sposób jawny z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line, a ma jedynie takie uprawnienie.

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

19.1. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu na podstawie kryterium cena brutto dla danej części. Waga kryterium: 100%. Punkty oblicza się według wzoru matematycznego: $\mathbf{C = C_n/C_b * 100}$ gdzie:

C – kryterium – cena brutto całego zamówienia (w zakresie danej części, na którą została złożona oferta),
$\mathbf{C_n}$ – najniższa oferowana cena brutto całego zamówienia,
$\mathbf{C_b}$ – cena brutto całego zamówienia oferty badanej

19.2. <u>Uzasadnienie zastosowania kryterium „cena 100%”:</u>
Zamawiający jest zakładem budżetowym gminy, a zatem jednostką sektora finansów publicznych w rozumieniu ustawy o finansach publicznych; w konsekwencji stanowi zamawiającego publicznego w rozumieniu art. 4 pkt 1 ustawy PZP. Zgodnie z art. 242 ust. 1 tej ustawy ofertę można wybrać na podstawie ceny albo kosztu. Artykuł 246 ust. 1 co do zasady wyłącza u takich zamawiających możliwość stosowania wyłącznie kryterium ceny lub przyznawania mu wagi przekraczającej 60%, jednak art. 246 ust. 2 ustawy PZP dopuszcza zastosowanie kryterium ceny o wadze 100%, jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia określono wymagania jakościowe dotyczące co najmniej głównych elementów zamówienia. W niniejszym postępowaniu opis przedmiotu zamówienia oraz tabele asortymentowe precyzyjnie i w sposób mierzalny określają jakość (w szczególności parametry produktów, warunki chłodnicze i mroźnicze, opakowanie, oznakowanie, wymagane dokumenty, zasady odbioru oraz kryteria odrzutu partii), zatem przesłanka z art. 246 ust. 2 jest spełniona. Kryteria jakości nie wymagają gradacji punktowej, gdyż podlegają weryfikacji w układzie zero–jeden na etapie dostawy; wobec tego jedynym elementem różnicującym może być cena, co pozostaje zgodne z art. 241 oraz art. 16 ustawy PZP (powiązanie kryteriów z przedmiotem zamówienia, równe traktowanie wykonawców, proporcjonalność i przejrzystość). Tryb podstawowy odzwierciedla te zasady na mocy art. 266. Prawidłowość ekonomiczną ofert dodatkowo zabezpiecza mechanizm badania rażąco niskiej ceny, o którym mowa w art. 224. Wobec powyższego zastosowanie kryterium „cena 100%” posiada pełne umocowanie w ustawie i jest adekwatne do charakteru tego zamówienia.
19.3. Za najkorzystniejszą uznaje się ofertę z najwyższą liczbą punktów. Punktację liczy się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
19.4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości przyznanych punktów, wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

19.5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
19.6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
19.7. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w terminie związania ofertą. Jeżeli termin upłynie przed wyborem, Zamawiający wezwie wykonawcę z najwyżej ocenioną ofertą do wyrażenia zgody na wybór jego oferty w dodatkowym terminie.
19.8. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt. 19.7, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca sią o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

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

20.1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 Ustawy PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
20.2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 20.1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertą.
20.3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
20.4. Wykonawca, o którym mowa w pkt. 20.3, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w treści SWZ w szczególności załącznika nr 6 wzór umowy. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
20.5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
20.6. 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.

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:

22.1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 6 do SWZ** (taki sam dla wszystkich części).
22.2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
22.3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454 - 455 Ustawy PZP oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym **Załącznik nr 6 do SWZ**.
22.4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.
22.5. Wniesienie zastrzeżeń do umowy po zakończeniu postępowania przetargowego będzie traktowane przez Zamawiającego jako uchylanie się Wykonawcy od zawarcia umowy.

XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY:

23.1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Ustawy PZP.

23.2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt. 15) Ustawy PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

23.3. 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;

23.4. 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.

23.5. 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.

23.6. 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).

23.7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 23.5 i 23.6 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

23.8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

23.9. 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.

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

23.11. 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 PZP, 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.

