

Pniewy, dnia 30 listopada 2020 r.

PM.220.01.2020

Ogłoszenie nr 759527-N-2020 z dnia 30 listopada 2020 r.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA "MIŚ" W PNIEWACH
Katarzyna Kurek - Brzyk
ZATWIERDZA POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE
ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA WYKONANIE ZADANIA:

DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO PRZEDSZKOLA "MIŚ" W PNIEWACH
od 4 stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021 r.
PROWADZONEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8
ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27)

Dyrektor Przedszkola
Kurek-Brzyk
mgr Katarzyna Kurek-Brzyk

.....
Podpis

Rozdział 1. WPROWADZENIE

1. Podstawa prawna opracowania Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia:
 - a) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27),
 - b) Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz.U.2019.1145 t.j. z dnia 2019.06.19),
 - c) Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U.2020.1282 t.j. z dnia 2020.07.23),
 - d) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 grudnia 2019 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz.U.2019.2453 z dnia 2019.12.19),
 - e) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2019 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (Dz.U.2019.2450 z dnia 2019.12.19).
2. Znak sprawy dla postępowania **PM.220.01.2020**. Wykonawcy zobowiązani są we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej wskazane oznaczenie.
3. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

Rozdział 2. ZAMAWIAJĄCY

GMINA PNIEWY
Przedszkole „Miś” w Pniewach
ul. Dworcowa 23
62 – 045 Pniewy
NIP 787 – 20 – 83 – 727
REGON 631578839

Znak sprawy dla postępowania **PM.2020.01.2020**

Telefon: 61 29 11 216

e – mail: przedszkole@mispniewywlkp.pl

Adres strony internetowej przedszkola: www.mispniewywlkp.pl

Rozdział 3. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO ORAZ MIEJSCA, W KTÓRYCH ZOSTAŁO ZAMIESZCZONE OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

1. Postępowanie o udzielanie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego poniżej kwoty 214 000 euro**, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (*Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27*) oraz Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2019 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (*Dz.U.2019.2450 z dnia 2019.12.19*).
2. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:
 - Biuletyn Informacji Publicznej – www.bip.mispniewywlkp.pl
 - Biuletyn Zamówień Publicznych,
 - Strona internetowa Zamawiającego – www.mispniewywlkp.pl
 - w siedzibie Zamawiającego – tablica ogłoszeń znajdująca się na parterze przy sekretariacie.

Rozdział 4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa warzyw i owoców, mięsa i wędlin, mrożonek, przetworów konserwowych, mącznych, przypraw, tłuszczu, słodczy, pieczywa, nabiału i ryb na potrzeby bieżącego żywienia na rok 2021 dla Przedszkola „Miś” w Pniewach.
2. Przedmiot zamówienia podzielony został na 8 części (zadań):

Część	Nazwa części	Kod CPV
1.	Warzywa i owoce	15300000 – 1
2.	Mięso i wędliny	15100000 – 9 15131500 – 0
3.	Mrożonki	15331100 – 8
4.	Przetwory konserwowe, mączne, przyprawy, tłuszcze i inne	15000000 – 8 15830000 – 5 15610000 – 7 15851100 – 9 15872400 – 5
5.	Słodczy	15840000 – 8
6.	Pieczywo	15811000 – 6
7.	Nabiał	15511000 – 3
8.	Ryby	15229000 – 9

WARZYWA I OWOCE:

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.		3.	4.
1.	Arbuz (VI - IX)	zdrowy, dojrzały ok. 2,5 kg/szt.	kg	50
2.	Banan	zdrowe, dojrzałe, zdrowy	kg	420
3.	Borówka amerykańska	500 g/op., zdrowa, nieuszkodzona	szt.	10
4.	Brokuł	świeży, obcinany - bez liści, średniej wielkości, czysty, zdrowy	szt.	30
5.	Brukselka (IX)	świeża, zdrowa, czysta	kg	30
6.	Brzoskwinie (V - IX)	zdrowe, dojrzałe, zdrowe	kg	50
7.	Buraki czerwone	świeże, obcinane - bez liści, średniej wielkości, czyste, zdrowe, nieuszkodzone, workowane	kg	150
8.	Cebula biała	zdrowa, średniej wielkości, czysta, workowana	kg	150
9.	Cytryna	świeża, twarda	kg	50
10.	Czosnek kulka	kompletne, średniej wielkości, nieprzerośnięte, świeży	szt.	60
11.	Dynia owoc (IX - XI)	świeża, twarda, czysta, nieuszkodzona	kg	30
12.	Fasolka szparagowa żółta (IX)	świeża, czysta,	kg	30
13.	Gruszka	świeża, twarda	kg	220
14.	Jabłka lobo	świeże, twarde	kg	500
15.	Kalafior	obcinany - bez liści, świeży	szt.	30
16.	Kalarepa	obcinana - bez liści	szt.	20
17.	Kapusta biała główka	świeża, zdrowa, nieuszkodzona ok. 3 kg/ szt.	kg	160
18.	Kapusta biała młoda (V - VIII)	świeża, zdrowa, nieuszkodzona ok. 2 kg/szt.	kg	100
19.	Kapusta czerwona	świeża, zdrowa, nieuszkodzona, czysta	kg	80
20.	Kapusta kwaszona	1 kg/op., w wiaderku lub pakowana próżniowo	kg	200
21.	Kapusta pekińska	świeża, zdrowa, nieuszkodzona, czysta	szt.	50
22.	Kapusta włoska	świeża, zdrowa, nieuszkodzona, czysta	szt.	30
23.	Kiwi	świeże, dojrzałe, zdrowe	szt.	180
24.	Koperek	250 g, świeże, czyste	pęczek	150
25.	Mandarynki	świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	kg	100
26.	Marchew korzeń	zdrowa, jędma, barwa czerwono - pomarańczowa, obcinana, średniej wielkości, nieuszkodzone, workowana	kg	300
27.	Nektarynka (V - IX)	zdrowe, dojrzałe, zdrowe	kg	50
28.	Ogórek kwaszony	1 kg/op. w wiaderku lub pakowana próżniowo	kg	180
29.	Ogórki szklarniowe	zdrowe, twarde, średniej wielkości	kg	100
30.	Papryka	świeża, różne rodzaje	kg	60
31.	Pieczarki luz	świeże, bez przebarwień, czyste	kg	10
32.	Pietruszka korzeń	świeża, obcinane, średniej wielkości, korzenie czyste, zdrowe, nieuszkodzone, workowane	kg	50

