



Gmina Rogoźno  
ul. Nowa 2  
64-610 Rogoźno

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
(SWZ)**

dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji zgodnie z art. 275 pkt. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129) w przedmiocie niżej wskazanym:

**Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Gminnego Żłobka „Zielona Kraina” w Rogoźnie**

## **I. NAZWA (FIMA) ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

**Zamawiający: Gmina Rogoźno**

**Reprezentowana przez Romana Szuberskiego – Burmistrza Rogoźna**

Adres Zamawiającego: ul. Nowa 2

64-610 Rogoźno

tel. 785 009 402

fax (67) 261 80 75

e-mail: [um@rogozno.pl](mailto:um@rogozno.pl)

strona internetowa: [www.rogozno.pl](http://www.rogozno.pl)

strona BIP: [www.bip.rogozno.pl](http://www.bip.rogozno.pl)

Adres ESP (skrytki ePUAP): /3j634ffukx/SkrytkaESP

NIP 606-00-66-997, REGON: 570791425

Godziny urzędowania: poniedziałek 8:00-16:00,

wtorek-piątek 7:00-15:00

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

[www.bip.rogozno.pl](http://www.bip.rogozno.pl) zakładka zamówienia publiczne po 2021 r.

## **III. Tryb udzielenie zamówienia:**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia klasycznego prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129) zwanej dalej Ustawą.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
3. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

## **IV. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Wspólny Słownik Zamówień Publicznych CPV.

**Główny przedmiot zamówienia:**

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków,

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

2. Przedmiotem zamówienia jest „Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Gminnego Żłobka „Zielona Kraina” w Rogoźnie”.

### **3. Przedmiot zamówienia obejmuje swym zakresem:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków do Gminnego Żłobka „Zielona Kraina” w Rogoźnie w roku 2022, od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, w których żłobek jest zamknięty.
2. Szacunkowa ilość posiłków wynosi 160 dziennie – śniadanie, obiad (zupa i drugie danie), podwieczorek. Ilość posiłków została określona szacunkowo. Ostateczna ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci. Zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez

upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 11.00 poprzedniego dnia na następny dzień. Informację o ilości dzieci żywionych w dniu następnym Zamawiający zobowiązuje się przekazać drogą telefoniczną.

3. Zamawiający w okresie wakacji lub ferii zimowych, przerw między świętami określi liczbę posiłków w zależności od liczby dzieci uczęszczających na zajęcia. Przewidywalna liczba posiłków to 15% zamówień w ciągu roku szkolnego.
4. Rodzaj posiłków:
  - 1) Śniadania:
    - a) zupa mleczna (z makaronem, płatki jaglane, kukurydziane, owsiane, jęczmienne, kasza manna, kaszka kukurydziana),
    - b) kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego oraz z masła, wędliny (wyklucza się wędliny z mielonek), serów, pasty, dżemów, miodu, jajka, warzyw, jajecznic, sałatki, owoce. Należy przywozić gotowe kanapki,
    - c) napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao,
  - 2) obiad: dwudaniowy obiad, w skład którego wchodzi:
    - a) I danie: zupa,
    - b) II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka lub gotowane warzywa, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z serem, pierogi z owocami, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówka np. z kiszanej kapusty, napoje - kompot,
  - 3) podwieczorek: drożdżówka, ciasteczka kruche, zbożowe, ciasto drożdżowe z owocami lub inne własnego wypieku, babki, budyń, kisiel, koktajle owocowe, kanapki, jogurt, owoce, galaretki, soki, mleko, herbata, sałatki owocowe, flipy kukurydziane, wafle, musy warzywne lub owocowe.

**W wieku powyżej 12 miesięcy będzie planowo 33 dzieci**

Potrawy dla tych dzieci mogą być już, tak jak domowe, ale posiekane lub rozdrobnione w miarę potrzeby. Unikamy nadmiaru soli i cukru w diecie.

Posiłki, wiadomo, nie powinny być zbyt duże objętościowo. W ciągu pobytu w przedszkolu dzieci powinny dostać 3 niewielkie posiłki + przekąskę.

Posiłki mogą być minimalnie solone, nie powinno używać się Vegety, kostek rosółowych, zup i sosów w proszku, nutelli. Dżemy i powidła powinny być niskosłodzone. Do każdego posiłku podawane powinny być warzywa i owoce. Żłobek ma obowiązek zapewnienia przynajmniej 3 porcji mleka dziennie – dzieci powinny otrzymywać prawie codziennie zupę mleczną, kaszkę manną, ryż na mleku, budyń, ser, twarożek, jogurty, maślanek lub kefir.

Niektóre potrawy i napoje mogą być słodzone w ilościach minimalnych ok. 100 g na 5 – 6 litrów kawy, kakao, herbaty lub kompotu (zgodnie z ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą

spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz.