23.12. 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:

Przywołane w SWZ załączniki stanowią jej integralną część, Zamawiający informuje, że wersja edytowalna załączników nr 1 – 5, 7 – 8 została zmieszczona na stronie internetowej prowadzonego postępowania w formacie: .doc lub .docx. Załącznik nr 6 w formacie: pdf.

Załącznik nr 1 do SWZ	– Formularz ofertowy.
Załącznik nr 1.1 do 1.6 do SWZ	– **Formularze cenowe dla poszczególnych części zamówienia**.
Załącznik nr 2 do SWZ	– Oświadczenie Wykonawcy/ wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - składane na podstawie art. 125 ust. 1 w zw. z art. 273 ust. 2 Ustawy PZP.
Załącznik nr 2A do SWZ	– Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby - składane na podstawie art. 125 Ustawy PZP.
Załącznik nr 3 do SWZ	– Wykaz dostaw.
Załącznik nr 4 do SWZ	– Oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej.

Załącznik nr 5 do SWZ	– Zobowiązanie innego podmiotu do udostępnienia niezbędnych zasobów Wykonawcy.
Załącznik nr 6 do SWZ	– **Wzór umowy**.
Załącznik nr 7 do SWZ	– Pełnomocnictwo
Załącznik nr 8 do SWZ	– Oświadczenie Wykonawcy potwierdzające aktualność informacji zawartych w oświadczeniu wstępnym, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Ustawy PZP.

Wskazane w tabeli powyżej załączniki do SWZ Wykonawca wypełnia stosownie do treści niniejszej SWZ. Zamawiający dopuszcza zmiany wielkości pól załączników oraz odmiany wyrazów wynikające ze złożenia oferty wspólnej. Wprowadzone przez Wykonawcę zmiany nie mogą zmieniać treści załączników.

SWZ sporządziła: Magdalena Wałęga – Wszołek.

Załącznik nr 1 do SWZ
Formularz Oferty

.....
[Nazwa Wykonawcy / Wykonawców Wspólnych]

Zamawiający:

Gmina Miasto Zakopane
Zakopiańskie Centrum Edukacji
im. H. Modrzejewskiej
ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane

OFERTA

W odpowiedzi na zaproszenie do składania ofert zamieszczone w Ogłoszeniu o zamówieniu opublikowanym w Biuletynie Zamówień Publicznych składamy ofertę na: „**Sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 01 stycznia 2027 do dnia 31 grudnia 2027 roku – z podziałem na 6 części**”.

Ja / My niżej podpisany/podpisani:

……..

działając w imieniu i na rzecz: …….

……..……

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy / Wykonawców Wspólnych) (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków Konsorcjum)

1. **Składam/Składamy*ofertę** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia (SWZ).

*niepotrzebne skreślić, następnie wypełnić właściwymi informacjami

2. **Oświadczam/Oświadczamy***, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia oraz wyjaśnieniami i zmianami SWZ przekazanymi przez Zamawiającego i uznajemy się za związanych określonymi w nich postanowieniami i zasadami postępowania.

*niepotrzebne skreślić, następnie wypełnić właściwymi informacjami

3. **Oferuję/Oferujemy*** wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w Specyfikacji Warunków Zamówienia za cenę:

Cena oferty dla każdej części obejmuje odrębnie:
(I) wartość podstawową netto/brutto,
(II) maksymalną opcję A = 20% wartości podstawowej netto (oraz VAT odpowiednio do proporcji stawek),
(III) dla części 1 maksymalną opcję B – 4 rodzaje pieczywa bezglutenowego po 2 kg.

Do porównania ofert przyjmuje się łączną cenę maksymalną z opcjami, zgodnie z rozdziałem XIX SWZ.
Formularze 1.1–1.6 zawierają stosowne pola rozliczeniowe.

*niepotrzebne skreślić, następnie wypełnić właściwymi informacjami

☐ **CZĘŚĆ 1 - DOSTAWA PIECZYWA****

netto ……zł (słownie: ……)

VAT według stawek właściwych dla poszczególnych pozycji, łącznie: …… zł

brutto ……zł (słownie: ……)

☐ **CZĘŚĆ 2 - DOSTAWA ARTYKUŁÓW OGÓLNOSPOŻYWCZYCH** **

netto ……zł (słownie: ……)

VAT według stawek właściwych dla poszczególnych pozycji, łącznie: …… zł

brutto ……zł (słownie: ……)

Zakopane 2026 r.