33.	Pietruszka natka	40 g, świeża, czysta	pęczek	70
34.	Pomarańcza (XII)	świeże, dojrzałe	kg	30
35.	Pomidory luz	zdrowe, dojrzałe, twarde, średniej wielkości	kg	50
36.	Por korzeń	świeże, czyste, zielone	kg	160
37.	Rzodkiewka	115 g, świeża, czysta	pęczek	100
38.	Salata	świeża, czysta, zielona	szt.	150
39.	Seler korzeń	świeże, obcinane, średniej wielkości, korzenie czyste, zdrowe, nieuszkodzone, workowane	kg	120
40.	Szczypior	115 g, świeży, czysty	pęczek	140
41.	Szparagi (V)	500 g/op., świeży zdrowe, nieuszkodzone	szt.	25
42.	Śliwka węgierka	świeża, dojrzała, zdrowa	kg	150
43.	Truskawka (VI-VII)	świeże, dojrzałe, zdrowe	kg	50
44.	Winogrono ciemne	duże, świeże, zdrowe, nieuszkodzone	kg	150
45.	Winogrono jasne	duże, świeże, zdrowe, nieuszkodzone	kg	150
46.	Ziemniaki jadalne	świeże, czyste, średniej wielkości, workowane, zdrowe, rodzaj: Erica, Vineta, Gala, Lord lub równoważne	kg	4 500
47.	Ziemniaki młode (V-VII)	świeże, czyste, średniej wielkości, workowane, zdrowe, rodzaj: Erica, Vineta, Gala, Lord lub równoważne	kg	600

Wymagania ogólne:

Świeże, dobrej jakości, pozbawione oznak niewłaściwego przechowywania i transportu. Zamawiający nie dopuszcza owoców i warzyw mocno zniekształconych, z widocznymi oznakami choroby, zaparzeniami, zgnieceniami. Towar powinien być wolny od obcych zapachów i pozostałości środków ochrony roślin.

Sposób i rodzaj pakowania:

Opakowania tj. pojemniki i skrzynki czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko dla jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd wyrobu gotowego.

MIĘSO I WĘDLINY:

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.		3.	4.
48.	Filet drobiowy z kurczaka	surowy, bez kości, bez skóry	kg	650
49.	Karkówka wieprzowa	surowa, bez kości	kg	150
50.	Kotlet schabowy	surowy, bez kości	kg	15
51.	Kurczak	surowy, tuszka ok. 2 kg, patroszony	kg	50
52.	Łopátka wieprzowa	surowa, bez kości	kg	12
53.	Mięso gulaszowe wieprzowe	krojone w kostkę	kg	450
54.	Mięso mielone wieprzowe	drobne	kg	660
55.	Porcje rosołowe z kurczaka	świeże, bez oznak mrożenia	kg	550
56.	Udka z kurczaka	świeże, surowe bez kości krzyżowej	kg	250
57.	Żeberka wieprzowe	I klasa	kg	320
58.	Boczek wieprzowy parzony	bez skóry, bez kości	kg	100
59.	Kiełbasa farmerska	90% zawartości mięsa wieprzowego	kg	100
60.	Kiełbasa krakowska	74% zawartości mięsa wieprzowego	kg	200
61.	Kiełbasa słoikowa	90% zawartości mięsa wieprzowego	kg	20
62.	Kiełbasa szynkowa	75% zawartości mięsa wieprzowego	kg	30
63.	Kiełbasa śląska	80% zawartości mięsa wieprzowego	kg	100
64.	Kiełbasa zielonogórska	90% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50
65.	Kiełbasa zwyczajna	70% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50
66.	Kiełbasa żywiecka	70% zawartości mięsa wieprzowego	kg	100
67.	Ogonówka wieprzowa wędzona	75% zawartości mięsa wieprzowego	kg	100
68.	Parówka cienka	95% zawartości mięsa wieprzowego	kg	350
69.	Paszтет drobiowy	45% zawartości mięsa wieprzowego	kg	100
70.	Polędwica sopocka	70% zawartości mięsa wieprzowego	kg	100
71.	Polędwica staropolska	90% zawartości mięsa wieprzowego	kg	100
72.	Serdelki	50% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50
73.	Smalec wieprzowy	200g/op.	szt.	10
74.	Szynka bamberka	73% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50
75.	Szynka biała – bez wędzenia	74% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50
76.	Szynka drobiowa	85% zawartości mięsa drobiowego	kg	50
77.	Szynka konserwowa	73% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50
78.	Szynka starowiejska	80% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50
79.	Szynka tyrolska	70% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50
80.	Szynka wieprzowa wędzona gotowana	80% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50
81.	Wędlina łopátka wieprzowa	73% zawartości mięsa wieprzowego	kg	50

Wymagania ogólne:

Mięso i wędliny muszą być świeże (zakazuje się dostaw produktów rozmrożonych), odpowiadać muszą wymaganiom norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych. Winny spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z dnia 2019.07.05). Mięso musi pochodzić z krajowych hodowli. Zamawiający wymaga, by mięso i wędliny dostarczane były w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej oraz wynika z rozbioru technologicznego półtuszy wieprzowych. Zapis ten nie dotyczy okrawków mięsnych, których wielkość powinna umożliwiać ich dalszą obróbkę kulinarną. Niedozwolone są wyroby z zawartością mięsa oddzielonego mechanicznie. Podstawą nie przyjęcia i reklamowania towaru będą następujące cechy asortymentu: obce posmaki, nieprzyjemne zapachy oraz zapachy świadczące o nieświeżości, oślizgłość, nalot pleśni, nietypowa barwa, zawilgocenie powierzchni, asortyment uszkodzony, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, niedostateczne rozdrobnienie, obecność śladów szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne oraz zabrudzenia.

Sposób i rodzaj pakowania:

Wymagamy, aby wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane były w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta, gdzie (każda dostawa) musi posiadać czytelne, trwałe metki z nazwą producenta, datą produkcji, wagą, datą przydatności do spożycia i nazwą dostarczanego asortymentu. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku, gdzie oznakowanie opakowania zbiorczego nosi nazwę środka spożywczego, dane identyfikujące producenta środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, zawartość netto środka spożywczego, data minimalnej trwałości, termin przydatności do spożycia.