1154) Kompoty powinny być sporządzane z owoców świeżych (w sezonie) i mrożonych (poza sezonem).

Posiłki ciepłe najlepiej przygotowane na parze, gotowane lub pieczone.

Przygotowując posiłki dla niemowlaka pamiętaj, że warzywa gotowane na parze zachowują więcej substancji odżywczych, w porównaniu do gotowania w wodzie, czy pieczenia. Nie zalecane jest natomiast podawanie niemowlakowi potraw smażonych w głębokim tłuszczu.

- Mleko krowie –dziecko po ukończeniu 1. roku życia powinno otrzymywać 2 kubki mleka o zawartości 2-3,2% tłuszczu (lub mleka modyfikowanego).

- Miód – wcześniej zakazany ze względu na możliwość obecności w nim bakterii Clostridium botulinum nie jest zagrożeniem dla większego dziecka. Jeśli maluch ma alergię pokarmową, należy uważać na ten produkt. Miód może zawierać przetrwalniki Clostridium botulinum, wywołujące botulizm dziecięcy. Z tego powodu nie należy wprowadzać miodu do diety dziecka przed ukończeniem 12. m. ż., chyba że przetrwalniki zostały inaktywowane za pomocą wysokociśnieniowych i wysokotemperaturowych metod przemysłowych. Spożywanie miodu

przez starsze niemowlęta i dzieci jest bezpieczne.

- Orzechy – mają silne właściwości alergizujące, więc należy podawać je ostrożnie. Dziecku można zaproponować orzechy włoskie czy laskowe, które należy wcześniej rozdrobnić.

- Sok owocowy – niezalecany w pierwszym roku życia, Dziecko między 1. a 3. rokiem życia może maksymalnie wypić pół szklanki soku dziennie (czyli ok. 120 ml). Oczywiście dla zaspokojenia pragnienia najlepszym wyborem będzie woda.

Porcją dla dorosłego jest np. jedno średniej wielkości jabłko lub marchewka czy szklanka soku. Dzieciom zaleca się w ciągu dnia 200 g owoców i 400-500 g warzyw. Podajemy np. pół jabłka, morelę, pół szklanki soku – to dzienna porcja owoców. Warzywa gotuj na parze, podawaj w zupach albo surowe w cząstkach.

Dieta rocznego dziecka musi zawierać wszystkie niezbędne składniki: białka, tłuszcze i węglowodany. Te trzy główne grupy powinny mieć odpowiednie proporcje. Dobrze skomponowane menu pomoże

dziecku w przyszłości uniknąć problemów z otyłością, nadwagą czy nawet chorób serca.

- **Śniadanie:** Powinno pokrywać 25 proc. dziennego zapotrzebowania na kalorie. To najlepszy czas na pełne energii węglowodany, np. w postaci kaszki albo kleiku.

- **Drugie śniadanie:** Pokrywa 10 proc. kalorycznej puli. Najlepiej podać owoce, np. kilka śliwek albo pół jabłka.

- **Obiad:** Największy z posiłków – zawiera 30 proc. dziennej porcji kalorii. Może to być zupa jarzynowa (około pół szklanki) i drugie danie, np. drobiowy kotlecik z kaszą i surówką.

- **Podwieczorek:** 15 proc. kalorycznej tabeli dziennej. Co podać? Owoce, domowe ciasto lub

małą surówkę.

**Będzie 7 dzieci w wieku 6 miesięcy do roku:**

Maluchom, które miały już wprowadzane pierwsze pokarmy, można podawać 2-3 składnikowe obiady i desery.

Niemowlęta mogą już jeść mięso i ryby, a także produkty zbożowe. Od jakiegoś czasu specjaliści zalecają bowiem, aby wprowadzać gluten do diety dzieci wcześniej niż dotąd, czyli już po ukończeniu 17. tygodnia, ale nie później niż przed ukończonym 12 miesiącem życia. Takie postępowanie ma zmniejszyć ryzyko uczulenia na gluten.

Produkty zbożowe, które się pojawiają, to głównie: kaszki kukurydziana i ryżowa bez cukru oraz ryż

biały i paraboliczny. Jeśli zdecydujemy podawać dziecku kaszę bądź ryż, warto zmielić je na gładkie puree.

Często pod koniec 6. miesiąca życia u dzieci zdrowych i chętnie jedzących pokarmy stałe pojawiają się już 3 posiłki dziennie, np.:

- zupa dyniowa z kaszką ryżową (dynia, kabaczek, kaszka ryżowa lub ryż),
- mięso z indyka z ziemniakiem i z cukinią,
- jabłuszko z dziką różą.