☐ **CZĘŚĆ 3 - DOSTAWA MIĘSA I WYROBÓW WĘDLINIARSKICH****

netto ……zł (słownie: ……)

VAT według stawek właściwych dla poszczególnych pozycji, łącznie: …… zł

brutto ……zł (słownie: ……)

☐ **CZĘŚĆ 4 - DOSTAWA PRODUKTÓW MLECZARSKICH** **

netto ……zł (słownie: ……)

VAT według stawek właściwych dla poszczególnych pozycji, łącznie: …… zł

brutto ……zł (słownie: ……)

☐ **CZĘŚĆ 5 - DOSTAWA OWOCÓW, WARZYW, JAJ****

netto ……zł (słownie: ……)

VAT według stawek właściwych dla poszczególnych pozycji, łącznie: …… zł

brutto ……zł (słownie: ……)

☐ **CZĘŚĆ 6 - DOSTAWA MROŻONEK, RYB****

netto ……zł (słownie: ……)

VAT według stawek właściwych dla poszczególnych pozycji, łącznie: …… zł

brutto ……zł (słownie: ……)

****zaznacz odpowiednią część zamówienia***

3.1. **Oświadczam/Oświadczamy***, że w cenie oferty dla **części nr ……** podanej w pkt. 3 powyżej zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego. W ofercie nie zostały zastosowane ceny dumpingowe a oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 5 – 17 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022 r. 1233).

4. **Oświadczam/Oświadczamy***, że uważam/uważamy* się za związanego/związanych ofertą 30 dni od dnia złożenia oferty.

5. **Oświadczam/Oświadczamy***, że zapoznałem/zapoznaliśmy się z wzorem umowy i zobowiązuje/zobowiązujemy się, w przypadku przyznania nam zamówienia, do zawarcia Umowy na zasadach określonych w tym dokumencie w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.

6. **Oświadczam/Oświadczamy***, że dostawy będę świadczył sukcesywnie **od dnia 01 stycznia 2027 roku do dnia 31 grudnia 2027 roku.**

7. **Oświadczam/Oświadczamy***, że akceptuje 30 dniowy termin płatności faktury zatwierdzonej przez Zamawiającego**.**

8. **Oświadczam/Oświadczamy***, że zamówienie wykonamy sami / z udziałem Podwykonawców.*

**niepotrzebne skreślić, następnie wypełnić właściwymi informacjami*

[W przypadku udziału Podwykonawców w realizacji zamówienia, Zamawiający żąda wskazania części zamówienia powierzonej podwykonawcom].

Części zamówienia powierzone Podwykonawcy:

…… .....

8.1. **Oświadczam/Oświadczamy***, że cena oferty uwzględnia kwoty wynagrodzeń przewidzianych dla Podwykonawców zgłoszonych w ofercie oraz zaangażowanych w trybie art. 647¹ Kodeksu Cywilnego, które wynikają z umów zawartych między Wykonawcą, a Podwykonawcami lub dalszymi Podwykonawcami.

9. Składając niniejszą ofertę **oświadczam/oświadczamy***, że:
   a) nie będę/nie będziemy* polegać na zasobach innych podmiotów,

b) będę/ będziemy* polegać na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych i składam/składamy*wypełniony załącznik nr 5 do SWZ.

10. **Informuję/Informujemy**, że: **
    a) wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,
    b) wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów: ……, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania.

    Wartość usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to …… zł netto.

    ** - dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:
    - wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów,
    - mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 7 ustawy o podatku od towarów i usług,
    - importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.

11. **Oświadczam/Oświadczamy***, iż informacje i dokumenty zawarte na stronach nr od …….. do …….. lub w pliku o nazwie ……..stanowią tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co wykazaliśmy w załączniku nr …….. do Oferty i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępnione[3].

12. **Oświadczam/Oświadczamy***, że:
    a) oferta nie zawiera rozwiązań równoważnych, o których mowa w pkt. 3.25 SWZ,*
    b) oferta zawiera rozwiązania równoważne, o których mowa w pkt. 3.25 SWZ , które są wykazane i opisane w załączniku ……..... do oferty.*

*niepotrzebne skreślić

13. **Oświadczam/Oświadczamy*** **, że jestem/ jesteśmy [4]:
    a) mikroprzedsiębiorstwem*,
    b) małym przedsiębiorstwem*,
    c) średnim przedsiębiorstwem*,
    d) jednoosobową działalnością gospodarczą*,
    e) osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej*,
    f) innym rodzajem*.