MROŻONKI:

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.		3.	4.
82.	Brokuły	2,5 kg/op. mrożone	szt.	40
83.	Brukselka	2,5 kg/op. mrożona	szt.	15
84.	Bukiet warzyw mieszanka 3 – składnikowa (brokuł, kalafior, marchew)	2,5 kg/op. mrożona	szt.	25
85.	Fasolka szparagowa	2,5 kg/op. mrożona	szt.	25
86.	Groszek z marchewką	2,5 kg/op. mrożony	szt.	30
87.	Groszek zielony	2,5 kg/op. mrożony	szt.	20
88.	Jagody	2,5 kg/op. mrożone	szt.	6
89.	Kalafior	2,5 kg/op. mrożony	szt.	40
90.	Maliny	2,5 kg/op. mrożone	szt.	40
91.	Marchew mini	2,5 kg/op. mrożona	szt.	30

92.	Mieszanka 7 – składnikowa	2,5 kg/op. mrożona	szt.	30
93.	Mieszanka kompotowa	owoce bez pestek, 2,5 kg/op. mrożona	szt.	220
94.	Papryka trio – paski	2,5 kg/op. mrożona	szt.	5
95.	Pyzy drożdżowe	9 szt./op. mrożone	op.	720
96.	Szpinak	2,5 kg/op. mrożony	szt.	25
97.	Truskawki	2,5 kg/op. mrożone	szt.	60
98.	Wiśnie drażone	2,5 kg/op. mrożone	szt.	7
99.	Włoszczyzna na patelnie	2,5 kg/op. mrożona	szt.	30
100.	Włoszczyzna mieszanka warzywna 5 - składnikowa paski	2,5 kg/op. mrożona	szt.	220
101.	Zupa jarzynowa	2,5 kg/op. mrożona	szt.	10

Wymagania ogólne:

Odpowiednia barwa, zapach swoisty. W dostawie niedozwolone są widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się.

PRZETWORY KONSERWOWE, MĄCZNE, TŁUSZCZ I INNE:

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.		3.	4.
102.	Ananas	580 g/op., puszka, plastry	szt.	50
103.	Brzoskwinia	820 g/op., puszka, połówki	szt.	30
104.	Budyń bez cukru	35 g/op., różne smaki	szt.	600
105.	Ciecierzycyca	500 g/op.	kg	20
106.	Cukier biały kryształ	paczkowy w oryginalnym opakowaniu 1 kg/op.	kg	800
107.	Cukier puder	500 g/op.	szt.	10
108.	Cukier waniliowy	30 g/op.	szt.	90
109.	Drożdże piekarskie	100 g/op.	szt.	10
110.	Dżem	różne smaki (słodzony 100% sokiem) 250 g/op.	szt.	250
111.	Fasola "Jaś"	sucha luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	30
112.	Fasola czerwona konserwowa	450 g/op., puszka	szt.	40
113.	Galaretka	różne rodzaje, 14 g/op.	szt.	450
114.	Groch	łuskany połówki luz 1 kg - 5 kg / op.	kg	20
115.	Groszek zielony konserwowy	400 ml/op.	szt.	60
116.	Herbata granulowana czarna	100 g/op.	szt.	250
117.	Kakao naturalne	150 g/op.	szt.	50
118.	Kasza burgund	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50
119.	Kasza gryczana	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	100
120.	Kasza jagłana	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50
121.	Kasza jęczmienna	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50
122.	Kasza kuskus	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50
123.	Kasza manna	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50
124.	Kasza pęczak	luz 1 kg - 5 kg/op.	kg	50

125.	Kawa zbożowa (typu Inka)	150 g/op.	szt.	30
126.	Ketchup słoik łagodny	1 kg/op. (145 g pomidorów /100 g)	szt.	10
127.	Kisiel bez cukru	różne smaki, 40 g/op.	szt.	500
128.	Koncentrat pomidorowy 30 %	1 kg/op.	szt.	100
129.	Kukurydza konserwowa	400 g/op.	szt.	100
130.	Kwasek cytrynowy spożywczy	20 g/op.	szt.	120
131.	Majonez dekoracyjny	700 ml/op.	szt.	50
132.	Makaron drobny gwiazdki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	30
133.	Makaron kokardki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	110
134.	Makaron łazanki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	50
135.	Makaron nitka	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	20
136.	Makaron rurki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	170
137.	Makaron świderki	100% pszenicy Durum 1 - 5 kg/op.	kg	170
138.	Mąka wrocławska pszenna typu: 500	w oryginalnych opakowaniach 1 kg/op.	kg	250
139.	Miód naturalny	1 litr	szt.	50
140.	Mus jabłkowy	słoik 1l/op.	szt.	20
141.	Musztarda sarepska	1 kg/op., słoik	szt.	20
142.	Ocet spirytusowy 10 %	500 ml/op.	szt.	10
143.	Ogórki konserwowe	900 g/op.	szt.	70
144.	Olej rzepakowy	butelka 1l/op.	szt.	200
145.	Papryka konserwowa	650 g/op.	szt.	30
146.	Pestki dyni	100 g/op.	szt.	20
147.	Płatki kukurydziane	1 kg/op.	kg	40
148.	Płatki owsiane	500 g/op.	kg	50
149.	Powidła węgierkowe	290 g/op.	szt.	40
150.	Proszek do pieczenia	18 g/op.	szt.	70
151.	Przyprawa bazylia	10 g/op.	szt.	50
152.	Przyprawa cynamon mielony	15 g/op.	szt.	40
153.	Przyprawa czosnek granulowany	20 g/op.	szt.	10
154.	Przyprawa gałka muskatołowa	10 g/op.	szt.	10
155.	Przyprawa imbir	15 g/op.	szt.	10
156.	Przyprawa kminek cały	20 g/op.	szt.	10
157.	Przyprawa kminek mielony	20 g/op.	szt.	10
158.	Przyprawa liść laurowy	1 kg/op.	szt.	5
159.	Przyprawa lubczyk suszony	1 kg/op.	szt.	10
160.	Przyprawa majeranek	1 kg/op.	szt.	10
161.	Przyprawa oregano	10 g/op.	szt.	50
162.	Przyprawa papryka słodka czerwona sypka	1 kg/op.	szt.	5
163.	Przyprawa pieprz naturalny mielony czarny	500 g/op.	szt.	15
164.	Przyprawa rozmaryn	15 g/op.	szt.	10
165.	Przyprawa tymianek	10 g/op.	szt.	50
166.	Przyprawa ziele angielskie	1 kg/op.	szt.	5
167.	Przyprawa zioła prowansalskie	1 kg/op.	szt.	10

