

Pniewy, dnia 29.11.2024 r.

**POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

**NA**

**SUKCESYWNY ZAKUP I DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOZYWCZYCH**

**DLA ZESPOŁU SZKÓŁ IM. E. SZCZANIECKIEJ**

**W PNIEWACH – 2025 ROK**

**prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji**

**na podstawie art.275 pkt 1 Ustawy PZP**

o wartości zamówienia nie przekraczającego progów unijnych określonych na podstawie art.  
3 ustawy z 11 września 2019 r – Prawo zamówień publicznych

(t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.)

**Nazwa Zamawiającego:** Gmina Pniewy Zespół Szkół im. Emilii Szczanieckiej

**REGON:** 000777214

**NIP:** 787-20-83-727

**Miejscowość** Pniewy

**Adres:** 62-045 Pniewy, ul. Wolności 10

**Godziny urzędowania:** pn.- pt. 07.00-15.00;

**Adres:** zespolszkolpniewy@wp.pl, [bursa szkolna pniewy@interia.pl](mailto:bursa_szkolna_pniewy@interia.pl),

**Postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.**

**Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: [https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy\\_wlkp](https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlkp)**

## **Rozdział 1. Tryb udzielenia zamówienia.**

1. Postępowanie o udzielanie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zgodnie z art.275 pkt1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024r. poz. 1320 ze zm.), zwaną dalej ustawą.
2. Zamawiający informuje, że nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

## **Rozdział 2. Opis przedmiotu zamówienia**

### **1. Przedmiotem zamówienia jest :**

#### **Sukcesywny zakup i dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół im. E. Sczanieckiej w Pniewach – rok 2025**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w załączniku nr 1 – formularz ofertowy. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen widniejących na formularzu ofertowym przez cały okres trwania umowy.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Każdy Wykonawca może złożyć ofertę na jeden pakiet lub więcej pakietów. Jeden wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia określone w zał. nr 1. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danego pakietu Zamówienia.

### **KODY CPV:**

<b>Tabela</b>	<b>Nazwa grupy produktów</b>	<b>Kod CPV</b>	<b>Nr załącznika w ofercie</b>
<b>A</b>	Warzywa i owoce	15300000-1 03200000-3	Załącznik nr 1a
<b>B</b>	Mięso i przetwory	15100000-9 15131100-6 15110000-2	Załącznik nr 1b

		15131500-0 15113000-3 15112000-6 15131130-5	
<b>C</b>	Mrożonki i ryby mrożone	15331100-8 15220000-6 15229000-9	Załącznik nr 1c
<b>D</b>	Przetwory konserwowe, mączne, tłuszcze, jaja, przyprawy i inne	15000000-8 15830000-5 15610000-7 15851100-9 15872400-5 15981000-8 15320000-7	Załącznik nr 1d
<b>E</b>	Pieczywo	15811000-6 15810000-9	Załącznik nr 1e
<b>F</b>	Nabiał	15511000-3 15510000-6 15530000-2	Załącznik nr 1f

Zakres prac obejmuje:

Sukcesywne (w miarę pojawiających się potrzeb) dostawy wraz z transportem artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego (Bursa Szkolna, ul. Św. Ducha 10, 62-045 Pniewy), środkiem transportu zgodnym z wymaganiami ustawy z dn. 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dla Zespołu Szkół im. E. Szczanieckiej w Pniewach zgodnie z formularzem ofertowym w załącznikach 1

Zapotrzebowanie ilościowe artykułów żywnościowych zostało sporządzone na podstawie zaplanowanych jadłospisów od m-ca stycznia do grudnia. Podczas realizacji szacowania były brane pod uwagę ilości posiłków przygotowywanych dla: dzieci ze Szkoły podstawowej w Pniewach, Nojewie oraz Chełmnie, młodzieży uczęszczającej do Zespołu Szkół, mieszkańców bursy, grup przebywających w bursie podczas wakacji zimowych i letnich, posiłki dla Seniorów z pensjonatu „Jutrzenka”

oraz innych osób potrzebujących wsparcia OPS, ŚDS „Jawor”, oraz mieszkańców gminy Pniewy.

### **Wymogi dodatkowe**

- dowóz na koszt i ryzyko transportem dostawcy przystosowanym do przewozu żywności oraz rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w jego magazynie
- dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak aby dostawy realizowane były zgodnie z zasadami ”dobrej praktyki higienicznej, dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu)
- forma płatności – przelew .....dni,
- zamawiający przewiduje waloryzację cen o wskaźnik inflacji dwa razy w roku o wskaźnik cen w trakcie realizacji umowy.

Ilości podane w załączniku 1 są szacunkowe i mogą ulec zmianie. **Dotyczy to zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamawianego towaru między poszczególnymi pozycjami przedmiotu zamówienie do wysokości łącznej wartości brutto umowy. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego. Rozbieżności wynikają z charakterystyki pracy jednostki- ilość klientów i uczniów.**

Zamówienia odbywać się będą sukcesywnie, uruchamiane w formie pisemnego zapotrzebowania przesyłanego pocztą elektroniczną, telefonicznie najpóźniej w piątek poprzedzający kolejny tydzień pracy zespołu szkół. W przypadku zamówień doraźnych, dokonywanych telefonicznie - w ciągu 24 godzin.

Tabela A Warzywa i owoce – dostawa 3 razy w tygodniu w godz. 6:00 – 7:30

Tabela B Mięso i przetwory – dostawa codziennie w godz. 6:00 – 6:30

Tabela C Mrożonki i ryby mrożone – dostawa 2 razy w tygodniu w godz. 7:00-9:00

Tabela D Przetwory konserwowe, mączne, tłuszcze, jaja, przyprawy i inne dostawa 3 razy w tygodniu w godzinach 6:00 – 7:30

Tabela E Pieczywo - dostawa codziennie w godzinach 6:00 – 6:30

Tabela F Nabiał - dostawa 3 razy w tygodniu w godzinach 6:00 – 7:30

Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym.

**Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych wykonawcy**

Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły spożywcze w dni powszednie z wyłączeniem dni w których Zespół Szkół jest nieczynny.

W uzasadnionych przypadkach na żądanie zamawiającego również w soboty i niedziele (w okresie wakacji zimowych oraz letnich)

Wykonawca dołącza do każdej dostawy fakturę.

Zamawiający informuje, że w przypadku, gdy określi wymagania z użyciem znaków towarowych, patentów, pochodzenia to należy traktować takie odniesienie jako przypadkowe.

Podane poniżej ilości są ilościami szacunkowymi i mają charakter poglądowy w celu przedstawienia wielkości zamówienia.

Tabela A WARZYWA I OWOCE

LP	NAZWA ARTYKUŁU	JEDOSTKA MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
1.	Banany	kg	1000
2.	awokado	szt.	10
3.	Arbuz (od V-IX)	kg	180
4.	Ananas świeży	Szt.	70
5.	Bakłażan	kg	10
6.	Brzoskwinie (od V-IX)	kg	160
7.	Buraki	kg	450
8.	Brokuły	szt.	220
9.	Bazyliia doniczka	szt.	200
10.	Bataty	kg	20
11.	Borówki op. 0,5 kg (VI, VII, VIII)	szt.	10
12.	Borówki op. 0,5 kg (IX)	szt.	10
13.	Cebula	kg	500
14.	Cebula czerwona	kg	18
15.	Cukinia	kg	160
16.	Cytryna	kg	125
17.	Czosnek siatka 1 kg	szt.	25
18.	Dynia owoc IX - XI	kg	140

19.	Imbir korzeń	kg	3
20.	Jabłka	kg	800
21.	Gruszka	kg	300
22.	Granat	szt.	10
23.	Jarmuż opakowanie 200 g	szt.	10
24.	Kalafior świeży	szt.	250
25.	Kalarepa	szt.	150
26.	Kapusta biała (od I-IV i IX-XII)	kg	400
27.	Kapusta biała młoda (od V-VIII)	kg	300
28.	Kapusta włoska	Szt.	55
29.	Kapusta czerwona	kg	250
30.	Kiwi pakowane pojedynczo	szt.	1150
31.	Kielki rzodkiewki opakowanie 50g	szt.	10
32.	Koperek świeży	PEŹCZKI	1100
33.	Kapusta pekińska –główka	główka	120
34.	Kolendra doniczka	szt.	5
35.	Lubczyk doniczka	szt.	350
36.	Limonka	szt.	20
37.	Marchew korzeń	kg	690
38.	Mandarynki	kg	320
39.	Maliny 250g I-V, IX-XII	szt.	54
40.	Maliny 250g VI - VIII	szt.	20
41.	Mango	kg	3
42.	Melon	kg	60
43.	Mięta doniczka	szt.	40
44.	Nektarynka (od V-IX)	kg	150
45.	Oregano doniczka	szt.	45
46.	Ogórki zielone świeże (VII, VIII, IX)	kg	130
47.	Ogórki zielone świeże ( I-VI, X-XII)	kg	410
48.	Papryka czerwona świeża( I-VI, X-XII)	kg	170
49.	Papryka czerwona świeża (VII, VIII, IX )	kg	100
50.	Papryka żółta świeża	kg	95
51.	Pieczarki świeże	kg	250
52.	Pietruszka korzeń	kg	360
53.	Pomidory (od I-VI i od X do XII)	kg	280
54.	Pomidory (VII, VIII, IX)	kg	120
55.	Pomidorki koktajlowe op. 250g	szt.	200
56.	Pomarańcza	kg	300
57.	Por	kg	350
58.	Rabarbar - m-c IV - IX	kg	5
59.	Rzodkiewka	peczek	300
60.	Rozmaryn doniczka	szt.	80
61.	Rukola liście op. 100g	szt.	107
62.	Roszonka liście op. 100g	szt.	80
63.	Sałata zielona	główka	100
64.	Sałata lodowa	główka	140
65.	Seler korzeń	kg	500
66.	Sałata rzymska	Szt.	50
67.	Seler naciowy 0,5 kg	Szt.	26
68.	Śliwki	kg	10
69.	Szczypiorek świeży	peczek	600

70.	Szparagi m-c IV - VI	pęczek	180
71.	Szparagi zielone V,VI,VII	pęczek	100
72.	Szpinak baby opakowanie 200g	szt.	80
73.	Tymianek doniczka	szt.	40
74.	Truskawki - m-c czerwiec, lipiec	kg	10
75.	Winogrono jasne i czerwone	kg	100
76.	Żurawina świeża 250g, m c-IX-X)	szt.	5
77.	Zielona pietruszka świeża pęczek	pęczek	1100
78.	Ziemniaki jadalne młode (V, VI, VII)	kg	1500
79.	Ziemniaki jadalne	kg	7000

Tabela B MIĘSO I PRZETWORY

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
80.	<b>Karkówka wieprzowa b/k surowa</b>	kg	290
81.	<b>Łopatka wieprzowa b/k</b>	kg	450
82.	<b>Mięso gulaszowe krojone w kostkę</b>	kg	100
83.	<b>Schab b/k surowy</b>	kg	500
84.	<b>szynka b/k kulka</b>	kg	250
85.	<b>Żeberka I klasa</b>	kg	150
86.	<b>Połędwica wieprzowa</b>	kg	200
87.	<b>Filet z kurczaka bez chrząstki świeży</b>	kg	960
88.	<b>Kurczak cały świeży, patroszony, tusza</b>	kg	70
89.	<b>Filet z indyka</b>	kg	100
90.	<b>Skrzydła z indyka</b>	kg	100
91.	<b>Porcje rosolowe świeże</b>	kg	850
92.	<b>Udo z kurczaka świeże, surowe bez kości krzyżowej</b>	kg	450
93.	<b>Pałka z kurczaka</b>	kg	30
94.	<b>Udziec z kurczaka</b>	kg	5
95.	<b>Wołowina szponder</b>	kg	10
96.	<b>Boczek parzony</b>	kg	130
97.	<b>Kiel. biała cienka delikatesowa 86% mięsa</b>	kg	4
98.	<b>Kiel. typu farmerska</b>	kg	3
99.	<b>Kiel. typu kanapkowa</b>	kg	3
100.	<b>Kiel. typu śląska 90% mięsa</b>	kg	40
101.	<b>Kiel. typu śląska 90% mięsa - cienka</b>	kg	45
102.	<b>Kiel. typu zielonogórska</b>	kg	5
103.	<b>Kielbasa podwawelska</b>	kg	11
104.	<b>Kiel. typu zwyczajna</b>	kg	150

105.	Kielbaski pieprzowe - cienkie	kg	15
106.	Kiel. typu żywiecka	kg	25
107.	Kiel. Typu Wiejska	kg	5
108.	Kabanosy wieprzowe	kg	36
109.	Kurczak w galarecie	kg	5
110.	Łopátka wieprzowa wędlna -73 % mięsa	kg	3
111.	Mielonka wieprz.	kg	2
112.	Mielonka zapiekana	kg	2
113.	Pieczeń rzymska	kg	3
114.	Ogonówka parzona	kg	20
115.	Parówki cienkie 85% mięsa	kg	141
116.	Półdwica typu sopocka	kg	20
117.	Półdwica z pieczarkami	kg	10
118.	Półdwiczka wędzona	kg	10
119.	półdwica staropolska	kg	21
120.	Salami	kg	21
121.	Schab po grecku	kg	10
122.	Serdelki	kg	20
123.	szynka bamberka 73 % mięsa	kg	5
124.	Szynka gotowana 95% mięsa	kg	48
125.	Szynka włoska - mięso wieprzowe z szynki 95 %	kg	20
126.	szynka bez wędzenia 74 % mięsa	kg	25
127.	szynka starowiejska	kg	5
128.	Szynka konserwowa - mięso wieprzowe 90%	kg	20
129.	szynka pieczona 73 % mięsa	kg	20
130.	szynka polska	kg	10
131.	Szynka tyrolska	kg	10
132.	szynka wiejska	kg	20
133.	szynka wiejska wędzona 99% mięsa	kg	20
134.	szynka ze wsi 96,5 % mięsa	kg	10
135.	szynka drobiowa 85 % mięsa	kg	50
136.	szynka delikatesowa z kurcząt 89% mięsa	kg	15
137.	szynka -pierś o smaku maślanym 79% mięsa	kg	10
138.	szynka - półdwica z kurcząt - 89% mięsa	kg	10
139.	szynka drobiowa z papryką - 89% mięsa	kg	27
140.	Pierś pieczona z pomidorami i ziołami - 97 % mięsa	kg	10
141.	Pierś pieczona 97% mięsa	kg	10
142.	Wędlna drobiowa	kg	10
143.	Szynkowa wieprzowa	kg	10
144.	Smalec	kg	2

Tabela C MROŻONKI, RYBY MROZONE



LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
145.	<b>Brokuły mrożone op. 2,5 kg</b>	op.	70
146.	<b>Brukselka mrożona op. 2,5 kg</b>	op.	30
147.	<b>Fasolka szparagowa cięta op. 2,5</b>	op.	30
148.	<b>Fasolka żółta cała 2,5kg</b>	op.	30
149.	<b>Groszek mrożony op. 2,5 kg</b>	op.	30
150.	<b>Kalafior mrożony op. 2,5 kg</b>	op.	60
151.	<b>Lody śmietankowe, waniliowe, czekoladowe, intense 1 liter</b>	szt.	20
152.	<b>Makrela wędzona</b>	kg	12
153.	<b>Marchew mrożona op. 2,5 kg</b>	op.	50
154.	<b>Marchew z groszkiem mrożona op. 2,5 kg</b>	op.	40
155.	<b>Marchewka mini op 2,5 kg</b>	op.	50
156.	<b>Marchew plastry faliste op 2,5kg</b>	op.	25
157.	<b>Mieszanka chińska 450g</b>	szt.	45
158.	<b>Mieszanka europejska 2,5 kg</b> 3 składnikowa (kalafior, brokuł, marchewka)	op.	50
159.	<b>Matias – śledź solony wiaderko 2kg</b>	szt.	8
160.	<b>Pyzy drożdżowe op. 9 szt.</b>	op.	600
161.	<b>Papryka trio paski op. 2,5 kg</b>	op.	10
162.	<b>Wiśnie mrożone bez pestek op 2,5 kg</b>	op.	20
163.	<b>Truskawki mrożone op. 2,5 kg</b>	op.	15
164.	<b>Czarna porzeczka 2,5 kg</b>	op.	6
165.	<b>Malina 2,5 kg w opakowaniu</b>	op.	28
166.	<b>żurawina mrożona 200g</b>	szt.	6
167.	<b>Ryba mrożona mintaj</b> (filet bez ości i skóry, opakowanie SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. tkanka jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień)	kg	20
168.	<b>Ryba mrożona dorsz atlantycki</b> (filet bez ości i skóry, opakowanie SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. tkanka jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień)	kg	100
169.	<b>Ryba mrożona morszczuk</b> (filet bez ości , opakowanie SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. tkanka jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień)	kg	140
170.	<b>Ryba mrożona miruna</b> (filet bez ości i skóry, opakowanie SHP, opakowania szczelnie przekładane warstwowo folią, nieuszkodzone. tkanka jasna, o naturalnej barwie, zapach właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, bez plam i przebarwień)	kg	200
171.	<b>Ryba losoś filet ze skórą mrożony</b>	kg	30

172.	<b>Szpinak mrożony op. 2,5 kg</b> w opakowaniu foliowym, szpinak powinien nie zbrylony, bez oznak rozmrożenia, mało oszronione.	op	20
173.	<b>Włoszczyzna w paski op 2,5 kg</b> (marchew, pietruszka, seler, por)	op	95
174.	<b>Warzywa na patelnie (premium, azjatyckie, wykwitne, wiejskie) 450g</b>	op	40
175.	<b>Zupa wiosenna 8 składnikowa op 2,5 kg</b>	op	10

Tabela D PRZETWORY KONSERWOWE, MĄCZNE, PRZYPRAWY, TŁUSZCZE, JAJA I INNE

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	IŁOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
176.	<b>Ananas puszka 580g</b>	szt.	60
177.	<b>Bazylią suszona 10 g</b>	szt.	40
178.	<b>Budyń bez cukru na 0,5 l mleka</b> (śmietankowy, waniliowy, malinowy, czekoladowy)	szt.	69
179.	<b>Brzoskwinie puszka 850 g</b>	szt.	90
180.	<b>Biszkopty podłużne 220g</b>	szt.	15
181.	<b>Cebulka prażona 150g</b>	szt.	3
182.	<b>Curry przyprawa 20 g</b> ( kurkuma 24,6%, sól, cebula, papryka słodka, cynamon, cukier, czosnek, kmin rzymski, korzeń lubczyku, kardamon, kozieradka, goździk, nasiona kolendry (1,2%), chili, imbir (1%), pieprz czarny	szt.	26
183.	<b>Cukier kryształ- produkt w opakowaniu papierowym, suchym bez śladów zawilgocenia nieuszkodzone o wadze 1 kg.</b>	kg	100
184.	<b>Cukier puder 0,4 kg</b>	szt.	30
185.	<b>Cukier waniliowy 32g</b>	szt.	170
186.	<b>Cieciora konserwowa 400 g</b>	szt.	24
187.	<b>Cynamon 15 g</b>	szt.	20
188.	<b>Czosnek mielony 20g</b>	szt.	20
189.	<b>Czosnek niedźwiedzi suszony 4g</b>	szt.	10
190.	<b>Chrzan tarty 200g</b> (chrzan tarty 70,4%)	szt.	35
191.	<b>Czekolada mleczna 90g - masa kakaowa min 30%</b>	szt.	18
192.	<b>Drożdże 100g</b>	szt.	80
193.	<b>Dżem 220g</b> (słodzony 100% sokiem 100% owoców i zero cukru )	szt.	150
194.	<b>Dżem porcjowany różne smaki opakowanie 100 szt. x25g</b>	szt.	5
195.	<b>Estragon 10g</b>	szt.	10
196.	<b>Fasola „Jaś” luz</b>	kg	50
197.	<b>Fasola drobna luz na kg</b>	kg	30
198.	<b>Fasola czerwona puszka 400 g</b>	szt.	60
199.	<b>Fasola szparagowa zielona konserwowa 720 ml</b>	szt.	40
200.	<b>Fix do śmietany 9 g</b>	szt.	50

201.	<b>Groszek konserwowy 400g</b>	szt	30
202.	<b>Groch polówki luz</b>	kg	70
203.	<b>Galka muszkatołowa mielona 10 g</b>	szt	15
204.	<b>Galaretka 71g (truskawkowa, wiśniowa, pomarańczowa)</b>	szt	200
205.	<b>Herbata granulowana czarna Yellow label 100g</b>	szt	170
206.	<b>Herbata czarna liściasta Yellow label 100g</b>	szt	100
207.	<b>herbata expressowa Yellow label 100 torebek 200g</b>	szt	10
208.	<b>Herbata owocowa- 20 torebek</b> (zawartości owoców min. 50%, w oryginalnym tekturowym opakowaniu)	szt	80
209.	<b>Herbata miętowa 40 g, 100 % liści mięty pieprzowej</b>	szt	10
210.	<b>Imbir przyprawa 20g</b>	szt	10
211.	<b>Jaja L 63g-73g</b> , gładkie, czyste, bez żadnych plam, klasa jakości A, świeże, termin przydatności nie mniej niż 30 dni od daty dostawy	szt	13000
212.	<b>Kakao extra ciemne 150 g naturalne</b> , o zawartości tłuszczu kakaowego od 10-12% oraz zawartości cukru 0,5g/100g, produkt w oryginalnym, hermetycznie zamkniętym opakowaniu.	szt	40
213.	<b>Kapusta czerwona 0,9 l</b>	szt	50
214.	<b>Kapusta naturalnie kiszona bez octu wiaderko 5 kg</b>	Wiaderko	100
215.	<b>Kasza wiejska 1 kg oryginalne opakowanie</b>	szt.	200
216.	<b>Kasza jaglana 1 kg opakowanie</b>	szt.	30
217.	<b>Kasza gryczana niepalona 1 kg opakowanie</b>	szt.	40
218.	<b>Kasza kukurydziana 350 g</b>	szt.	6
219.	<b>Kasza kuskus op. 1kg</b>	szt.	20
220.	<b>Kaszka manna w oryginalnym opakowaniu 1kg</b>	kg	20
221.	<b>Kasza burgul BIO opakowanie 1 kg</b>	szt.	20
222.	<b>Ketchup pikantny 205g słoik (Pomidory 187 g na 100 g ketchupu)</b>	szt.	10
223.	<b>Kawa zbożowa klasyczna expressowa 147 g</b> , składniki: cykoria, żyto 50%, opakowanie jednostkowe: saszetki ok.4 g w kartoniku tekturowym.	szt.	25
224.	<b>Ketchup pikantny wyciskany 480g</b> (192g pomidorów na 100g ketchupu)	szt.	200
225.	<b>Kisiel bez cukru 40g</b>	szt.	100
226.	<b>Kminek 20 g</b>	szt.	12
227.	<b>Kolendra 15 g</b>	szt.	5
228.	<b>Koncentrat buraczany 220g typu klimex</b>	szt.	70
229.	<b>Koncentrat pomidorowy 30% 920g typu Międzychód</b>	szt.	200
230.	<b>Konserwa rybna - filet z makreli w pomidorach 170g</b>	szt.	20
231.	<b>Komosa ryżowa oryginalne foliowe opakowanie 1 kg</b>	szt.	2

232.	<b>Kukurydza konserwowa 400g</b>	szt.	200
233.	<b>Kurkuma 10 g</b>	szt.	10
234.	<b>Liść laurowy 10g</b>	szt.	30
235.	<b>Lubczyk 150 g</b>	szt.	30
236.	<b>Majeranek 300 g</b>	szt.	20
237.	<b>Majonez dekoracyjny 700ml</b>	szt.	220
238.	<b>Makaron 400g (kolanka ozdobne, spaghetti, świderki, muszelki, nitki cięte) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym</b>	szt.	360
239.	<b>Makaron 500g ( łazanki) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym.</b>	szt.	30
240.	<b>Makaron 400g (muszelka morska, gniazda wstęgi, wstążki długie tagliatelle, krajanka,) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym.</b>	szt.	300
241.	<b>Makaron 400g (pióra, mini kokardki, kokardki) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym.</b>	szt.	300
242.	<b>Makaron pełnoziarnisty 400g (świderek) mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym.</b>	szt.	50
243.	<b>Makaron catering 2 kg ( nitka cięta, świderki, muszelka, kokardki, pióra, kolanka ozdobne, łazanki) 100% semolina z pszenicy durum</b>	szt.	40
244.	<b>Makaron tortellini 250 g (z serem, szynką) ciasto 72% semolina z PSZENICY durum</b>	szt.	10
245.	<b>Makaron jajeczny ryż 250g (100% semolina z pszenicy durum )</b>	szt.	15
246.	<b>Makaron catering 1 kg ( spaghetti, tagliatelle) -100% semolina z pszenicy durum</b>	szt.	40
247.	<b>Makaron lasagne 500g</b>	szt.	25
248.	<b>Makaron 250g(muszele duże) 100% semolina z pszenicy durum</b>	szt.	12
249.	<b>Makaron 250g(cannelloni) 100% semolina z pszenicy durum w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym.</b>	szt.	20
250.	<b>Makaron z warzywami trzy kolory 400g</b>	szt.	100
251.	<b>Mąka wrocławska pszenna TYP 500 w oryginalnych opakowaniach 1kg</b>	kg	650
252.	<b>Mąka orkiszowa typ 720 w oryginalnych opakowaniach 1 kg</b>	kg	5

	<b>Młyn Kostrzyn</b>		
253.	<b>Mąka z ciecierzycy oryginalne opakowanie 1 kg</b>	szt	1
254.	<b>Mąka tortowa typ 450 w oryginalnych opakowaniach Młyn Kostrzyn</b>	kg	10
255.	<b>Mąka krupczatka 1 kg w oryginalnych opakowaniach 1 kg Młyn Kostrzyn nad Odrą</b>	kg	10
256.	<b>Mąka ziemniaczana 1kg w oryginalnych opakowaniach</b>	kg	30
257.	<b>Mąka żytnia typ 720 w oryginalnych opakowaniach</b>	kg	2
258.	<b>Mąka ryżowa</b>	kg	2
259.	<b>Mąka kukurydziana</b>	kg	30
260.	<b>Migdały płatki 100g</b>	szt.	20
261.	<b>Miód naturalny 1 litr nektarowy wielokwiatowy w formie płynnej. w oryginalnym szklanym opakowaniu, szczelnie zamkniętym, nieuszkodzonym.</b>	szt.	200
262.	<b>Miód pszczele wielokwiatowy porcjowany opakowanie 100szt *15g</b>	szt.	5
263.	<b>Morela suszona 150g bez dodatku cukrów i substancji słodzących</b>	szt.	17
264.	<b>Mleczko koksowe pojemność 400ml, 17-19% tłuszczu, bez barwników, cukru, oleju palmowego oraz konserwantów</b>	szt.	15
265.	<b>Musztarda stołowa słoik 200g</b>	szt.	90
266.	<b>Musztarda francuska 382 g</b>	szt.	24
267.	<b>Musztarda dijon 175 g</b>	szt.	10
268.	<b>Szarlotka jabłka prażone 900/850g</b>	szt.	50
269.	<b>Mus 100% jabłko-banan, zakrećana saszetka</b>	szt.	1100
270.	<b>Ocet spirytusowy 10 % 0,5 l (butelka szklana)</b>	szt.	50
271.	<b>Ocet jabłkowy 500ml</b>	szt.	20
272.	<b>Ocet balsamiczny 250 ml</b>	szt.	10
273.	<b>Ogórki konserwowe 900ml</b>	szt.	200
274.	<b>Ogórki kiszane wiaderko 3kg</b> Barwa ogórków: oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych.	wiaderko	50
275.	<b>Ogórki małosolne 2 kg</b>	szt.	20
276.	<b>Oliwki zielone bez pestek op 111ml</b>	szt	15
277.	<b>Oregano 10g</b>	szt	45
278.	<b>Orzechy włoskie 100g</b>	szt	23
279.	<b>Olej butelka 5 l typu kujawska</b>	szt	105
280.	<b>oliwa z oliwek 250 ml</b>	szt	10
281.	<b>Otręby owsiane 150g</b>	szt	2
282.	<b>Papryka konserwowa 900ml</b>	szt	50
283.	<b>Papryka mielona ostra 20g</b>	szt	180
284.	<b>Papryka mielona słodka 20g</b>	szt	220

285.	<b>Papryka wędzona słodka mielona 20g</b>	szt	10
286.	<b>Pasztet drobiowy typu profi</b>	szt	25
287.	<b>Passata pomidorowa 690g w szklanej butelce, 190 g pomidorów na 100g produktu</b>	szt	110
288.	<b>Proszek do pieczenia 16g</b>	szt	30
289.	<b>Pieprz mielony 100g ( 100 g przyprawy 100% pieprzu)</b>	szt	100
290.	<b>Pieprz cytrynowy 20g(sól - 31%, pieprz czarny - 23%, czosnek, cebula, kwas: kwas cytrynowy, cukier, skórka cytrynowa - 3%, kurkuma</b>	szt	40
291.	<b>Placki pszenne tortilla 25 cm, op 4 szt</b>	szt	170
292.	<b>Platki kukurydziane 250g zawartość grysu kukurydzianego 99,9%</b>	szt	130
293.	<b>Platki miodowe kółka 250g</b> (zawartość mąki owsianej pełnoziarnistej 27,8%, mąki pszennej pełnoziarnistej 27,8%, mąki jęczmiennej pełnoziarnistej 16,8%)	szt	56
294.	<b>Platki owsiane górskie 500g</b>	szt.	35
295.	<b>Platki orkiszowe 400g</b>	szt.	10
296.	<b>Powidła węgierkowe 310g</b>	szt.	30
297.	<b>Pomidory suszone w oleju z ziołami 305 ml</b>	szt.	165
298.	<b>Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią 15g</b> (skład: pomidory suszone (53%), czosnek (24%), bazylia (5%), sól, oregano	szt.	10
299.	<b>Popcorn do mikrofalówki 90 g</b>	szt	10
300.	<b>Przyprawa gyros 30 g bez dodatku glutaminianu sodu</b>	szt	100
301.	<b>Przyprawa do szaszłyków 20g</b> (sól, kolendra, czosnek - 16%, gorczyca biała, marchew, cukier, chili, majeranek - 2,5%, owoc jałowca - 2%	szt	30
302.	<b>Przyprawa do ziemniaków 25g (bez dodatku glutaminianu sodu)</b>	szt	110
303.	<b>Pestki dyni 100g</b>	szt	20
304.	<b>Przyprawa do grilla 20g</b> (bez dodatku substancji konserwujących oraz glutaminianu sodu	szt	15
305.	<b>Ryż paraboliczny oryginalne opakowanie 1kg</b>	szt	170
306.	<b>Ryż długoziarnisty preparowany termicznie op 5 kg</b> (bez barwników, bez glutaminianu sodu, bez dodatku konserwantów	szt	15
307.	<b>Ryż naturalny op 1 kg</b>	szt	15
308.	<b>Rodzynki 100g</b>	szt	30
309.	<b>Rozmaryn 15 g</b>	szt	16
310.	<b>Sezam 1 kg</b>	kg	10
311.	<b>Seler konserwowy słoik szklany 345 g</b>	szt	10
312.	<b>Siemię lniane 100g</b>	szt	2

313.	<b>Śliwki suszone 150 g bez dodatku cukrów i substancji słodzących</b>	szt	10
314.	<b>Słonecznik luskany 100g</b>	szt	25
315.	<b>sok 100% bez dodatku cukru 2 L</b> jabłkowy, pomarańczowy, multiwitamina, wieloowocowy )	karton	800
316.	<b>sok 100% bez dodatku cukru 3 L</b> ( jabłkowy, jabłko-gruszka, jabłko - wiśnia, pomarańczowy, multiwitamina, pomarańczowo- jabłkowy, jabłko-marchew wieloowocowy 3 l)	karton	300
317.	<b>Sok 100% bez dodatku cukru 5 L</b> ( jabłkowy, jabłko-gruszka, jabłko - wiśnia, pomarańczowy, multiwitamina, pomarańczowo-jabłkowy, jabłko-marchew wieloowocowy)	karton	200
318.	<b>Sok 100 % w kartoniku ze słomką 0,2</b>	szt	1800
319.	<b>Sok 100% 300 ml (malina, marchew, jabłko, pomarańcza- jabłko, banan)</b>	szt	1600
320.	<b>Sól spożywcza, jodowana op.1kg</b>	kg	200
321.	<b>Sól sodowo-potasowa 350 g</b>	szt	10
322.	<b>Soda 60g</b>	szt	20
323.	<b>Sos sałatkowy 9g</b>	szt	10
324.	<b>sos sojowy jasny 150ml</b>	szt	10
325.	<b>Tymianek 10 g</b>	szt	20
326.	<b>Tuńczyk w oleju 170g w kawalkach</b>	szt	5
327.	<b>Tłuszcz w sprayu bez oleju palmowego 500g</b>	szt	15
328.	<b>Wegeta 75 g</b>	szt	2
329.	<b>Woda n/g 5 l</b>	szt	30
330.	<b>Woda n/g 1,5l</b>	szt	50
331.	<b>Woda n/g mineralna 0,5 l</b>	szt	850
332.	<b>Ziola prowansalskie 10 g</b>	szt	20
333.	<b>Zaprawa żurek na naturalnym zakwasie 500ml (butelka szklana)</b>	szt	160
334.	<b>Ziele angielskie 15g</b>	szt	70
335.	<b>Żurawina suszona 100g</b>	szt	50
336.	<b>Żurawina owoce w żelu op. 1 kg</b> (zawartość żurawiny min 45%)	szt	50
337.	<b>Żelatyna 50g</b>	szt.	16

Tabela E PIECZYWO

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
338.	Bułka mała 60 g	szt.	9000
339.	Bułka hamburgerowa 120g	szt.	300
340.	Bułka kukurydziana 80g	szt.	1100
341.	Bułka graham 80g	szt.	3000
342.	Bułka hot-dog 80g	szt.	450
343.	Bułka mleczna 60 g	szt.	650

344.	Rogal maślany 60g	szt.	630
345.	Bułka tarta 1 kg	kg	50
346.	Bułka kebab 350g	szt.	30
347.	Chleb wieloziarnisty 500g krojony	szt.	250
348.	Chleb zwykły 600g krojony	szt.	700
349.	Bagietka - zapiekanka 30 cm	szt.	40
350.	Chleb razowy 500g - krojony	szt.	170
351.	Chleb żytni 500g - krojony	szt.	70
352.	Chleb pasterski 500g krojony	szt.	70
353.	Chleb wiejski 500g krojony	szt.	40
354.	Kawiorek 350gr krojony	szt.	100
355.	Chleb tostowy pszenny	szt.	105
356.	Drożdżówki 100g,	szt.	1000
357.	Ciastko francuskie z serem lub jabłkiem	szt.	450
358.	Grzebień z marmoladą	szt.	120
359.	Pączek z marmoladą	szt.	600
360.	Babka poznańska	kg	6
361.	Pierniki	kg	10
362.	Rogale	kg	30
363.	Sztrucel makowy	kg	3

Tabela F NABIAŁ

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ
1.	2.	3.	4.
364.	<b>Jogurt owocowy 150g</b> (zawartość cukru do 13,5g/100g)	szt	900
365.	<b>Jogurt maskaronem z owocami 130g</b> (zawartość cukru w 100g 10-11,5%)	szt	500
366.	<b>Deser kompozycja ryżu, puszystego mleka i sosu owocowego 200g</b> (zawartość cukru w 100g 10-11,5g)	szt.	300
367.	<b>Kaszka śmietankowa 130g</b> (skład: mleko 69%, śmietanka 17%, kaszka manna z pszenicy 7%) zawartość cukru 10-11,5%	szt.	100
368.	<b>Jogurt naturalny 180g</b> (skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii)	szt.	100
369.	<b>Jogurt naturalny ze zbożami, orzechami i miodem 165 g</b>	szt.	350
370.	<b>Jogurt skyr - typu islandzkiego 150 g</b> (z wanilią, z truskawkami, z brzoskwinią, z mango i markują)	szt.	500
371.	<b>Skyr - jogurt pitny 330 ml</b> (różne smaki)	szt.	270
372.	<b>jogurt pitny 270g</b> (truskawka-banan, brzoskwinia-markują)	szt.	200
373.	<b>Jogurt naturalny 370 g</b> , Skład (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii)	szt.	100
374.	<b>Jogurt naturalny grecki 400 g</b> (mleko, śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii)	szt.	150
375.	<b>Jogurt -napój mleczny z dodatkiem bakterii L. casei &amp; vit B 6 + D, opakowanie 4 *100g</b>	op.	840
376.	<b>Kefir 400g naturalny 2 %tł.</b> (mleko, żywe kultury kefirowe)	szt.	70



377.	<b>Masło extra 200g zaw.tuszcz.82%</b>	szt.	2500
378.	<b>Mleko 2% pasteryzowane butelka 1 ltr</b>	l	300
379.	<b>Mleko karton 2 %</b>	szt.	1100
380.	<b>Maślanka 1 l, (maślanka, mleko, żywe kultury bakterii mlekowych)</b>	szt.	120
381.	<b>Maślanka smakowa 1 l</b>	szt.	30
382.	<b>Mleko sojowe 1 l kartonik</b>	szt.	35
383.	<b>Ser burrata 125g/280g</b>	szt.	15
384.	<b>Ser smażony 200g</b>	szt.	30
385.	<b>ser sałatkowo - kanapkowy feta 270 g</b>	szt.	55
386.	<b>Ser topiony kremowy w bloczku 100g, bez konserwantów i bez barwników</b>	szt.	330
387.	<b>Ser topiony kremowy w krążku, cztery sery 180g bez konserwantów</b>	szt.	110
388.	<b>Serki topione śmietankowe 100g w op 6 szt. pakowanych pojedynczo (twaróg 76% w tym śmietanka 51%)</b>	op.	80
389.	<b>Ser kremowy topiony w kubeczku 120 g (odtłuszczone mleko 56%, ser 29%)</b>	szt.	10
390.	<b>Serek śmietankowy z papryką w plastrach op 150 g</b>	szt.	70
391.	<b>Ser śmietankowy 150 g w kubeczku (puszysty serek twarogowy, skład: ser twarogowy, białka mleka, spulchniony azotem)</b>	szt.	260
392.	<b>Ser twarogowy 150 g: lososiowy, borowikowy las, orzechowy, pomidorowy</b>	szt.	70
393.	<b>Serek puszysty 150 g (naturalny, meksykański, z czosnkiem, z chrzanem, z cebula i szczypiorkiem)</b>	szt.	50
394.	<b>Kanapkowy serek kremowy śmietankowy 130 g</b>	szt.	50
395.	<b>Kanapkowy serek kremowy śmietankowy 130 g (ze szczypiorkiem, z szynką, z prażoną cebulką, z czosnkiem i ziołami, z ogórkiem i koperkiem)</b>	szt.	30
396.	<b>Ser mascarpone 250g</b>	szt	280
397.	<b>Ser pleśniowy camembert 120 g mleko pasteryzowane, sól, kultury mleczarskie, podpuszczka mikrobiologiczna, pleśń gatunku Geotrichum candidum.</b>	szt	200
398.	<b>Ser pleśniowy brie 125g mleko pasteryzowane, sól, kultury mleczarskie, podpuszczka mikrobiologiczna, pleśń gatunku Penicillium candidum i Geotrichum candidum.</b>	szt	15
399.	<b>Parmezan tarty 100g (MLEKO pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka, bakterie fermentacji mlekowej, substancja konserwująca: lizozym (z białka JAJ)</b>	szt	10
400.	<b>Serek homogenizowany naturalny, waniliowy, 150g (mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych.</b>	szt	50
401.	<b>Ser mozzarella 125 g</b>	szt	200
402.	<b>Sery żółte różne (salami, gouda)</b>	kg	170
403.	<b>Sery żółte różne zaw. tłuszcz. nie</b>	kg	180

	<b>mniej niż 40%( królewski, rolada ustrzycka)</b>		
404.	<b>Ser żółty (ementaler, massdamer, cheddar)</b>	kg	30
405.	<b>Ser mozzarella kostka 300g</b> (Mleko. sól. bakterie fermentacji mlekowej. Podpuszczka)	szt	75
406.	<b>Śmietana słodka 12% 0,5 l-kartonik</b>	szt	350
407.	<b>Śmietana kremówka 30 % 250 ml-kartonik</b>	szt	290
408.	<b>Śmietana zakwaszana 18% 180g</b> (bez substancji zagęszczających bez skrobi modyfikowanej)	szt	10
409.	<b>Śmietana zakwaszana 18% luz</b> ((bez substancji zagęszczających bez skrobi modyfikowanej)	litr	100
410.	<b>Gzik Wielkopolski 200 g</b>	szt.	50
411.	<b>Twarożek domowy grani 150g</b>	szt.	145
412.	<b>Serek wiejski 200 g</b>	szt.	30
413.	<b>Twaróg półtłusty</b> krajanka, świeży, barwa biała, jednolita konsystencja o zawartości tłuszczu od 4 do 4,5%, pakowany w pergamin i folię	kg	300
414.	<b>Twaróg solankowy wędzony</b> zaw. tłuszcz. 26% 275g ( z czosnkiem, naturalny, z czerwonym pieprzem,	szt.	32

### **Rozdział 3. Oferty wariantowe**

Zamawiający **NIE DOPUSZCZA** składania ofert wariantowych.

### **Rozdział 4. Termin wykonania zamówienia**

Wymagany termin wykonania zamówienia: od 02.01.2025-31.12.2025.

### **Rozdział 5. Sposób komunikacji oraz wyjaśnienia treści SWZ**

Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:

- Emilia Fidler – referent,  
Telefon 61 29 10 607
- Agnieszka Kowalka – starszy intendent,  
Telefon 61 29 11 844

Korespondencje należy prowadzić za pomocą platformy zakupowej pod adresem:

**[https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy\\_wlkp](https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlkp)**

Postępowanie prowadzone jest elektronicznie w języku polskim za pośrednictwem Platformy Zakupowej (dalej jako „Platforma”) pod adresem

**[https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy\\_wlkp](https://platformazakupowa.pl/pn/pniewy_wlkp)**

Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy i formularza „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.

Zamawiający będzie przekazywał informacje Wykonawcom drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy. Informacje dot. odpowiedzi na pytania, zmiany SWZ, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na Platformie w sekcji „Komunikaty”.

Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca będzie przekazywana drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy do tego konkretnego Wykonawcy.

Wykonawca jako profesjonalista powinien sprawdzać komunikaty i wiadomości bezpośrednio na Platformie, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.

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

- stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,

- komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB RAM, procesor Intel IV 2 GHz lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os X 10 4, Linux lub ich nowsze wersje,
- zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
- włączona obsługa JavaScript,
- zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
- Platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej – kodowanie UTF8,
- Oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę Zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

- akceptuje warunki korzystania z Platformy, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
- zapoznał się i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem: <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4sIS4t76lZVKPbkyD/view>

Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy dotyczące w szczególności logowania, pobrania dokumentacji, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

W **sytuacjach awaryjnych** np. braku działania Platformy Zamawiający dopuszcza możliwość komunikacji z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej na adresy e-mail .

Sposób sporządzania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 roku „w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie” oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 roku „w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy”.

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia.

Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2 dni** przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż na **4 dni** przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 13, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 13.

Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania, a w przypadkach, o których mowa w art. 280 ust. 2 i 3 ustawy, przekazuje Wykonawcom, którym udostępnił odpowiednio SWZ albo opis potrzeb i wymagań.

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę Specyfikacji Zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W przypadku braku potwierdzenia

otrzymania dokumentu, domniemywa się, że Wykonawca mógł zapoznać się z jego treścią w momencie przesłania drogą elektroniczną.

Wyjaśnienia SWZ stanowią integralną część SWZ.

## **Rozdział 6. Podstawy wykluczenia wykonawcy z postępowania**

Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenia zamówienia Wykonawców, wobec których zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust 1 oraz art.109 ust.1 pkt. 4,5,7,10 ustawy Pzp.

1) Będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo w 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 udaremnienia lub utrudnienia stwierdzenia przestępczego 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) powierzania 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 którym mowa a 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 których 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 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 ostateczna decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba, że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu 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 orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienie 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 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykazą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) Jeżeli, w przypadku, o którym mowa w art. 85 ust. 1 pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. 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.

Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu.

## **Rozdział 7. Warunki udziału w postępowaniu**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VI SWZ oraz spełniają określone przez zamawiającego warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- 1) Zdolność do wystąpienia w obrocie gospodarczym. – Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.
- 2) Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów- Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.
- 3) Sytuacja ekonomiczna lub finansowa- Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.
- 4) Zdolność techniczna lub zawodowa- Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.

## **Rozdział 8. Informacja o podmiotowych środkach dowodowych żądanych w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania podstaw wykluczenia**

Oświadczenie wykonawcy składane na podst. art. 125 ust. 1 ustawy Pzp DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA - zał. nr 2

Oświadczenie wykonawcy składane na podst. art. 125 ust. 1 ustawy Pzp DOTYCZĄCE SPELNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU – zał. nr 2

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



Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w Rozdziale zastępuje się je w całości lub części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy.

## ***Rozdział 9. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie***

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale VIII SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

## ***Rozdział 10. Jawność postępowania***

Postępowanie jest jawne, a dokumenty są udostępniane na wniosek zainteresowanej strony.

## **Rozdział 11. Opis sposobu przygotowania ofert oraz wymagania formalne dotyczące składanych oświadczeń i dokumentów**

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia). Jeden wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub kilka części max.6 wg . części określonych w zał. nr 1 w formularzu ofertowym za pośrednictwem platformy zakupowej [https://platformazakupowa.pl/pn/pniowy\\_wlkp](https://platformazakupowa.pl/pn/pniowy_wlkp) Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części Zamówienia.

Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

### **Wykonawca składa:**

- Formularz Ofertowy - zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ.
  - Oświadczenie, o których mowa w SWZ, Załącznik nr 2
  - dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty – odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy).
1. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
  2. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
  3. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym .
  4. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych. Zaleca się, aby każdy dokument zawierający tajemnicę przedsiębiorstwa został zamieszczony w odrębnym pliku.
  5. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r.

poz. 1010 ze zm.), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

6. W celu złożenia oferty należy zarejestrować (zalogować) się na Platformie i postępować zgodnie z instrukcjami dostępnymi u dostawcy rozwiązania informatycznego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
7. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. W tym celu należy w systemie Platformy kliknąć przycisk „Wycofaj ofertę”. Zmiana oferty następuje poprzez wycofanie oferty oraz jej ponownym złożeniu.
8. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
10. Pełnomocnictwo powinno zostać złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się również przedłożenie elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, tj. podpisanym kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby posiadającej uprawnienia notariusza.
11. Zobowiązanie musi być złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawców zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.

## **Rozdział 12. Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Wykonawca określa cenę całkowitą za realizację zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu oferty ceny brutto zawierającej należny podatek od towarów i usług (VAT)

2. Ceny w ofercie powinny być wyliczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku i podane w złotych polskich.
3. Podane ceny muszą uwzględniać wszystkie wymagania SWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie wykonawca poniesie z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Wszystkie pozycje formularza ofertowego muszą zawierać cenę jednostkową brutto, którą wykonawca musi pomnożyć przez ilości następnie wpisać w rubrykę wartość brutto. Wpisujemy wartość ogółem brutto w załączniku na daną część zamówienia. Suma wartości brutto wszystkich produktów stanowi cenę ofertową.
5. Wykonawca musi wycenić każdą pozycję w Formularzu ofertowym. Załącznik nr 1
6. Rozliczenia między Zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

**Rozdział 13. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany w każdej części oddzielnie według następujących kryteriów oceny ofert.

- Cena 60 %
- Termin płatności 40 %

Maksymalna liczba punktów do uzyskania dla zamówienia za kryterium **cena**: 60

Maksymalna liczba punktów do uzyskania dla zamówień za kryterium **termin płatności** :40

Wzór obliczenia punktów dla kryterium ceny:

A1

C= ----- x 60 pkt

B1

Gdzie:

A1 – oznacza **najniższą** oferowaną cenę brutto za przedmiot zamówienia

B1 – oznacza cenę brutto **badanej oferty** za przedmiot zamówienia

Termin płatności

7 dni – 10 pkt.

14 dni – 40 pkt.

Maksymalna łączna liczba punktów jaką może uzyskać wykonawca wynosi -100 pkt

Ocenie w oparciu o w/w kryterium oceny podawane są wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

Jeżeli zamawiający uzyska oferty z taką samą ilością punktów, wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia ofert dodatkowych.

Zamawiający dokona badania ofert w celu stwierdzenia, czy wykonawcy nie podlegają wykluczeniu. W przypadku wykluczenia wykonawcy zamawiający odrzuci jego ofertę. Następnie zamawiający dokona oceny, czy oferty wykonawców nie wykluczonych z postępowania nie podlegają odrzuceniu.

W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Jeżeli oferta zawierać będzie rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- jest niezgodna z ustawą,
- jej treść nie odpowiada treści SWZ
- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
- jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców o odrzuceniu ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Oferty nie odrzucone zostaną poddane procedurze oceny zgodnie z kryterium oceny ofert określonym w SWZ.

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium „cena” oraz termin płatności

O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich wykonawców, ubiegających się o udzielenie zamówienia, wskazując nazwę (firmę) i adres tego wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz cenę.

#### ***Rozdział 14. Sposób oraz termin składania ofert***

- Ofertę należy złożyć poprzez Platformę do dnia 09.12.2024 **do godziny 09:00**
- O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.
- Otwarcie ofert nastąpi w dniu **09.12.2024 o godzinie 09:15**
- Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się 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

#### ***Rozdział 15. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.***

- Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.

- Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę
- W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

#### ***Rozdział 16. Wymagania dotyczące wadium.***

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium

#### ***Rozdział 17. Termin związania ofertą***

- Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z dniem wskazanym jako termin składania ofert.
- W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

#### ***Rozdział 18. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.***

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

### ***Rozdział 19. Postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego.***

- Wzór umowy stanowi załącznik nr 3 do SWZ
- Zamawiający przewiduje i zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmiany w treści umowy w zakresie określonym w istotnych postanowieniach umowy.
- Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności, za zgodą obu stron.

### ***Rozdział 20. Pouczenia o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia***

Wykonawcom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przepisów wykonawczych jak też postanowień niniejszej SWZ przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w ustawie.

### ***Rozdział 21. Inne informacje***

**Nie przewiduje się:**

- 1) zawarcia umowy ramowej,
- 2) wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

#### **KLAUZULA INFORMACYJNA RODO.**

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 Dyrektor Zespołu Szkół w Pniewach, ul. Wolności 10, tel. 061 29 10 607



- inspektorem ochrony danych osobowych w Urzędzie Miejskim Pniewy jest Robert Józefowicz, adres e-mail: ido@itmediagroup.pl, telefon: 530 511 567
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, w czasie określonym przepisami prawa, zgodnie z instrukcją kancelaryjną.
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 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*

### **Załączniki do SWZ**

Załącznik Nr 1      Formularz ofertowy

Załącznik Nr 2      Oświadczenia dot. przesłanek wykluczenia i spełnienia warunków udziału  
w postępowaniu

Załącznik Nr 3      Wzór umowy