*niepotrzebne skreślić

** w przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

14. **Oświadczam/Oświadczamy***, że wypełniłem/wypełniliśmy* obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[5] wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

*niepotrzebne skreślić

15. Osobą uprawnioną do udzielania informacji na temat złożonej oferty jest:
    Pan/Pani: ……..……

16. Wszelką korespondencję w sprawie przedmiotowego postępowania należy kierować na poniższy adres: ……...
    tel. ……., fax. ……
    e-mail: ……

17. **BEZPŁATNE I OGÓLNODOSTĘPNE BAZY DANYCH**:
    Na podstawie § 13 ust. 2 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 (Dz. U. z 2020r. poz. 2415) wskazuję bezpłatne i ogólnodostępne bazy danych, umożliwiające dostęp do odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru:

---

[3] Powyższy przepis nakłada na Wykonawcę obowiązek wykazania, iż zastrzeżone w ofercie informację stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Zamawiający powinien więc jednocześnie z zastrzeżeniem otrzymać materiał pozwalający mu na ocenę skuteczności zastrzeżenia, że dane te są w istocie tajemnicą przedsiębiorstwa

[4] Zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.
Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.
Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.
Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR *lub* roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

[5] rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

– .....

– .....

18. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia ofert.

19. Załącznikami do niniejszej oferty są:

– .....

– .....

– .....

....., dnia ..... roku.
[miejscowość]

.....
[kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy]

Należy wypełnić wszystkie pola formularza. Pozostawienie pustych/niewypełnionych pól w formularzu ofertowym skutkować będzie odrzuceniem oferty jako niezgodnej z warunkami zamówienia.

Gmina Miasto Zakopane
Zakopiańskie Centrum Edukacji
Im. H. Modrzejewskiej
ul. Kasprusie 35a,
34-500 Zakopane
tel.: 182012786
e-mail: zce@zakopane.eu

Załączniki nr 1.1 – 1.6 do SWZ

Formularze cenowe dla części od 1 do 6 znajdują się w oddzielnym pliku.

Załącznik nr 6 do SWZ

Wzór umowy znajduje się w oddzielnym pliku.

Zamawiający:

Gmina Miasto Zakopane
Zakopiańskie Centrum Edukacji
im. H. Modrzejewskiej
ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane
(pełna nazwa, adres)

Wykonawca:

……

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

……

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenia wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia

UWZGLĘDNIAJĄCE PRZESŁANKI WYKLUCZENIA Z ART. 7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy PZP

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 01 stycznia 2027 do dnia 31 grudnia 2027 roku – z podziałem na 6 części**”, prowadzonego przez Zakopiańskie Centrum Edukacji im. Heleny Modrzejewskiej, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP.

2. [UWAGA: *zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie którejkolwiek z przesłanek z art. 109 ust. 1 ustawy PZP*]

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 1, 2, 4, 5–10 ustawy PZP – w zakresie podstaw wykluczenia przewidzianych przez Zamawiającego w rozdziale IX SWZ.

3. [UWAGA: zastosować, gdy zachodzą przesłanki wykluczenia z art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art.109 ust.1 pkt 2-5 i 7-10 ustawy PZP, a wykonawca korzysta z procedury samooczyszczenia, o której mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp] Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …….. ustawy PZP *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art.*

109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 ustawy PZP). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze i zapobiegawcze:

……

……

4. Oświadczam, że wobec wykonawcy nie zachodzą podstawy wykluczenia określone w art. 7 ust. 1 pkt 1–3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (z późn. zm.).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

[UWAGA: *stosuje tylko wykonawca/ wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie*]

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ……..……..……..

(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu).

[UWAGA: *stosuje tylko wykonawca/ wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostepniających zasoby, a jednocześnie samodzielnie w pewnym zakresie wykazuje spełnianie warunków*]

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ……..……..…….. *(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu)* w następującym zakresie:

……..……..……...