Tabela obiady dla 6 – miesięcznego dziecka:

miesiące/lista produktów	warzywa	produkty zbożowe	mięso /jaja/ryby	owoce
Po 4 miesiącu	marchew Ziemniak	-	-	jabłko
Po 5 miesiącu	dynia	kasza manna	-	gruszka
Po 6 miesiącu	brokuł	ryż biały paraboliczny	indyk	dzika róża
	Cukinia	kasza Kukurydziana	kurczak	mus z suszonych śliwek
	kabaczek	kasza ryżowa	królik	jagody
	fasolka szparagowa		ryba morska	
	pietruszka korzeń			
	kukurydza			

miesiące/lista produktów	warzywa	produkty zbożowe	mięso /jaja/ryby	owoce
--------------------------	---------	------------------	------------------	-------

seler

groszek zielony

- mięso z indyka z ziemniakiem i z cukinią
- jabłuszko z dziką różą

Tabela produktów dla 6-miesięcznego dziecka :

Przykładowe obiady w 6 miesiącu życia:

kurczak + marchewka + ziemniak

indyk + marchewka + dynia + ryż

kurczak + marchewka + korzeń pietruszki + ziemniak

**Czego nie wolno podawać niemowlakowi? Czyli dzieciom do roczku:**

- surowych: mięs, jaj, ryb
  - grzybów leśnych
  - miodu
  - mleka krowiego niepasteryzowanego i przetworów z mleka niepasteryzowanego
  - mleka koziego i owczego
  - mleka krowiego jako napoju
  - napoju ryżowego (tzw. „mleka” ryżowego)
  - cukru i soli
  - soków nierozcieńczonych
  - wędlin, kiełbas, parówek
  - produktów twardych, mogących spowodować zadławienie np. całe orzechy, oliwki, całe winogrona
  - kostek rosółowych czy innych wzmacniaczy smaku
  - potraw wysokoprzetworzonych i smażonych na głębokim oleju
- Jakie produkty można wprowadzić podczas rozszerzania diety?
- warzywa i owoce – najlepiej ze sprawdzonego źródła, z ekologicznej uprawy, sezonowe
  - produkty zbożowe, bezglutenowe i glutenowe (kasze, pieczywo, makarony, ryż, płatki zbożowe)
  - mięso i ryby
  - jaja od razu można podawać w całości, ale nie wolno podawać surowych
  - tłuszcze – masło, orzechy i pestki (zmielone), oleje roślinne np. rzepakowy, lniany, oliwa – dodajemy do posiłków – wspomagają wchłanianie niektórych witamin
  - rośliny strączkowe – na początek w bardzo małych ilościach, gdyż mają działanie wzdymające
  - mleko krowie i roślinne jako dodatek – można używać od samego początku jako niewielki dodatek do przygotowywania posiłków, np. kaszek, placuszków; nie zaleca się jednak podawania mleka krowiego i roślinnego jako napoju przed ukończeniem 1 r.ż.
  - przetwory mleczne np. jogurty, serki, kefiry, maślanki można podawać już na początku rozszerzania diety, ważne jest, aby były naturalne, bez dodatków – zawsze sprawdzaj skład!
  - przyprawy (naturalne zioła i przyprawy bez soli)

Przykładowe jadłospisy dla rocznego malucha (dla młodszych mogą być podobne, bardziej rozdrobnione, w formie papki, a na II śniadanie młodsze maluszki- mleko modyfikowane.

I śniadanie : Kaszka na mleku z sokiem malinowym

II śniadanie: ½ banana

Obiad : zupa jarzynowa (pół szklanki)

Kotlecik drobiowy, kasza gryczana, surówka: starta marchewka z jabłkiem

Podwieczorek: kawałek szarlotki

I śniadanie : Zupa mleczna, kanapka : Chlebek z masłem, szynką drobiową i pokrojonym w cienkie plasterki ogórkiem zielonym

II śniadanie: ½ jabłka

Obiad : zupa pomidorowa z ryżem (pół szklanki)

Kotlecik z białej ryby, pieczony, ryż, marchewka gotowana z groszkiem, kompot

Podwieczorek: kisiel malinowy

I śniadanie : kanapka : Chlebek z masłem, pastą jajeczną i pokrojonym w cienkie plasterki, sparzonym ze skórki pomidorem

II śniadanie: jogurt owocowy

Obiad : zupa krem z brokułów (pół szklanki)

Makaron pełnoziarnisty świderki z sosem pomidorowym

Podwieczorek: budyń z sokiem malinowym

5. Wymagania odnośnie przedmiotu zamówienia:

1) Gramatura oraz wartość odżywcza posiłków powinna być zgodna z wytycznymi opracowanymi przez osobę odpowiedzialną za sporządzanie jadłospisów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154).

2) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

Dieta bezmleczna – charakterystyka:

Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać zasad obowiązujących dla diety bezmlecznej. Dieta bezmleczna jest dietą leczniczą, polegającą na całkowitym wyeliminowaniu z diety mleka i jego przetworów tj. kefir, maślanka, jogurt, sery (białe, żółte, pleśniowe), śmietanka, serki homogenizowane, mleko skondensowane, mleko w proszku, mleko w kartonach, foliach, a w niektórych przypadkach także masła i mix- ów do smarowania (zawierające tłuszcz mleczny). Mleko znajduje się w wielu produktach garmazeryjnych w tym wędlinach, słodyczach, pieczywie. Nie należy spożywać produktów, które w składzie mają: serwatkę, białka mleka krowiego, hydrolizowane białko zwierzęce.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- a) zupy – temperatura 77 °C (+/-2°C),
- b) II danie – temperatura 65°C (+/-2°C),
- c) potrawy na zimno (surówki, sałatki, wędliny, desery) - temperatura 30C (+/-2°C),
- d) napoje gorące - 80°C (+/-2°C).

4) Wykonawca sporządzając jadłospis zobowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów dekadowych do żłobka najpóźniej do poniedziałku poprzedniego tygodnia na następny tydzień. Każda zmiana w jadłospisie ze strony Wykonawcy wymaga akceptacji Zamawiającego.

5) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

6) Posiłki dla dzieci żłobka powinny być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy, w jakiej są podawane do wieku dzieci.

7) Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

8) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy wychowanków żłobka) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.

9) Dowożone posiłki winny być dostarczane własnym klimatyzowanym transportem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach, termoboksach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw do punktu wydawania posiłków w żłobku. Posiłki będą wydawane w naczyniach własnych żłobka.

10) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru codziennie termosów po posiłkach oraz ich mycia i wyparzenia.

11) Wykonawca odbiera odpady pokonsumpcyjne.

12) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.

13) Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).

14) Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków.

15) Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.

16) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i



finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

17) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

18) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci żywionych w żłobku do 3 lat oraz Instytutu

ści i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

19) Wykonawca musi posiadać opinię Właściwego Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o możliwości spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych do produkcji posiłków.

6. Posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, serwowane będą z zachowaniem cyklu:

- 1) Dostawa śniadania - godzina 8.00.
- 2) Dostawa obiadu I danie - godzina 10.30.
- 3) Dostawa obiadu II danie – godzina 13.30
- 4) Dostawa podwieczorku - godzina 15.00.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin dowiezienia posiłków.

8. Dystrybucją posiłków do sal zajmować się będą pracownicy żłobka.

9. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę elementów zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania ewentualnych nazw Podwykonawców, jeżeli już są znani (art. 462, ust. 2).

10. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

Uzasadnienie: Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe, skoordynowane prowadzenie usług związanych z przygotowaniem posiłków wraz z ich dowozem lub wydaniem, które tworzą nierozdzielalną całość, co oznacza, że przedmiot zamówienia nie może zostać podzielony na części, ze względów technicznych, a szczególnie organizacyjnych i ekonomicznych. Zamienienie skierowane jest do małych i średnich przedsiębiorstw, a bark podziału zamówienia na części nie zakłada konkurencyjności.

11. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 1 Ustawy.

12. Wymóg zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę osób na umowę o pracę.

a) Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy wymaga, aby osoby wykonujące czynności w realizacji przedmiotu zamówienia, których wykonanie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks Pracy (Dz. U. z 2019 r., poz. 1040, 1043 i 1495), zostały zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę.

b) Rodzaj czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia oraz sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób i uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań przedstawiono we wzorze umowy.

#### **V. Wizja lokalna.**

1. Zamawiający informuje, że nie przewiduje zorganizowania zebrania wykonawców i przeprowadzenia wspólnej wizji lokalnej w celu wyjaśnienia treści SWZ.
2. Przedmiot zamówienia nie wymaga dokonania wizji lokalnej.

#### **VI Następujące przedmiotowe środki dowodowe:**

- Zamawiający nie wymaga złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych.

#### **VII Wadium i zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

- Zamawiający nie przewiduje wadium oraz wpłaty zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **VIII Termin wykonania zamówienia, gwarancja i rękojmia.**

Przedmiot zamówienia realizowany będzie od dnia zawarcia umowy do **31.12.2022 r.**

#### **XI Podstawy wykluczenia.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 (obligatoryjne przesłanki wykluczenia) i art. 109 ust. 1 pkt. 4 (fakultatywne przesłanki wykluczenia) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.

#### **X Informacja o warunkach udziału w postępowaniu.**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału dotyczące:

a) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

- Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku.

b) Zdolności technicznej lub zawodowej.

- Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że: w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 1 usługę trwająca co najmniej 12 miesięcy polegającą na sukcesywnym przygotowaniu i dowozie posiłków dla minimum 50 posiłków dziennie - zał. nr 2 SWZ.

- dysponuje co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów żywności – zał. nr 3 SWZ,

- wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności wraz z informacją podstawie do dysponowania tymi osobami. Wszystkie osoby biorące udział w realizacji przedmiotu zamówienia muszą mieć min. 1 roczne doświadczenie w realizacji usług tożsamych z przedmiotem zamówienia – wg. Załącznika nr 4 SWZ.

2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki, o których mowa w pkt. X.1. SWZ zostaną spełnione wyłącznie jeżeli:

a) W przypadkach określonych w pkt. 1 lit. a warunek zostanie spełniony, jeżeli jeden z Wykonawców lub podwykonawców spełni warunek samodzielnie lub będą łącznie posiadać wartość ubezpieczenia na kwotę określoną w SWZ.

b) W przypadkach określonych w pkt. 1 lit. b warunek zostanie spełniony, jeżeli jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub podmiotów udostępniających zasoby spełni warunek samodzielnie.

### 3. Dysponowanie zasobami innego podmiotu.

a) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. X.1 SWZ, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych, na zasadach określonych w art. 118 ustawy.

b) Zamawiający ocenia, czy udostępnione Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności technicznej lub zawodowej lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwala na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. X SWZ oraz, jeżeli to dotyczy, zbada czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.

### 4. Wykaz oświadczeń w celu wstępnego potwierdzenia, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu (składa każdy wykonawca wraz z ofertą).

4.1 oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu potwierdzające brak podstaw wykluczenia na dzień składania ofert w zakresie art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt. 4 Pzp – zawarte w druku OFERTA,

4.2 Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w SWZ potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert – *zawarte w druku OFERTA.*

4.3 Każdy z wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia składa oświadczenie/a o którym mowa w pkt 4.1 i 4.2 – *zawarte w druku OFERTA.*

4.4. Wykonawca w przypadku polegania na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, składa także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu udostępniającego na dzień składania ofert, o których mowa (zawarte w druku wzór zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby\*) oraz spełnienie warunków udziału w postępowaniu na składanie ofert, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby (zawarte w druku udostępniającego zasoby\*).

Wykonawca zamieszcza także informację o poleganiu na zasobach podmiotów udostępniających – *zawarte w druku OFERTA.*

\* może być złożone jako samodzielne oświadczenie

## **XI. Informacja o podmiotowych środkach dowodowych.**

1. Zamawiający przed wyborem oferty najkorzystniejszej wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych.
2. Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu.
  - a. Warunki udziału w postępowaniu oraz podmiotowe środki dowodowe na potwierdzenie spełnienia warunków udziału, podmioty udostępniające zasoby, podwykonawcy, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, oświadczenia o których mowa w art. 125 Pzp.
  - b. W celu potwierdzenia przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczącym sytuacji ekonomicznej lub finansowej, Zamawiający wezwie Wykonawcę do dostarczenia następujących dokumentów:
    - Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że: w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 1 usługę trwająca co najmniej 12 miesięcy polegającą na sukcesywnym przygotowaniu i dowozie posiłków dla minimum 50 posiłków dziennie.
    - dysponuje co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów żywności,
    - wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności wraz z informacją podstawie do dysponowania tymi osobami. Wszystkie osoby biorące udział w realizacji przedmiotu zamówienia muszą mieć min. 1 roczne doświadczenie w realizacji usług tożsamych z przedmiotem zamówienia – wg. Załącznika nr 3 SWZ.

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

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu:
  - a) w zakresie ofert – miniPortal <https://miniportal.uzp.gov.pl/>,
  - ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> adres ESP (skrytki ePUAP): /3j634ffukx/SkrytkaESP.
  - b) w pozostałym zakresie: poczty elektronicznej [dorota.slachciak@rogozno.pl](mailto:dorota.slachciak@rogozno.pl)
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać dostęp do konta ePUAP. Wykonawca posiadający konto ePUAP ma dostęp do złożenia, zmiany, wycofania ofert.
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w instrukcji użytkownika systemu miniPortal pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/instrukcje> oraz regulaminie ePUAP.