168.	Rodzynki	200 g/op.	szt.	15
169.	Ryż biały długo ziarnisty	1 kg/op.	kg	100
170.	Ryż paraboliczny	1 kg/op.	kg	250
171.	Sezam	1 kg/op.	kg	5
172.	Słonecznik łuskany	200 g/op.	szt.	20
173.	Sok owocowy 100 % bez dodatku cukru	różne smaki, z dziubkiem 300 ml/butelka	szt.	1 000
174.	Sok owocowy 100 % bez dodatku cukru	w kartoniku ze słomką 200 ml	szt.	2 500
175.	Sól spożywcza jodowana	1 kg/op.	szt.	90
176.	Suszona morela	bez dodatku cukrów 150 g/op.	szt.	20
177.	Suszona śliwka	bez dodatku cukrów 150 g/op.	szt.	20
178.	Suszone pomidory w oleju	1 700 ml/op.	szt.	5
179.	Syrop wysoko słodzony	970 ml/op.	szt.	40
180.	Woda źródłana niegazowana	5 l/op.	szt.	600
181.	Woda źródłana niegazowana	z dziubkiem 310 ml/butelka	szt.	900
182.	Zaprawa żurek	1 kg/op.	kg	6

Wymagania ogólne:

Przyprawy: Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy, smak i zapach charakterystyczny dla ww. artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, niezlepiająca się lub zbrylona – wilgotna.

Makarony i wyroby mączne: Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na ww. artykuły musi wynosić minimum 6 miesięcy, smak i zapach – charakterystyczny dla artykułów mącznych, bez posmaków i zapachów obcych, konsystencja – sypka, niezlepiająca się przy nacisku, niedopuszczalna zawartość szkodników.

Musztarda, ketchup: Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące, smak i zapach charakterystyczny dla ww. artykułów o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów.

Dżemy: Minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy na ww. artykuł minimum 6 miesięcy, wygląd i konsystencja jednolita, lepka, galaretowata, smak i zapach: charakterystyczny, typowy dla ww. artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów.

Sposób i rodzaj pakowania:

Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

SŁODYCZE:

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.		3.	4.
183.	Andruty	11 g/op.	szt.	110
184.	Biszkopty	120 g/op.	szt.	120
185.	Chrupki kukurydziane	pałeczki, 60 g/op.	szt.	250
186.	Ciastka herbatniki typu Be – Be	5 g/op.	szt.	1 300
187.	Figurki czekoladowe – Mikołaje	80 g/op.	szt.	380
188.	Figurki czekoladowe – Zające	80 g/op.	szt.	380
189.	Lizaki owocowe	kulka	szt.	321
190.	Wafelki (typu: góralki)	(mleczne, orzechowe, kokosowe, czekoladowe) 50 g/op.	szt.	960
191.	Wafle kakaowe	28 g/op., bez czekolady	szt.	960
192.	Wafle kakaowe	28 g/op., w czekoladzie	szt.	650
193.	Wafle ryżowe	130 g/op.	szt.	100

PIECZYWO:

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.		3.	4.
194.	Babka okrągła średnia	500 g/szt.	szt.	150
195.	Bułka grahamka	65 g/szt.	szt.	1 000
196.	Bułka hot - dog francuski	50 g/szt.	szt.	180
197.	Bułka mała	50 g/szt.	szt.	5 000
198.	Bułka maślana	50 g/szt.	szt.	2 000
199.	Bułka pszenno - żytnia	50 g/szt.	szt.	600
200.	Bułka śniadaniowa	70 g/szt.	szt.	1 000
201.	Bułka tarta	1 kg/op.	kg	30
202.	Chleb baltonowski krojony	600 g/szt.	szt.	3 300
203.	Chleb graham krojony	500 g/szt.	szt.	2 000
204.	Chleb wieloziarnisty krojony	500 g/szt.	szt.	100
205.	Chleb pszenny krojony	350 g/szt.	szt.	100
206.	Chleb razowy krojony	500 g/szt.	szt.	60
207.	Chleb żytni krojony	350 g/szt.	szt.	100
208.	Ciasteczka owsiane	1 000 g/op.	kg	30
209.	Drożdżówka	100 g/szt.	szt.	1 400
210.	Pączek	70 g/szt.	szt.	1 400
211.	Piernik Staropolski	500 g/op.	kg	10
212.	Rogal maślany	55 g/szt.	szt.	900
213.	Rogale "Marciańskie"	100 g/szt.	szt.	350

Wymagania ogólne:

Niedozwolone są dostawy pieczywa zdeformowanego, zgniecionego, uszkodzonego mechanicznie, zabrudzonego, spalonego. Niedozwolone są wyroby, gdzie miękisz jest lepki niedopieczony z zakalcem obecnością grudek mąki i soli. Wymaga się, by smak nie był gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony. Zamawiający dokona zwrotu i reklamacji wyrobów cukierniczych: zdeformowanych, zgniecionych, uszkodzonych mechanicznie, spalonych z zakalcem.

Sposób i rodzaj pakowania: niepowodujący uszkodzenia produktu podczas transport.

NABIAŁ:

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.		3.	4.
214.	Deser czekoladowo - orzechowy	(typu: Monte) 100 g/szt.	szt.	1 500
215.	Jajka kurze	świeże M w skorupkach	szt.	4 100
216.	Jogurt naturalny bez tłuszczu	450 ml/op.	szt.	30
217.	Jogurt owocowy	różne smaki (zawartość cukru do 13,5 g / 100 g) 150 g/op.	szt.	800
218.	Jogurt smakowy	różne smaki, 115 g/op.	szt.	1 000
219.	Jogurt pitny	różne smaki, 250 ml/op.	szt.	640
220.	Kefir	2% tłuszczu, 330 ml/op.	szt.	150
221.	Margaryna zwykła do smażenia	250 g/op.	szt.	300
222.	Masło śmietankowe 82% tłuszczu	200 g/op.	szt.	3 100
223.	Maślanka naturalna	PL28101601 WE 1 l/karton	szt.	100
224.	Maślanka owocowa	1 l/karton	szt.	150
225.	Mleko 2% tłuszczu	1 l/op.	szt.	2 500
226.	Ser biały półtłusty folia - twaróg	200 g/op.	szt.	300
227.	Ser kanapkowy naturalny śmietankowy	130 g/op.	szt.	150
228.	Ser topiony bloczki 60% tłuszczu	(śmietankowy) 100 g/op.	szt.	100
229.	Ser żółty	różne rodzaje zawierające tł. nie mniej niż 40 %	kg	160
230.	Serek homogenizowany - owocowy	140 g/op	szt.	640
231.	Serek twarogowy – puszysty	różne smaki 150 g/op.	szt.	100
232.	Śmietana 12% tłuszczu	słodka 500 ml/op.	szt.	200
233.	Śmietana szczecińska 12%	180 g/op.	szt.	80
234.	Śmietanka kremowa 30 %	500 ml/op.	szt.	10
235.	Twarożek wiejski	200 g/op.	szt.	20

Wymagania ogólne:

Jaja powinny być świeże i dobrej jakości, termin przydatności do spożycia 21 dni. Żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem. Skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt. Białko: przejrzyste, przezroczyste. Zarodek: rozwinięcie niewidoczne, ciała obce: niedopuszczalne, zapach obcy: niedopuszczalny. W grupie produktów mleczarskich, tłuszczy jadalnych niedopuszczalne są: obce

posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane zgniecione, porozrywane, niedopuszczalna jest obecność szkodników żywych, martwych.