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTÓW UDOSTEPNIAJĄCYCH ZASOBY:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w……..…….. *(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu),* polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego/ych podmiotu/ów udostępniających zasoby: *(wskazać nazwę/y podmiotu/ów)*…… ……..…… w następującym zakresie: ……

(określić odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

1) .....

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

2) .....

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

……..., dnia ……. roku.
[miejscowość

……
[kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy]

Załącznik nr 2A do SWZ
Dokument ten Wykonawca składa wraz z ofertą – *jeżeli dotyczy.*

Zamawiający:

Gmina Miasto Zakopane
Zakopiańskie Centrum Edukacji
im. H. Modrzejewskiej
ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane
(pełna nazwa, adres)

Podmiot:

……

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

……

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenia podmiotu udostępniającego zasoby

UWZGLĘDNIAJĄCE PRZESŁANKI WYKLUCZENIA Z ART. 7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO

składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy PZP

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 01 stycznia 2027 do dnia 31 grudnia 2027 roku – z podziałem na 6 części**”, prowadzonego przez Zakopiańskie Centrum Edukacji im. Heleny Modrzejewskiej, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA:

1. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 ustawy PZP.
2. [UWAGA: *zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie którejkolwiek z przesłanek z art. 109 ust. 1 ustawy PZP*]
   Oświadczam, że nie zachodzą wobec podmiotu udostępniającego zasoby podstawy wykluczenia na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 1, 2, 4, 5–10 ustawy PZP, wskazane w rozdziale IX SWZ.
3. Oświadczam, że wobec podmiotu udostępniającego zasoby nie zachodzą podstawy wykluczenia określone w art. 7 ust. 1 pkt 1–3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (z późn. zm.).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ……..…….. *(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu)* w następującym zakresie: ……

……..…….....

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

1) .....

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

2) .....

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

……..., dnia ……. roku.
[miejscowość

……
[kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy]

Załącznik nr 3 do SWZ

.....
[Nazwa Wykonawcy / Wykonawców Wspólnych]

Zamawiający:

Gmina Miasto Zakopane
Zakopiańskie Centrum Edukacji
im. H. Modrzejewskiej
ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane

WYKAZ DOSTAW

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie **części nr** ..... w ramach „**Sukcesywnych dostaw artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 01 stycznia 2027 do dnia 31 grudnia 2027 roku – *z podziałem na 6 części***”, na potwierdzenie spełniania warunku, o którym mowa w rozdziale VIII pkt. 8.2 ppkt. 4) oświadczam, że reprezentowana przeze mnie/przez nas* firma zrealizowała następujące dostawy:

Lp.	Opis wykonanych dostaw	**Odbiorca** [należy wskazać: szpital, hotel, szkoła lub przedszkole] **miejsce wykonania**	**Wartość dostawy** [zł]	**Termin wykonania** [od miesiąc/rok do miesiąc/rok]
1				
2				
3				

Do wykazu Wykonawca zobowiązany jest załączyć dowody dotyczące wymienionych w wykazanie dostaw określające czy dostawy te zostały wykonane w sposób należyty.

....., dnia ..... roku.
[miejscowość]

.....
[kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy]

Załącznik nr 4 do SWZ

Zamawiający:

Gmina Miasto Zakopane
Zakopiańskie Centrum Edukacji
im. H. Modrzejewskiej
ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane

.....
[Nazwa Wykonawcy / Wykonawców Wspólnych]

OŚWIADCZENIE O BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI BĄDŹ PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 01 stycznia 2027 do dnia 31 grudnia 2027 roku – z podziałem na 6 części**”, prowadzonego przez Gminę Miasto Zakopane - Zakopiańskie Centrum Edukacji im. H. Modrzejewskiej

ja/my* niżej podpisany/i* ……

reprezentując Wykonawcę*: ……

oświadczam/my*, że Wykonawca (**należy zaznaczyć właściwy kwadrat**):

☐ **nie należy** do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 594) w stosunku do Wykonawców, którzy złożyli odrębne oferty w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

☐ **należy** do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t. j. Dz. U. z 2024r. poz. 594), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego:

1)……
2)……
3)……

Jednocześnie przekładam następujące dokumenty lub informacje potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej:

1)……
2)……

*niepotrzebne skreślić

……., dnia ……. roku.
[miejscowość]