4. Wykonawcy przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego akceptują warunki korzystania z miniPortalu, określone w regulaminie miniPortalu oraz zobowiązują się korzystając z miniPortalu do przestrzegania postanowień tego regulaminu.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz komunikacji wynosi 150 MB.
6. Za datę przekazania ofert, oświadczenia, o który mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP lub na adres email: [dorota.slachciak@rogozno.pl](mailto:dorota.slachciak@rogozno.pl).
7. Zamawiający dopuszcza możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej na adres email: [dorota.slachciak@rogozno.pl](mailto:dorota.slachciak@rogozno.pl).
8. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami w związku z toczącym się postępowaniem jest:

**Dorota Ślachciak, email: [dorota.slachciak@rogozno.pl](mailto:dorota.slachciak@rogozno.pl), nr tel. 785-009-418.**

### **XIII. Termin związania ofertą:**

1. Wykonawca będzie związany ofertą do dnia **14.03.2022 r.**
2. Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert (art. 307, ust. 1).
3. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w dokumentach zamówienia, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą (art. 307 ust. 3).

### **XIV. Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
2. Oferta musi spełniać następujące wymogi:
  - 1) musi być sporządzona w języku polskim w postaci elektronicznej w formacie danych zgodnym z formatami wyszczególnionymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie – zaleca się sporządzenie oferty w formatach .doc, .docx, .pdf . Ofertę należy złożyć, pod rygorem nieważności w formie elektronicznej, tj. postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/y uprawnioną/e. Przez osobę/y uprawnioną/e należy rozumieć odpowiednio:
    - a) osobę/y, która/e zgodnie z odpowiednimi przepisami jest/są uprawniona/e do składania oświadczeń woli w zakresie praw i obowiązków majątkowych wykonawcy;
    - b) pełnomocnika/ów wykonawcy, którym pełnomocnictwa udzieliła/y osoba/y o której/y mowa w lit. a);

- c) pełnomocnika ustanowionego przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- 2) dokumenty i/lub oświadczenia sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z ich tłumaczeniem na język polski.
3. Wykonawca może zmienić formę graficzną wzorów załączników do SWZ oraz innych formularzy Zamawiającego jednakże treść zawarta we wzorach Zamawiającego nie może ulec zmianie.
4. Oferta musi zawierać:
- 1) wypełniony formularz OFERTA **załącznik nr 1**- musi być złożony w formie elektronicznej tj. przekazany w postaci elektronicznej i opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;
  - 2) oświadczenie/a o braku podstaw do wykluczenia zawarte w formularzu OFERTA – musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;
  - 3) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w SWZ zawarte w **formularzu OFERTA** – musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;
  - 4) zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny dokument (jeśli dotyczy) musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym – **załącznik nr 3**
  - 5) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia podmiotu udostępniającego zasoby zawarte w druku wzór zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby - musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (wymagane gdy Wykonawca składa dok. z ppkt 4) – zawarte w **formularzu OFERTA**
  - 6) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu podmiotu udostępniającego zasoby (w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby) zawarte w druku wzór zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby - musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (wymagane gdy Wykonawca składa dok. z ppkt 4) - zawarte w **formularzu OFERTA**
  - 7) dokument/y potwierdzający/e umocowanie do reprezentowania Wykonawcy i/lub podmiotu udostępniającego zasoby w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu

Wykonawcy i/lub podmiotu udostępniającego zasoby jest umocowana do jego reprezentowania:

a) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia w/w dokumentów jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca i/lub podmiot udostępniający zasoby wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów (w formularzu OFERTA i/lub druku zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby) oraz z zastrzeżeniem ppkt. b)

b) jeżeli w imieniu wykonawcy i/lub podmiotu udostępniającego zasoby działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ppkt. a), Zamawiający żąda od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy i/lub podmiotu udostępniającego zasoby.

c) pełnomocnictwo – jeśli wymagane do reprezentowania Wykonawcy/ów w przypadku, gdy:

- Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik,

- ofertę składają Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego o treści wymaganej w art. 58 ust. 2 Pzp (dotyczy również wspólników spółki cywilnej)

- umocowanie nie wynika z ppkt 7 a) i b)

musi być złożone w formie elektronicznej tj. przekazane w postaci elektronicznej i opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dokument/y potwierdzający/e umocowanie do reprezentowania Wykonawcy i/lub podmiotu udostępniającego zasoby muszą być złożone zgodnie z zasadami wskazanymi w pkt. 5-16 w niniejszym Rozdziale.

Dokument/y potwierdzający/e umocowanie do reprezentowania podmiotu udostępniającego zasoby składane są tylko w przypadku korzystania z jego zasobów w celu potwierdzenia spełnienia warunków.