Sposób i rodzaj pakowanie:

Niepowodujący uszkodzenia produktu podczas transportu.

RYBY:

Lp.	Nazwa artykułu		Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.		3.	4.
236.	Filet z makreli w pomidorach	170 g/op.	szt.	50
237.	Kostka mrożona panierowana z mintaja	bez glazury	kg	100
238.	Kostka mrożona panierowana z mintaja	bez glazury, z serem	kg	100
239.	Kostka mrożona panierowana z mintaja	bez glazury, ze szpinakiem	kg	100
240.	Paprykarz szczeciński	341 g/op.	szt.	50
241.	Płaty śledziowe ocet	5 kg/op, wiaderko	kg	15
242.	Płaty śledziowe solone a'la Matias	5 kg/op, wiaderko	kg	45
243.	Makrela wędzona	świeża, bez oznak uszkodzenia	kg	30
244.	Ryba mrożona dorsz	platy, bez glazury, bez skóry, shatter pack	kg	100
245.	Ryba mrożona mintaj	platy, bez glazury, bez skóry, shatter pack	kg	100
246.	Ryba mrożona miruna	platy, bez glazury, bez skóry, shatter pack	kg	100
247.	Ryba mrożona morszczuk	platy, bez glazury, bez skóry, shatter pack	kg	100

Wymagania ogólne:

Filet mrożony bez glazury, bez przebarwień, zapach swoisty, bez widocznych oznak rozmrożenia towaru.

Niedozwolony zapach świadczący o procesach psucia się.

Konserwy rybne: Zawartość ryby nie mniej niż 55 %, konsystencja farszu konserw jednolita, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu. Konserwy rybne w puszcze powinny być wyposażone w uchwyt do otwierania.

UWAGA!!!

Podane powyżej ilości są ilościami szacunkowymi i mają charakter poglądowy w celu przedstawienia wielkości zamówienia. Zamawiający stworzył SIWZ na podstawie zapotrzebowania i zużycia w latach ubiegłych.

3. Wytworzenie przedmiotu zamówienia, sposób jego opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących, krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.

4. Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące zakłady obrotu żywnością lub gastronomii obowiązane są zapewnić bezpieczeństwo żywności zgodnie z zasadami systemu HACCP (postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością. System ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących). W związku z powyższym Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia musi posiadać aktualne dokumenty (w tym również przez okres obowiązywania umowy), które okaże na żądanie Zamawiającego:

- a. potwierdzenie wdrożonego systemu HACCP w formie certyfikatu wydanego przez firmy posiadające akredytacje i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju albo zaświadczenia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem wdrożonego systemu HACCP, potwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie artykułami będącymi przedmiotem zamówienia (umowy) oraz do zapewnienia właściwej jakości tych artykułów;
- b. aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z dnia 2019.07.05) lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 30 października 2019 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2019.2097 z dnia 2019.10.11).

6. Dla każdej z części zamówienia obowiązującym magazynem dostaw jest:

Przedszkole „Miś” w Pniewach
ul. Dworcowa 23
62 – 045 Pniewy

7. Dostawy przedmiotu zamówienia w zakresie każdej części zamówienia odbywać się będą z częstotliwością **maksymalnie 4 razy w tygodniu** w ustalonych dniach tygodnia od poniedziałku do piątku w godzinach od 7⁰⁰ do 12⁰⁰.

Wyjątkiem są dostawy pieczywa, które odbywają się codziennie od poniedziałku do piątku do godziny 7:00.

Wyjątkowo dopuszcza się zmianę godzin dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym z Zamawiającym (Odbiorcą).

8. O terminie dostawy, o którym mowa w ust. 7 Wykonawca będzie powiadamiany telefonicznie lub mailowo z co najmniej 12 godzinnym wyprzedzeniem.

Rozdział 5. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający **dopuszcza możliwość** składania ofert częściowych. Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia może złożyć ofertę na część nr 1 zamówienia (zadanie nr 1) i/lub na część nr 2 zamówienia (zadanie nr 2) i/lub na część nr 3 zamówienia (zadanie nr 3), i/lub na część nr 4 zamówienia (zadanie nr 4) i/lub na część nr 5 zamówienia (zadanie nr 5) i/lub na część nr 6 zamówienia (zadanie nr 6), i/lub na część nr 7 zamówienia (zadanie nr 7) i/lub na część nr 8 zamówienia (zadanie nr 8) i/lub na część nr 9 zamówienia (zadanie nr 9) jak również na wszystkie części (zadania) łącznie.
2. Zamawiający **przewiduje** udzielenie zamówienia uzupełniającego zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27).
3. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający **nie przewiduje** zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający **nie zamierza** ustanawiać dynamicznego systemu zakupów.
6. Zamawiający **nie przewiduje** możliwość udzielania zamówień z wolnej ręki.
7. Zamawiający **nie przewiduje** aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć część zamówienia podwykonawcy, stosownie do treści art. 23 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27), Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę (**Załącznik nr 1** do SIWZ) firm podwykonawców, o ile na etapie składania ofert są mu znane.
9. Zamawiający **nie przewiduje** rozliczeń z Wykonawcą w walutach obcych. Rozliczenia prowadzone będą wyłącznie w PLN (złotych polskich).
10. Zamawiający **nie przewiduje** zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
11. W przypadku, gdy złożone przez Wykonawców dokumenty, oświadczenia dotyczące warunków udziału w postępowaniu zawierają dane/informacje w innych walutach niż PLN (złoty polski), Zamawiający unieważni ofertę ze względu na fakt, iż przewiduje rozliczenia tylko w walucie PLN.

Rozdział 6. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia ustala się **od dnia 2 stycznia 2021 r. do dnia 31 grudnia 2021 r.**

Rozdział 7. INFORMACJA O PODWYKONAWCACH

Jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć określoną część prac i dostaw Podwykonawcom zobowiązany jest wskazać w ofercie (*Załącznik nr 1* do SIWZ) ich zakres. Jeżeli Wykonawca zamierza polegać na zasobach innych podmiotów to udostępnienie ich na czas wykonania zamówienia publicznego musi być realne, a nieprzedstawiane jedynie po to, by spełnić warunki udziału w postępowaniu.

Rozdział 8. WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O ZAMÓWIENIE

1. Ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania.
2. Zobowiązani są ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia. Przyjmuje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje również poświadczenia za zgodność z przedłożonym dokumentem wszystkich kserokopii.
3. Pełnomocnictwo musi wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej, mieć formę pisemną fakt ustanowienia Pełnomocnika musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów. Wszelka korespondencja prowadzona będzie z Pełnomocnikiem.
4. Jeżeli oferta konsorcjum zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający może przed zawarciem umowy wezwać Pełnomocnika do przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

Rozdział 9. WYKONAWCA MAJĄCY SIEDZIBĘ LUB MIEJSCE ZAMIESZKANIA POZA TERYTORIUM RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składa dokumenty zgodnie z § 4 i § 6 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 27 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (*Dz.U.2020.1282 t.j. z dnia 2020.07.23*).

Rozdział 10. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału określone w art. 22 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (*Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27*) oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 pkt 1 ww. ustawy.

Rozdział 11. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU

1. Wszelkie oświadczenia, o których mowa w niniejszej SIWZ dotyczące Wykonawcy oraz Podwykonawców, składane są w oryginale. Pozostałe dokumenty dotyczące wykazania braku podstaw do wykluczenia inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kserokopii poświadczonej za zgodność z przedłożonym dokumentem.
2. Poświadczenia za zgodność z przedłożonym dokumentem dokonuje odpowiednio Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo Podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
3. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
4. W przypadku oferty składanej przez Wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia (Konsorcjum/ wspólnicy spółki cywilnej) Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego art. 23 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (*Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27*).
5. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne do ich niezwłocznego uzupełnienia.
6. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających brak podstaw do wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub 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 (Dz.U.2020.346 t.j. z dnia 2020.03.04). W takiej sytuacji Wykonawca powinien wskazać Zamawiającemu (np. w formie oświadczenia) sygnatury postępowania, w którym wymagane dokumenty lub oświadczenia się znajdują względnie wskazać (np. w formie oświadczenia) adresu strony internetowej, gdzie dane te są udostępniane.

7. Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
8. Wykonawca składa następujące dokumenty i oświadczenia: *(podpisują wszyscy członkowie konsorcjum lub Pełnomocnik w imieniu całego konsorcjum)*
 - oferta (**Załącznik nr 2** do SIWZ) – dołączamy część, która nas dotyczy,
 - formularz ofertowy (**Załącznik nr 1** do SIWZ),
 - oświadczenie Wykonawcy dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (**Załącznik nr 3** do SIWZ),
 - oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 15 ustawy Prawo zamówień publicznych (**Załącznik nr 4** do SIWZ),
 - oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 22 ustawy Prawo zamówień publicznych (**Załącznik nr 4** do SIWZ),
 - projekt umowy (**Załącznik nr 5** do SIWZ) – z adnotacją „akceptuję w całości” oraz podpisem,
 - aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - aktualne zaświadczenie o niezaleganiu w podatkach właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego, potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z ich opłacaniem, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
 - aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych



płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

9. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji z otwarcia ofert na stronie internetowej, Biuletynie Informacji Publicznej i siedzibie Zamawiającego, przekazuje Zamawiającemu – samodzielnie (bez odrębnego wezwania ze strony Zamawiającego) – oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych (Załącznik **nr 3** do SIWZ). Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Jeżeli Wykonawca nie należy do jakiegokolwiek grupy kapitałowej, może już na etapie składania ofert (wraz z ofertą) złożyć stosowną informację w tym zakresie. W takim przypadku wymóg złożenia w terminie 3 dni oświadczenia dotyczącego przynależności do grupy kapitałowej dezaktualizuje się.

UWAGA: W przypadku oferty składanej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (Konsorcjum, spółka cywilna), wymóg złożenia oświadczenia, o którym mowa w ust. 9 dotyczy każdego partnera konsorcjum/wspólnika spółki cywilnej.

Rozdział 12. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się w formie papierowej za pośrednictwem operatora pocztowego, kuriera lub osobiście w siedzibie zamawiającego.
2. Wykonawca może również komunikować się z Zamawiającym za pomocą poczty elektronicznej, e – mail: przedszkole@mispniewywlkp.pl.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują korespondencję elektronicznie za pośrednictwem e – mail – każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub kopii dokumentów oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przyjęcia w księdze korespondencji w siedzibie Zamawiającego.
5. Wykonawca w swojej ofercie, dla spełnienia wymagań, powinien wskazać swój adres e – mail, jak również adres do korespondencji (**Załącznik nr 1** do SIWZ).
6. Wykonawcy kierujący korespondencję do Zamawiającego powinni powoływać się na znak sprawy **PM.220.01.2020.**

7. Komunikacja z Wykonawcami będzie prowadzona również poprzez zamieszczanie istotnych informacji dotyczących postępowania na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem: www.mispniewywlkp.pl.
8. Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:
 - a. sprawy merytoryczne: **Katarzyna Kurek – Brzyk,**
 - b. sprawy proceduralne: **Katarzyna Kurek – Brzyk.**
9. Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia oraz wszystkie niezbędne załączniki wymagane w postępowaniu przez Zamawiającego może pobrać w następujący sposób:
 - w siedzibie Zamawiającego – **Przedszkole „Miś” w Pniewach, ul. Dworcowa 23, 62 – 045 Pniewy w godzinach urzędowania Zamawiającego tj. 7⁰⁰ – 16⁰⁰,**
 - drogą elektroniczną zgłaszając pisemne zapotrzebowanie na adres e – mail: przedszkole@mispniewywlkp.pl,
 - ze strony internetowej przedszkola: www.mispniewywlkp.pl.
10. Wykonawca może zwrócić się pisemnie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający niezwłocznie jednak nie później niż 6 dni przed okresem składania ofert, udzieli wyjaśnień w terminie określonym w art. 38 ust. 1 pkt 1 ustawy chyba, że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
11. Jednocześnie Zamawiający prosi o przysyłanie treści pytań również w wersji edytowalnej, elektronicznej na adres e – mail: przedszkole@mispniewywlkp.pl.
12. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 10, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
13. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 10.
14. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszcza na stronie internetowej: www.mispniewywlkp.pl.
15. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zmiana może nastąpić w każdym czasie przed upływem terminu do składania ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany informacja o tym zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego – www.mispniewywlkp.pl oraz niezwłocznie przekazana wszystkim Wykonawcom, którzy zarejestrowali się u Zamawiającego.
16. Jeżeli w wyniku zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym wykonawców na stronie internetowej: www.mispniewywlkp.pl.
15. Zamawiający zastrzega, że telefoniczne odpowiedzi nie będą udzielane.