……
[kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy]

Zamawiający:

Gmina Miasto Zakopane
Zakopiańskie Centrum Edukacji
im. H. Modrzejewskiej
ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane

……
[Nazwa Wykonawcy / Wykonawców Wspólnych]

ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU TRZECIEGO[6]
do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia

Ja/My niżej podpisany/podpisani:

……
(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania Podmiotu, stanowisko (właściciel, prezes zarządu, członek zarządu, prokurent, upełnomocniony reprezentant itp.)*

Działając w imieniu i na rzecz:

……
(nazwa i adres Podmiotu)

Zobowiązuję się do oddania niżej wymienionych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia pn. **„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 01 stycznia 2027 do dnia 31 grudnia 2027 roku – z podziałem na 6 części”**:

1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby:
   ……
   ……
2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia:
   ……
   ……
3) 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:
   ……
   ……

Zgodnie z art. 118 Ustawy PZP potwierdzam, że stosunek łączący mnie z Wykonawcą …… gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów.

Oświadczam, że jestem świadomy, iż w przypadku szkody Zamawiającego powstałej wskutek nieudostępnienia ww. zasobów odpowiadam wobec Zamawiającego solidarnie z ww. Wykonawcą zgodnie z art. 120 Ustawy PZP.

Zgodnie z art. 125 ust. 5 Ustawy PZP oświadczam, że jako podmiot udostępniający zasoby spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale VIII SWZ w zakresie, w jakim udostępniam zasoby ww. Wykonawcy oraz nie podlegam wykluczeniu z postępowania w zakresie określonym w Rozdziale IX SWZ.

……., dnia ……. roku.
[miejscowość]

……
[kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy]

* - *niepotrzebne skreślić,*

6 Uwaga! Zamiast niniejszego formularza można przedstawić inne dokumenty, w szczególności - pisemne zobowiązanie podmiotu, o którym mowa w art. 118 Ustawy PZP.

Załącznik nr 7 do SWZ
Dokument ten Wykonawca składa wraz z ofertą – *jeśli dotyczy.*

.....
[Nazwa Wykonawcy / Wykonawców Wspólnych]

Zamawiający:

Gmina Miasto Zakopane
Zakopiańskie Centrum Edukacji
im. H. Modrzejewskiej
ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane

OŚWIADCZENIE

Ubiegając się wspólnie z …….. o zamówienie prowadzone przez Gminę Miasto Zakopane - Zakopiańskie Centrum Edukacji im. H. Modrzejewskiej w trybie podstawowym z możliwością przeprowadzenia negocjacji treści ofert na realizację „Sukcesywnych dostaw artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 01 stycznia 2027 do dnia 31 grudnia 2027 roku – z podziałem na 6 części": ustanawiamy Panią/Pana …….. **Pełnomocnikiem** w rozumieniu przepisu art. 58 ustawy PZP upoważniając go do:

- ☐ reprezentowania mnie/spółki/etc. w niniejszym postępowaniu*,
- ☐ reprezentowania mnie/spółki/etc. w niniejszym postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego *.

……
Podpisy Wykonawców składających ofertę wspólną
[kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty]

***Zamawiający wymaga wskazania właściwego zakresu umocowania**.

Załącznik nr 8 do SWZ

.....
[Nazwa Wykonawcy / Wykonawców Wspólnych]

Zamawiający:

Gmina Miasto Zakopane
Zakopiańskie Centrum Edukacji
im. H. Modrzejewskiej
ul. Kasprusie 35a, 34-500 Zakopane

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

potwierdzające aktualność informacji zawartych w oświadczeniu wstępnym, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Ustawy PZP.

Oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, złożonym w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Zakopiańskiego Centrum Edukacji w Zakopanem w okresie od dnia 1 stycznia 2027 r. do dnia 31 grudnia 2027 r. – z podziałem na 6 części”, znak sprawy: 3-ZCE/2026 – Żywność, pozostają aktualne na dzień złożenia niniejszego oświadczenia w zakresie braku podstaw wykluczenia z postępowania określonych w art. 109 ust. 1 pkt 5–10 ustawy Prawo zamówień publicznych.

……., dnia ……. roku.
[miejscowość]

……
[kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy]