
Gmina Świątki
11-008 Świątki,
Świątki 87
tel. 89 616 9232
fax 89 616 98 22
www. bip.swiatki.pl
przetargi@swiatki.pl
REGON 510743203 NIP 739-34-67-507

HERB GMINY ŚWIĄTKI



SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
zwana dalej „SWZ”

Przedmiot zamówienia:

„Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego oraz innych osób w związku z realizacją programów przez Gminę Świątki w październiku 2021 ”

Znak postępowania:
ROS.271.13.2021

Identyfikator miniPortalu 09ccbdb4-fe60-4409-a3b1-ab397961a82b

ZATWIERDZIŁ:

Wójt Gminy Świątki

Świątki, dnia 14 września 2021 r.

- 1) 55 32 10 00-6 Usługi przygotowywania posiłków,
- 2) 55 32 20 00-3 Usługi gotowania posiłków.
- 3) 55520000-1 Usługi dowożenia posiłków

Spis treści

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania.....	3
II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia.....	3
III. Tryb udzielenia zamówienia.....	3
IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.....	3
V. Opis przedmiotu zamówienia.....	3
VI. Termin wykonania zamówienia.....	3
VII. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.....	4
VIII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.....	4
IX. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 Pzp.....	4
X. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami.....	5
XI. Termin związania ofertą.....	5
XII. Opis sposobu przygotowania oferty.....	5
XIII. Sposób oraz termin składania ofert.....	8
XIV. Termin otwarcia ofert.....	9
XV. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 Pzp.....	9
XVI. Sposób obliczenia ceny.....	10
XVII. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów, i sposobu oceny ofert.	11
XVIII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.....	12
XIX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy.....	12
XX. Ochrona danych osobowych.....	13
XXI. Wykaz załączników do SWZ.....	14

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania.

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Gmina Świątki
11-008 Świątki 87

2. Numer telefonu:

Tel.: 89 616 9232

3. Adres poczty elektronicznej:

przetargi@swiatki.pl

4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<http://bip.swiatki.pl/?c=179>

II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia to: <http://bip.swiatki.pl/?c=179>

III. Tryb udzielenia zamówienia.

Zamawiający udziela zamówienia w trybie podstawowym, w oparciu o art. 275 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. (Dz. U. z 2021r. poz. 1129 z późn. zm.) – dalej zwana „Pzp” lub „ustawa Pzp”.

IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

V. Opis przedmiotu zamówienia.

„Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego oraz innych osób w związku z realizacją programów przez Gminę Świątki w październiku 2021 ”

1) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Obiad musi być przygotowany i dostosowany do wieku rozwojowego pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności i być przygotowywany z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej, tj. dzieci i młodzież z przedziału 1-15 lat. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji musi się odbywać zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- 2) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w n/w aktach i dokumentach:
 1. Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 2. Rozporządzenie (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
 3. Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
 4. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - U. z 2020 r. poz. 2021
 5. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach - Dz.U. z 2016 r. poz. 1154
 6. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego - (Dz.U. z 2007 r. nr 80, poz. 545)
 7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej - (Dz. U. z 2007 r. Nr 106 poz. 73)
 8. Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 3) W celu wskazania oczekiwań Zamawiającego, poniżej zostały wymienione warunki jakościowe i ilościowe:
 1. Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot/sok) zgodny z przepisami prawnymi określonymi w ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
 2. Wymagana gramatura: zupa - 0,5 l drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarzynie nie mniej niż 300 g.

3. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;
 4. Jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarskie, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb (Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 5. w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;
 6. w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;
 7. posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 8. zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 9. napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 10. napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;
 11. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;
 12. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;
 13. posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli
 14. zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
 15. ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 16. podstawę mięsnej i półmiesnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kielbasa, parówka, itp.);
 17. nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 4) Zamawiający wymaga przedstawiania przez Wykonawcę do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym.
 - 5) Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
 - 6) Wykonawca dostarczy posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i dostarczenia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - 7) Wydawanie posiłków leży po stronie zamawiającego.
 - 8) Czas wydawania posiłków z wyłączną rezerwacją dla dzieci w Żłobku, Przedszkolu
 1. Przedszkole i Żłobek
 - (a) śniad. 8:10
 - (b) II śniad. 9:45

(c) ob. 11:30

(d) podw. 13:45

2. Szkoła

(a) 9:40 - 12:35.

9) Ilość posiłków przygotowywanych dziennie dla dzieci Zamawiającego w Przedszkolu i Żłobku Publicznym :

Październiku 2021 rok - 22 dni

Lp	Jednostka	Śniadanie	II śniadanie	Obiad/ posiłek szkolny*	Podwiecz orek	Razem:
1	Żłobek Publiczny	13	13	13	13	52
2	Przedszkole	99	99	99	50	347
3	Szkoła Podstawowa			53*		53
Razem:		112	112	165	60	452
Wartość minimalna wynikająca z art .433 pkt 4 PZP		110	110	160	58	438

10) W oparciu o tą wartość Wykonawca kalkuluje swoją cenę ofertową. Zamawiający na etapie realizacji przedmiotu zamówienia dopuszcza możliwość zmiany wskazanej wartości zarówno w górę jak i w dół o 10%. Wskazana ilość nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanego przedmiotu zamówienia lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie przygotowane i wydane obiady.

11) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę zamawianego posiłku.

13) W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

2) Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Przedszkole oraz Żłobek w Świątkach 11-008 Świątki 105
Do obowiązków Wykonawcy należy po każdorazowym zatwierdzeniu dekadowego jadłospisu przez Zamawiającego, jego wywieszenie do wiadomości rodziców w sposób zwyczajowo przyjęty w Przedszkolu.

3) A także Posiłki Szkolne z dowozem zorganizowanym w Państwa zakresie do Szkoły Podstawowej w Świątkach,

Dożywianie dzieci w **Przedszkolu i Żłobku oraz Szkoły Podstawowej** odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni powszednie w okresie od **01 Października 2021 r. do 31 Października 2021 r.** z uwzględnieniem przerw w działalności (np. dni świątecznych).

4. Posiłki jednodaniowe do Szkoły Podstawowej obejmują:

- 1) dwa razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną i pieczywem, trzy razy drugie danie + surówka + sok owocowy lub kompot (z małą zawartością cukru).
- 2) Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości dyrektora szkoły z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorem Szkoły.
- 3) W jadłospisie musi znajdować się informacja o występujących w potrawach alergenach: musi być sporządzona legenda co oznaczają symbole liczbowe, które muszą być zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności.
- 4) Alergeny powinny być podane osobno dla każdej potrawy (dla zupy, dla napoju, dla surówki itp.).
- 5) Dzieci powinny otrzymywać trzy razy w tygodniu sok lub kompot z niską zawartością cukru, nieprzekraczającą dopuszczalnej normy oraz trzy razy w tygodniu surówkę.
- 6) W każdym dniu powinna być co najmniej jedna porcja z grupy mięs, jaja, orzechów, nasion strączkowych oraz warzyw i owoców (zupy muszą być wzbogacone wkładką mięsną).
- 7) Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja rybna.
- 8) Temperatura posiłków powinna mieć odpowiednią temperaturę- zupa 75 °C, drugie danie 63 °C, w związku z tym posiłki powinny być dostarczone do szkoły w odpowiednich godzinach ustalonych z Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Świątkach.
- 9) Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 10) Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego nie później niż 12 godzin przed spożyciem. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
- 11) Dowożone posiłki winny być dostarczone w termosach zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury przy ich spożywaniu. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCOM

1. Wykonawca zapewnia transport/dowóz we własnym zakresie środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez państwowego Inspektora Sanitarnego.
2. Wykonawca będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia
3. W okresie obowiązywania umowy wykonawca będzie zobowiązany posiadać ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzenia swojej działalności związanej z prowadzeniem dożywiania, lub cateringu.

Wzór proponowanego jadłospisu dwudekadowego posiłków jakie planuje wykonawca zrealizować w ramach niniejszego zamówienia dla dzieci przedszkolnych.

Zupa – 0,5 l,

Drugie danie – ziemniaki lub zamiennik (produkty zbożowe) – 150 g + mięso/ryba (zamiennie) – 100 g + surówka/warzywa gotowane (zamiennie) – 150 g + kompot/sok bez konserwantów – 200 ml, zamiennie danie jarskie nie mniej niż 300 g

Jadłospis dwudekadowy

Data	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
1 tydzień					
ŚNIADANIE	Pieczyno jasne, pieczywo ciemne, masło, pasta z twarogu i szczypiorku, ogórek pomidor, rzodkiewka Kakao naturalne	Płatki owsiane na mleku z rodzynkami Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, ser salami, ogórek zielony, papryka czerwona	(Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, wędlina podsuszana, ser żółty, twarożek kanapkowy, jajko na twardo) ogórek zielony, pomidor, papryka, rzodkiewka ,sałata kolorowa Kawa zbożowa	Płatki kukurydziane na mleku Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, dżem owocowy 100%bez cukru(słodzony sokiem z jabłek	Pieczyno jasne, pieczywo ciemne, masło , pomidor, ogórek zielony, szynka pieczona(własny wyrób), papryka kolorowa, ogórek zielony Kawa zbożowa
II ŚNIADANIE	Owoc- jabłko	Przedszkole marchewka żłobek kiwi	Owoc-gruszka	Owoc-jabłko	Owoc-mandarynka
OBIAD	Zupa z groszku zielonego Makaron świderki z twarogiem, polany jogurtem greckim z truskawkami Sok wiśniowy	Zupa ze świeżych pieczarek Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki z wody, surówka z buraczków Sok owocowy	Zupa koperkowa Klopsik wieprzowe w sosie pomidorowym , kasza gryczana, surówka z selera i żurawiny Sok owocowy	Zupa ziemniaczana z pomidorami Bitka schabowa w sosie własnym, ziemniaki z wody, surówka z kapusty młodej jabłka i marchewki Sok owocowy (150ml)	Zupa brokułowa Pieczona ryba na parze w sosie śmietanowym z warzywami, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów rzodkiewki i szczypiorku Sok porzeczkowy(150ml)
PODWIECZOREK	Salatka owocowa	Budyń migdałowy (własny wyrób) Biszkopty/ wafle ryżowe	Pana cotta z owocami	Pieczyno jasne i ciemne, masło, wędlina drobiowa, ser żółty, pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka Herbata czarna z cytrynką	Ciasto murzynek z powidłami śliwkowymi (nasz wypiek) owoc -kiwi Mleko
Data	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
2 tydzień					
ŚNIADANIE ALERGENY: GLUTEN, Mleko, RYBY	Pieczyno jasne, pieczywo ciemne, masło, pasta z jajek , ogórek zielony, rzodkiewka Kakao naturalne	Kasza manna na mleku Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, pasta z czerwonej soczewicy i suszonych pomidorów , ogórek	(Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, wędlina podsuszana, ser żółty paprykarz wegański, jajko na twardo) ogórek zielony, pomidor, papryka, rzodkiewka	Płatki orkiszowe na mleku z żurawiną Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, pasztet mięso warzywny własny wyrób , papryka czerwona , ogórek zielony	Pieczyno jasne, pieczywo ciemne, masło ,filet z indyka pieczony własny wyrób , ogórek zielony, rzodkiewka , papryka Kawa zbożowa

		zielony, rzodkiewka, pomidor Herbata z cytryną	Kakao naturalne	Kakao naturalne	
II ŚNIADANIE	Owoc-jabłko	Owoc-arbuz	Owoc-jabłko	Przedszkole papryka/ gruszka	Owoc-banan
OBIAD ALERGENY: SELER, RYBA, MLEKO, JAJA	Zupa barszcz ukraiński Pulpecik wieprzowe w sosie pomidorowym , kasza jagłana, surówka z pekinki, papryki czerwonej i ogórka zielonego. Sok gruszkowy	Zupa kalafiorowa z koperkiem Racuchy drożdżowe, polewa z jogurtu naturalnego Sok porzeczkowy	Zupa ogórkowa z zielenina Filet drobiowy w sezamie, ziemniaki z wody, surówka z sałaty masłowej i rzodkiewki Sok owocowy	Zupa wiejska Makaron pełnoziarnisty, ze szpinakiem i kurczakiem Sok porzeczkowy	Zupa kapuśniak Filet ryby miruna, ziemniaki z wody surówka z ogórka zielonego i szczypioru Sok owocowy(150ml)
PODWIECZOREK ALERGENY: GLUTEN, MLEKO, NABIAŁ, JAJA	Strucla z jagodami własny wypiek Gruszka Mleko	Koktajl owocowy truskawkowy na bazie maślanki naturalnej(własny wyrób) Bułeczka z kruszonka	Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, wędlina, ser żółty papryka czerwona, rzodkiewka, ogórek zielony Herbata czarna z cytrynka	Sernik własny wypiek Hebrata owocowa	Pizza własny wypiek (szynka , pieczarki, ser salami, papryka czerwona) Herbata z cytryną

Data	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
3 tydzień					
ŚNIADANIE	Zupa mleczna zacierki Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, pasta z makreli i szczypiorku, ogórek pomidor, rzodkiewka Herbata z cytrynka	Płatki kukurydziane na mleku Mini kajzerka, mini grahamka, masło, miód wielokwiatowy Woda z cytryną	Płatka owsiane na mleku z suszonymi owocami Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, wędlna podsuszana, ser żółty, ogórek zielony, pomidor, papryka, rzodkiewka Napar z mięty	Płatki ryżowe na mleku Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, schab pieczony własny wyrób, ogórek zielony, pomidor, rzodkiewka Sok owocowy	Pieczywo jasne, pieczywo żytnie, masło , dżem truskawkowy 100%owoców Kawa zbożowa Woda z miodem
II ŚNIADANIE	Jabłko	turkawki	Papryka kolorowa	gruszka	banan
OBIAD	Zupa szczawiowa z jajkiem Placki twarogowe, polane jogurtem greckim Sok wiśniowy	Zupa ze świeżych pieczarek Pulpecik wieprzowy w sosie pomidorowym, kasza jagłana , surówka z ogórka zielonego i szczypiorku Kompot owocowy	Zupa porowa Kotlet schabowy / żłobek bitka sachabowa w sosie własnym, ziemniaki z wody, surówka marchewki i jabłka Kompot owocowy	Rosół z makaronem Potrawka drobiowa, kasza gryczana, sałata z rzodkiewką Sok owocowy	Zupa pomidorowa z makaronem Filet ryby w sosie beszamelowym, ziemnia ki z wody, surówka z buraczków Kompot owocowy
PODWIECZOREK ALERGENY: GLUTEN, MLEKO, NABIAŁ, JAJA	Ciasto z brzoskwiniami własny wypiek Owoc-arbuz Herbata malinowa	Kasza manna na mleku z malinami	Salatka owocowa, chrupki kukurydziane	Pieczywo jasne, pieczywo ciemne , masło, wędlna drobiowa, ser żółty, pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka Herbata czarna z cytrynką	Jogurt grecki z owocami własny wyrób, chałka
Data	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
4 tydzień					
ŚNIADANIE	Płatki jagłane na melku Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, polędwica wiśniowa , ogórek zielony, rzodkiewka, pomidor Woda z modelem	Płatki żytnie na mleku z rodzynkami Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, ser żółty salami, ogórek zielony, papryka czerwona, rzodkiewka Herbata malinowa	Płatki jagłane na mleku Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, wędlna podsuszana, jajko na twardo) ogórek zielony, pomidor, papryka, rzodkiewka Sok owocowy	Płatki ryżowe na mleku Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, twaróg ze szczypiorkiem, papryka czerwona , ogórek zielony Rumianek	Pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło pieczony filet z indyka (własny wyrób), ogórek zielony, sałata karbowana Kakao naturalne
II ŚNIADANIE	Owoc-jabłko	Owoc-gruszka	Owoc-arbuz	Owoc-banan	Owoc-jabłko
OBIAD	Zupa buraczkowa Gulasz z indyka , kasza jęczmienna, surówka z selera i żurawiny Sok porzeczkowy	Zupa z fasoli szparagowej Kotlecik mielony z cukinią, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów i szczypiorku rzodkiewki kompot owocowy	Zupa jarzynowa Eskalopki drobiowe, ryż brązowy ,surówka z ogórka kiszzonego kompot owocowy	Zupa ogórkowa Naleśniki z twarogiem, polane musem malinowym Sok owocowy	Zupa pomidorowa ryżem brązowym Kotlecik rybny w panierce owsianej , ziemniaki z wody , surówka z kapusty czerwonej marchewki i pora kompot owocowy
PODWIECZOREK	Cisto z czerwonej	Kasza jagłana	Kisiel wiśniowy	Mini grahami , masło,	Mufiki kokosowe

	fasoli własny wypiek Nektarynka Herbata malinowa	zapiékana z jabłkami i cynamonem .	własny wyrób , biszkopty	pasta z białej fasoli, papryka kolorowa, herbata	własny wypiek, koktajl na bazie maślaki naturalnej z owocami
--	--	---------------------------------------	-----------------------------	--	--

....., dnia roku

(miejscowość) (data)

.....

(imię i nazwisko, stanowisko, pieczęć firmowa)

(podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

VI. Termin wykonania zamówienia.

Termin wykonania zamówienia wynosi **1** miesiąc od podpisania umowy, t.z. od 1 Października 2021 roku do 31 Października 2021 roku.

VII. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.

1. Projektowane postanowienia umowy dotyczące przedmiotu niniejszego zamówienia zostały zawarte w Załączniku nr 3 do SWZ stanowiącego projekt umowy.
2. Zamawiający wymaga, aby wybrany Wykonawca zawarł z nim umowę na warunkach określonych w projekcie umowy o którym mowa w ust. 1.

VIII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu, który dostępny jest pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej: przetargi@swiatki.pl
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularza do komunikacji”. <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji

przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.

5. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

6. Zamawiający przekazuje link do postępowania oraz ID postępowania jako załącznik do niniejszej SWZ. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście.

IX. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 Pzp.

W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od wymagania użycia środków komunikacji elektronicznej, z uwagi na wystąpienie jednej z okoliczności, o której mowa w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 Pzp w szczególności w odniesieniu oferty, podmiotowego środka dowodowego lub przedmiotowego środka dowodowego, można je przekazać, za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2020 r. poz. 1041), osobiście lub za pośrednictwem posłańca.

X. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami.

Osobami uprawnionymi do komunikowania się z Wykonawcami w imieniu Zamawiającego są:

- 1) Zbigniew Wojtera – Zamówienia Publiczne,

XI. Termin związania ofertą.

1. Wykonawca jest związany ofertą do upływu 30 dni tj. **do dnia 22 Października 2021 r.**, liczonych od dnia upływu terminu składania ofert., przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonym w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

4. W przypadku, gdy Zamawiający zażądał wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

XII. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.
2. **Ofertę wraz z załącznikami sporządza się w języku polskim w postaci elektronicznej, i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę uprawnioną, pod rygorem nieważności.** Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
3. Do oferty należy dołączyć oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu – załączniki nr 2 do SWZ. Oświadczenia te stanowią dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący podmiotowe środki dowodowe, o ile wymagane będą przez Zamawiającego.
4. Oświadczenia składane są pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
5. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenia, o których mowa w ust. 3 składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
6. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniami, o których mowa w ust. 3, także oświadczenia dotyczące 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.
7. 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.
8. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 7, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - 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) 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, których wskazane zdolności dotyczą.
9. Zobowiązanie musi być złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania podmiotu udostępniającego zasoby zgodnie z zasadami reprezentacji określonymi w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.
10. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wymagane jest ustanowienie Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu i/ lub zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
11. Pełnomocnictwo powinno zawierać w szczególności wskazanie:
- 1) postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy,
 - 2) wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia wymienionych z nazwy, z określeniem siedziby,
 - 3) ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.
12. 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.
13. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w ust. 12, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
14. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ust. 12, Zamawiający żąda od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy. Pełnomocnictwo powinno być zgodne z ust. 11.
15. Ust. 12-14 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach.
16. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów, o których mowa w ust. 12, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.
17. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu, składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w formie pisemnej lub w formie dokumentowej, w zakresie i w sposób określony w przepisach wydanych na podstawie art. 70 ustawy Pzp.
18. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, **zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej**, przekazuje się

- cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
19. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać “Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku”.
 20. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików podpisu w formacie XAdES.
 21. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 18., dokonuje w przypadku:
 - 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub Podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) innych dokumentów – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
 22. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, **niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo**, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
 23. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 22, dokonuje w przypadku:
 - 1) podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub Podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) pełnomocnictwa – mocodawca.
 24. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, może dokonać również notariusz.
 25. Przez cyfrowe odwzorowanie należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
 26. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na formularzach sporządzonych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że ich treść, odpowiadać będzie formularzom określonym przez Zamawiającego.

27. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r., poz. 1010 z późn. zm.), jeżeli Wykonawca, wraz z przekazaniem tych informacji zastrzegł, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je za pośrednictwem miniPortalu w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie
wraz
z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

XIII. Sposób oraz termin składania ofert.

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.
2. W celu prawidłowego złożenia oferty, Wykonawca powinien posługiwać się 32 znakowym Identyfikatorem z miniPortalu 09ccbdb4-fe60-4409-a3b1-ab397961a82b i to właśnie z tego identyfikatora należy korzystać.
3. W sytuacji, w której Wykonawca składając ofertę przez miniPortal, wprowadzi w formularzu ID z Platformy e-Zamówienia, oferta taka nie będzie widoczna na liście złożonych ofert i nie będzie możliwości na jej odszyfrowanie.
4. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
UWAGA: zgodnie z powyższą „Instrukcją użytkownika”: oferta złożona za pośrednictwem miniPortalu powinna zostać opatrzona właściwym podpisem elektronicznym. Podpis elektroniczny musi zostać złożony bezpośrednio na pliku z ofertą wykonawcy lub na „paczce” dokumentów elektronicznych zawierających ofertę wykonawcy. Opatrzanie właściwym podpisem oferty (lub paczki) następuje przed czynnością jej zaszyfrowania (zob. str. 20 Instrukcji).
5. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
6. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu.

Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na miniPortalu.

7. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
8. Oferty składa się w terminie do **dnia 23-09-2021 r. do godz. 8:00.**

XIV. Termin otwarcia ofert.

Otwarcie ofert nastąpi w **dnia 23-09-2021 r., o godzinie 8:00 .**

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

nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XV. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 Pzp.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:

1. Będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego.

2. Jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.
3. Wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
4. Wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne.
5. Jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie.
6. Jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

XVI. Sposób obliczenia ceny.

1. Cena będzie zawierała wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia. Należy ją podać w polskich złotych (z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku).
2. Cena oferty stanowi wynagrodzenie ryczałtowe.
3. Cena oferty i składniki cenotwórcze podane przez Wykonawcę będą stałe przez okres realizacji Umowy i nie będą mogły podlegać zmianie (z zastrzeżeniem postanowień zawartych w projekcie umowy).
4. Wszystkie czynności związane z obliczeniem wynagrodzenia i mające wpływ na jego wysokość Wykonawca powinien wykonać z należytą starannością.
5. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu oferty wartości netto, kwoty podatku VAT oraz łącznej wartości oferty brutto.
6. Wynagrodzenie należy obliczyć w taki sposób, by obejmowało wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca w celu należytego wykonania przedmiotu zamówienia, w tym także wszelkie koszty nie wynikające bezpośrednio z opisu przedmiotu zamówienia i wzoru umowy, ale możliwe do przewidzenia przez Wykonawcę przed złożeniem oferty.
7. Konieczne do poniesienia koszty Wykonawca ustala i oblicza samodzielnie na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, wzoru umowy, zasad najlepszej wiedzy technicznej i sztuki budowlanej, obowiązujących przepisów, opublikowanych norm, zalecanej wizji lokalnej oraz wyjaśnień, uzupełnień i zmian SWZ ogłoszonych przez Zamawiającego w toku postępowania.
8. Przy ustaleniu ceny oferty należy uwzględnić ryzyko Wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Niedoszacowanie,