#### **8) wadium - zgodnie z Rozdziałem VII;**

5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1010 z późn. zm.), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w odrębnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem „Załącznik stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa”, a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób

- umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 Ustawy.
6. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowalnego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego.
  7. Jeżeli na ofertę składa się kilka dokumentów, Wykonawca powinien stworzyć folder, do którego przeniesie wszystkie dokumenty oferty, podpisane kwalifikowalnym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Następnie taki folder powinien zostać skompresowany do formatu .zip (bez nadawania mu haseł i bez szyfrowania). W kolejnym kroku za pośrednictwem aplikacji do szyfrowania Wykonawca zaszyfruje folder zawierający dokumenty składające się na ofertę.
  8. Pełnomocnictwo do podpisania oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie jak składana oferta. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 par. 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. Prawo o notariacie, które to poświadczenia notariusz opatruje kwalifikowalnym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowalnym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upełnomocnionego.
  9. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
  10. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) oraz Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415).
  11. Wszystkie opracowane przez Zamawiającego załączniki do niniejszej specyfikacji stanowią wyłącznie propozycję co do treści wymaganych dokumentów. Dopuszcza się przedstawienie wymaganych załączników w wersji własnej opracowanej przez wykonawcę, pod warunkiem, iż dokumenty będą zawierać wszystkie żądane przez zamawiającego informacje zawarte w załącznikach i niniejszej specyfikacji oraz będą podpisane przez Wykonawcę.
  12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
  13. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
  14. Do przeliczenia na PLN wartości wskazanej w dokumentach złożonych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu, wyrażonej w innych walutach innych niż PLN, Zamawiający przyjmie średni kurs publikowany przez Narodowy Bank Polski z dnia zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w BZP.



#### **XV Wycofanie oferty**

1. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu.
2. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.

#### **XVI Sposób oraz termin składania ofert.**

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem formularza do złożenia oferty na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu.
2. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.
3. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć do dnia **22.02.2022 r. do godziny 10:00**.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
5. Wykonawca po przesłaniu oferty za pomocą formularza do złożenia lub wycofania oferty na „ekranie sukcesu” otrzyma numer oferty generowany przez ePUAP. Ten numer należy zapisać i zachować. Będzie on potrzebny w razie ewentualnego wycofania oferty.
6. Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może wycofać ofertę ze pośrednictwem formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na miniPortalu.
7. Wykonawca po upływie terminu składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

#### **XVII Termin otwarcia ofert.**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **22.02.2022 r. o godzinie 11:00**.
2. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia (art. 222, ust. 4).
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację, o których mowa w art. 222, ust. 5 Ustawy.
5. W przypadku wystąpienia awarii system teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii (art. 222, ust. 2).
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania (art. 222, ust. 3).

#### **XVIII Sposób obliczenia ceny.**

1. Cena oferty, za realizację zadań związanych z realizacją przedmiotu zamówienia musi być podana cyfrowo. Cena oferty winna być obliczona i zapisana zgodnie z formularzem ofertowym załącznik nr 1 do SWZ, z zachowaniem pozycji odpowiadającym częścią składowym tj;

Śniadanie **cena jednostkowa netto + podatek VAT = wartość brutto**,  
 Obiad I - **cena jednostkowa + podatek VAT = wartość brutto**,  
 Obiad II - **cena jednostkowa + podatek VAT = wartość brutto**,  
 Podwieczorek – **cena jednostkowa + podatek VAT = wartość brutto**,  
**Razem cena jednostkowa netto + podatek VAT = wartość brutto za 1 osobodzień uwzględniający wszystkie posiłki**

2. Wszelkie obliczenia należy wykonać na liczbach zaokrąglonych do dwóch miejsc po przecinku.
3. Cena (w tym ceny jednostkowe) powinny zawierać w sobie ewentualne upusty oferowane przez Wykonawcę.
4. Cenę (w tym ceny jednostkowe) muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe należy zaokrąglić w górę).
5. Podatek VAT należy naliczyć zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
6. Rozliczenia między zamawiającym, a wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski). Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
7. Rozliczenie za wykonane usługi nastąpi fakturą końcową w terminie 7 dni od daty wystawienia.
8. W ofercie, o której mowa w ust. 1, Wykonawca ma obowiązek:
  - a. Poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego,
  - b. Wskazania nazwy (rodzaju) dostawy, których świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego,
  - c. Wskazania wartości usługi (w tym ceny jednostkowe) objętej obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku,
  - d. Wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie – wzór informacji zawarto w rubryce E formularza ofertowego.

#### **XIX Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierować następującymi kryteriami oceny ofert.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa kryterium</b>	<b>Znaczenie (waga) kryterium</b>
<b>1</b>	Suma cen brutto zadań składających się na przedmiot zamówienia	60%
<b>2</b>	Termin odroczonej płatności	40%
<b>3</b>	<b>SUMA</b>	<b>100%</b>

2. Sposób punktowania rozpatrywania ofert wg. wag podanych w specyfikacji

a. Suma cen jednostkowych zadań składających się na przedmiot zamówienia – 60%

- Wartość punktowa zostanie obliczona wg. poniższego wzoru:

suma brutto zadań najtańszej oferty

----- X waga kryterium

suma brutto zadań badanej oferty

b. Termin odroczonej płatności – 40%

- Zamawiający w ramach kryterium termin odroczonej płatności będzie przyjmował punkty za przedstawione w ofercie terminy płatności faktury w następujący sposób:

Termin odroczonej płatności 14 dni – oferta otrzyma 0pkt.