Rozdział 13. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Rozdział 14. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z dniem wskazanym jako termin składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

Rozdział 15. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
2. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (*Dz. U. 2019.1010 t.j. z dnia 2019.05.30*), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa powinny zostać złożone w osobnej kopercie wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „ZAŁĄCZNIK STANOWIĄCY TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA”.
3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
4. Wykonawca po upływie terminu składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
5. Wymaga się, aby Wykonawcy do sporządzenia oferty wykorzystali załączniki stanowiące integralną część SIWZ.
6. Wykonawcą może być osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie (konsorcjum, spółka cywilna) z zastrzeżeniem, że złożona przez podmioty te występujące wspólnie oferta spełniać będzie następujące wymagania:
 - a) wykonawcy ustanowią Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego,
 - b) oferta musi być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie – podpisy i parafy stawia na niej Wykonawca/Pełnomocnik upoważniony przez wszystkich Wykonawców występujących

wspólnie do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowaniu w postępowaniu i zawarciu umowy,

- c) Wykonawca/Pełnomocnik dołącza do oferty pełnomocnictwo (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie za zgodność z przedłożonym dokumentem) do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowaniu w postępowaniu i zawarciu umowy z podpisami upoważnionych przedstawicieli Wykonawców. Treść pełnomocnictwa powinna zawierać w szczególności:

- w przypadku konsorcjum – określenie rodzaju czynności, których dotyczy, oznaczenie Wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia, wskazanie Wykonawcy/Pełnomocnika i zakres pełnomocnictwa (dokument powinien być podpisany przez upoważnionych przedstawicieli poszczególnych Wykonawców),
- w przypadku spółki cywilnej – określenie rodzaju czynności, których dotyczy, wskazanie pełnomocnika, zakresu pełnomocnictwa (dokument powinien być podpisany przez wszystkich wspólników spółki cywilnej),
- wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Wykonawcą/Pełnomocnikiem.

7. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy, albo przez osobę umocowaną przez osoby uprawnione, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty. Pełnomocnictwo musi być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z przedłożonym dokumentem w drodze czynności notarialnej w rozumieniu ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. Prawo o notariacie (Dz.U.2020.1192 t.j. z dnia 2020.07.03).

8. Na ofertę składają się:

- 1) formularz ofertowy zawierający wszystkie informacje zawarte we wzorze stanowiącym **Załącznik nr 1** do SIWZ,
- 2) formularz kalkulacji ceny ofertowej – w zależności od części zamówienia o udzielenie której Wykonawca się ubiega – **Załącznik nr 2A** (część 1) i/lub **Załącznik nr 2B** (część 2) i/lub **Załącznik nr 2C** (część 3) i/lub **Załącznik nr 2D** (część 4) i/lub **Załącznik nr 2E** (część 5) i/lub **Załącznik nr 2F** (część 6) i/lub **Załącznik nr 2G** (część 7) i/lub **Załącznik nr 2H** (część 8) do SIWZ,
- 3) pełnomocnictwo udzielane osobom podpisującym ofertę, o ile prawo do reprezentowania Wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego,
- 4) dokumenty i oświadczenia, o których mowa w Rozdziale 11 SIWZ (te, dla których został wskazany wymóg złożenia wraz z ofertą).

9. Zgodnie z art. 18 ustawy Prawo zamówień publicznych, oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i mogą zostać udostępnione od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia

1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U.2019.1010 t.j. z dnia 2019.05.30) jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

10. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27).
11. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
12. Opakowanie i adresowanie oferty:

Ofertę należy umieścić w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu (tj. koperta biała lub szara) zaadresowanym i opisanym w następujący sposób:

NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT	
Nadawca:	
Adresat:	Przedszkole "Miś" w Pniewach, 62 - 045 Pniewy, ul. Dworcowa 23 OFERTA NA: DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO PRZEDSZKOLA "MIŚ" W PNIEWACH od 4 stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021 r. 08 grudnia 2020 r. godzina 10⁰⁰ CZĘŚĆ (wpisać numer części na którą jest składana oferta oraz pełną nazwę z SIWZ)

13. Oferta i oświadczenia muszą być podpisane przez:

- a) **osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy/Wykonawców** w obrocie prawnym zgodnie z danymi ujawnionymi w KRS – Krajowym Rejestrze Przedsiębiorców albo w ewidencji działalności gospodarczej lub Pełnomocnika,
- b) w przypadku składania wspólnej oferty przez dwóch lub więcej Wykonawców **przez osobę/osoby posiadające Pełnomocnictwo.**

14. Forma dokumentów i oświadczeń:

- a) dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty składa się w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z przedłożonym dokumentem przez Wykonawcę lub Pełnomocnika,
- b) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w § 1 ust. 2 i 3 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 27 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz.U.2020.1282 t.j.

z dnia 2020.07.23), kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z przedłożonym dokumentem przez Wykonawcę lub te podmioty,

- c) w przypadku dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w językach obcych należy dołączyć tłumaczenie na język polski na koszt wykonawcy.

17. Udostępnienie ofert odbywać się będzie wg poniższych zasad:

- a) wykonawca zobowiązany jest złożyć w siedzibie Zamawiającego wniosek o udostępnienie treści wskazanych ofert,
- b) zamawiający ustali, z uwzględnieniem złożonego w ofercie zastrzeżenia o tajemnicy przedsiębiorstwa, zakres informacji, które mogą być Wykonawcy udostępnione,
- c) po przeprowadzeniu powyższych czynności Zamawiający ustali termin, miejsce i sposób udostępnienia ofert, o czym niezwłocznie poinformuje zainteresowanego Wykonawcę.