pominięcie oraz brak rozpoznania zakresu przedmiotu zamówienia nie może być podstawą do zmiany wynagrodzenia Wykonawcy.

9. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
10. Wynagrodzenie należy obliczyć w taki sposób, by obejmowało wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca w celu należytego wykonania przedmiotu zamówienia, w tym także wszelkie koszty nie wynikające bezpośrednio z opisu przedmiotu zamówienia i wzoru umowy, ale możliwe do przewidzenia przez Wykonawcę przed złożeniem oferty.
11. Przy ustaleniu ceny oferty należy uwzględnić ryzyko Wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Niedośzacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania zakresu przedmiotu zamówienia nie może być podstawą do zmiany wynagrodzenia wykonawcy.
12. Zgodnie z art. 632 Kodeksu Cywilnego (Dz. U. z 2020, poz. 1740) przyjmujący zamówienie nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów prac.

XVII. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów, i sposobu oceny ofert.

1. Zamawiający będzie oceniał każdą z ofert na podstawie następujących kryteriów:

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium (w %)
1.	Cena (C)	60
2.	Termin Płatności	40

2. Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.

3. Punkty za kryterium „Cena (C)” (waga 60%) zostaną obliczone według wzoru:

$$C = \frac{C_p}{C_b} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie,

C – ilość punktów za kryterium cena,

C_n – najniższa cena ofertowa spośród ofert nieodrzuconych,

C_b – cena oferty badanej.

W kryterium „Cena”, oferta z najniższą ceną otrzyma 60 punktów a pozostałe oferty po matematycznym przeliczeniu w odniesieniu do najniższej ceny odpowiednio mniej. Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

4. Punkty za kryterium „Termin płatności (T)” zostaną przyznane w skali:

Termin płatności	Liczba punktów
7 dni	0 pkt
14 dni	20 pkt
30 dni	40 pkt

5. Ilość punktów przyznanych ofercie, zostanie obliczona na podstawie wzoru:

$$\text{Przyznana ilość punktów} = C + T$$

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów, tj. przedstawiająca najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert, o których mowa w ust. 1.

XVIII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 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.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią załącznik do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawiają Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.

XIX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy.

Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale IX ustawy. Zgodnie z art. 505 Pzp środki ochrony prawnej określone we wskazanym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

XX. 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 ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wójt Gminy Świątki – Sławomir Kowalczyk;

inspektorem ochrony danych osobowych w Gminie Świątki jest Pan Marek Hodowski e - mail: marek.hodowski@swiatki.pl.

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na „**Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego oraz innych osób w związku z realizacją programów przez Gminę Świątki w październiku 2021**”, znak postępowania: **ROS.271.13.2021**, prowadzonym w trybie podstawowym.

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 Pzp.

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 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.

Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp, związanym z udziałem

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.

posiada Pani/Pan:

na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;

na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***; prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

Nie przysługuje Pani/Panu:

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

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

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.

* **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** **Wyjaśnienie:** 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.

*** **Wyjaśnienie:** 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.

XXI. Wykaz załączników do SWZ.

Załącznik nr 1 - Formularz oferty,

Załącznik nr 2 - Oświadczenie dotyczące podstaw do wykluczenia z postępowania,

Załącznik nr 3 - Projekt umowy,