Rozdział 16. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć Zamawiającemu pod adresem:

**Przedszkole „Miś” w Pniewach,
ul. Dworcowa 23,
62-045 Pniewy,
Sekretariat – parter
w terminie do dnia 08 grudnia 2020 roku, godz. 8⁰⁰**

2. Złożona oferta zostanie zarejestrowana (dzień, godzina) oraz otrzyma kolejny numer. **UWAGA – za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego z uwzględnieniem przesunięcia terminu składania ofert.**

3. Otwarcie ofert:

**Przedszkole „Miś” w Pniewach,
ul. Dworcowa 23,
62-045 Pniewy,
Gabinet Dyrektora – parter
dnia 08 grudnia 2020 roku, godz. 10⁰⁰**

- 4. Wykonawcy mogą być obecni przy otwieraniu ofert.
- 5. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 6. Otwierając oferty Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także informacje dotyczące cen, terminu wykonania zamówienia, warunków gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

7. Informacje, o których mowa w pkt 5 i 6 przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

Rozdział 17. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Cenę ofertową na podstawie której dokonany zostanie wybór najkorzystniejszej oferty – zgodnie z założonym kryterium oceny ofert – stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy jakie może on uzyskać z tytułu realizacji przedmiotowego zamówienia – odrębnie dla każdej części zamówienia – obejmujące wynagrodzenie za dostawę zamówienia podstawowego.
2. Cenę oferty należy skalkulować w Formularzu kalkulacji ceny ofertowej (**Załącznik nr 2** do SIWZ) – Wykonawca jest zobowiązany do załączenia ww. kalkulacji w zależności od części zamówienia, o udzielenie której Wykonawca się ubiega – zgodnie ze wskazanym tam algorytmem. **Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia wszystkich pól Formularza kalkulacji ceny ofertowej (obowiązek wycenienia każdej pozycji asortymentowej).**
3. Cena jednostkowa brutto wyrażona w zł/kg, zł/ szt., zł/op, zł/p. jest stała w okresie trwania zamówienia, z zastrzeżeniem § 5 Projektu umowy.
4. Kwoty należy zaokrąglić do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 i wyższe zaokrągla się do 1 grosza (ostatnią pozostawioną cyfrę powiększa się o jednostkę).
5. Cena oferty powinna być wyrażona w PLN (złotych polskich) i uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, o których mowa w niniejszej SIWZ i załącznikach do niej, jak również w niej nieujęte, a bez których nie można wykonać należycie zamówienia.

Rozdział 18. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród ofert nieodrzuconych na podstawie kryterium oceny ofert – odrębnie dla każdej części zamówienia.
2. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium:
 - a. **Cena – 60 pkt.**

Kryterium cena X_1 (w rozumieniu wartość brutto zamówienia, czyli wartość brutto umowy), gdzie punkty wyliczane są wg następującego wzoru:

$$C_o = \frac{C_{MIN}}{C_B} \cdot 60 \text{ pkt.}$$

C_0 – liczba punktów uzyskanych przez ofertę badaną (po zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku) w kryterium „Cena 60%”

C_{MIN} – najniższa zaproponowana cena wśród ofert niepodlegających odrzuceniu

C_B – zaproponowana cena oferty badanej

b. Termin płatności – 40 pkt.

Kryterium termin płatności X_2 (zostanie oceniona w skali od 0 do 40 pkt.). Oferta o najdłuższym terminie płatności uzyska 40 pkt. Pozostałym terminom zostanie przyznana odpowiednio mniejsza ilość punktów.

Zamawiający będzie przyznawał punkty za termin płatności, według następującego klucza:

Termin płatności: 21 dni – 40 pkt.

Termin płatności: 14 dni – 0 pkt.

Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany na podstawie łącznego bilansu ww. kryteriów przy zastosowaniu wag kryteriów cząstkowych. Punkty zostaną przyznane wyłącznie ofertom, które nie podlegają odrzuceniu na tym etapie postępowania.

Łączna liczba punktów – ocena końcowa zostanie obliczona jako suma uzyskanych punktów w ww. kryteriach, zgodnie z poniższym wzorem:

$$X = X_1 + X_2$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta niepodlegająca odrzuceniu, która uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z niższą ceną zgodnie z art. 91 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019.1843 t.j. z dnia 2019.09.27).

3. Zamówienie udzielone zostanie temu Wykonawcy, który:

- a) spełni wymagania określone w niniejszej SIWZ oraz ustawie Prawo zamówień publicznych,
- b) przedłoży ofertę, która uzyska największą liczbę punktów wyliczonych zgodnie z algorytmem wskazanym przez Zamawiającego.

4. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - b) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
 - c) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty.
5. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w ust. 4 pkt 1, również na stronie internetowej przedszkola: www.mispniewywlkp.pl
 6. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego (*Załącznik nr 5* do SIWZ).
 7. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta po upływie terminu związania ofertą, jeżeli Zamawiający przekaze Wykonawcom informację o wyborze oferty przed upływem terminu związania ofertą, a Wykonawca wyrazi zgodę na zawarcie umowy na warunkach określonych w złożonej ofercie.

Rozdział 19. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział 20. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umownego wynagrodzenia brutto w przypadku, gdy zmieni się obowiązująca stawka podatku VAT.

Rozdział 21. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Zamawiający zawiera osobną umowę na każdą z części zawartej w SIWZ w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia została złożona tylko jedna oferta.

3. Jeżeli wybranym Wykonawcą są Wykonawcy, którzy wspólnie ubiegali się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Za uchylanie się od zawarcia umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia Zamawiający uzna również: dwukrotne, nieusprawiedliwione niestawienie się Wykonawcy na zawarcie umowy w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Rozdział 22. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
2. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
4. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
5. Odwołanie wnosi się w terminie: 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej przedszkola: www.mispniewywlkp.pl

7. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w ust. 5 i 6 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
8. Stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego (*Dz. U. 2019.1460 t.j. z dnia 2019.08.05*) o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania zamawiającego. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (*Dz.U.2020.1041 t.j. z dnia 2020.06.15*) jest równoznaczne z jej wniesieniem.

Rozdział 23. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH – KLAUZULA INFORMACYJNA RODO

1. W związku z wprowadzeniem do krajowego porządku prawnego postanowień Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (*Dz.U.U.E.L.2016.119.1 z dnia 2016.05.04*), zwanego dalej RODO, informuje się, iż w **Załączniku nr 1** do SIWZ zawarto stosowną klauzulę informacyjną dla Wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
2. Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia powinni zapoznać się treścią klauzuli jak również respektować zawarte w niej postanowienia i zasady.

Rozdział 24. ZAŁĄCZNIKI DO SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Załącznik nr	1	Formularz ofertowy Wykonawcy w trybie przetargu nieograniczonego
Załącznik nr	2	Formularz kalkulacji ceny ofertowej
Załącznik nr	3	Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej
Załącznik nr	4	Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia Wykonawcy na podstawie art.24 ust. 1 pkt 15 i art. 24 ust. 1 pkt 24
Załącznik nr	5	Projekt umowy