Termin odroczonej płatności 21 dni – oferta otrzyma 20 pkt.

Termin odroczonej płatności 30 dni – oferta otrzyma 40 pkt.

Najkrótszy termin odroczonej płatności 14 dni. Najdłuższy termin odroczonej płatności to 30 dni.

Zaoferowanie krótszego terminu odroczonej płatności, że oferta zostanie odrzucona. Zaoferowanie innych terminów odroczonej płatności niż wskazanych powyżej oferta otrzyma 0 punktów.

Maksymalna ilość punktów w kryterium termin odroczonej płatności – 40 pkt.

c. Łączna punktacja

Łączna punktacja jest sumą punktów uzyskanych w kryteriach: Cena brutto przedmiotu zamówienia dla danej części zamówienia. Ocena i punktacja przyznawana ofertom będzie dla poszczególnych części osobno, i będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów obliczona dla danej części wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

1. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
2. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą ilość punktów według kryteriów oceny ofert przyjętych w SWZ.
3. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, zamawiający dokona wyboru spośród tych ofert, ofertę, która otrzyma najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybiera z najniższą sumą ceny brutto przedmiotu zamówienia. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w zdaniu drugim, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nowe ceny jednostkowe składające się na przedmiot zamówienia.
4. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. 2021 r., poz. 685) dla celów zastosowania kryterium Suma cen jednostkowych zadań składających się na przedmiot zamówienia Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie cen jednostkowych kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć.

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

1. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży ofertę najkorzystniejszą z punktu widzenia kryteriów oceny ofert przyjętych w specyfikacji.
2. Wybrany Wykonawca zostanie zawiadomiony o terminie i miejscu podpisania umowy.
3. W celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca, którego ofertę wybrano, jako najkorzystniejszą przed zawarciem umowy składa:
  - a. Pełnomocnictwo, jeżeli umowę podpisuje pełnomocnik,
  - b. Umowę regulującą współpracę Wykonawców za ubiegających się o udzielenie zamówienia, jeżeli oferta tych Wykonawców zostanie wybrana.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

## **XXI Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**

1. Projekt umowy stanowi załącznik nr 5 do SWZ.
2. Przesłanki umożliwiające dokonanie zmian postanowień umowy zawartej z wybranym Wykonawcą zawiera projekt umowy.

## **XXII Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługującej Wykonawcy.**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Ustawy.
2. Odwołanie przysługuje na:
  - a. Niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy,
  - b. Zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie Ustawy.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 Ustawy, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w dziale IX „Środki ochrony prawnej” Ustawy.

## **XXIII Tryb ogłoszenia wyników postępowania.**

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

- a. Wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny i łączną punktację.
- b. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone - podając uzasadnienie faktyczne i prawne (art. 253, ust. 1),
- c. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadomi równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, podając uzasadnienie faktyczne i prawne (art. 260 ust. 1).
- d. Zamawiający udostępni niezwłocznie informacje, o których mowa w pkt. 1a i 2 na stronie internetowej prowadzonego postępowania (art. 253 ust. 2 i art. 260 ust. 2).
- e. Ogłoszenie o wyniku postępowania zostanie opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych w terminie 30 dni od dnia zakończenia postępowania (art. 309).

#### **XXIV Pozostałe informacje.**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
3. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
7. Zamawiający nie zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 Pzp.
8. Zamawiający nie zastrzega wymogu ani nie dopuszcza możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty, w sytuacji określonej w art. 93 Pzp.
9. Klauzula informacyjna.

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, zwane dalej „RODO”) (Dz. U. UE. L. 119.1 z 04.05.2016) informuję, iż:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Burmistrz Rogoźna, a inspektorem ochrony danych osobowych jest 4CS Sp. z o.o., ul. Kazimierza Wielkiego 7/5, 65-047 Zielona Góra. Z administratorem można się skontaktować poprzez adres email: iod@rogozno.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora;
- 2) Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może się Pani/Pan skontaktować poprzez email iod@rogozno.pl Z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych;
- 3) zgodnie z treścią art. 6 ust. 1 lit. c RODO Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji procesu wyboru wykonawcy na podstawie prowadzonego postępowania o

udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji, a następnie realizacji postanowień umownych związanych z wykonywanym zamówieniem;

- 4) w związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych w celach wskazanych powyżej, dane osobowe mogą być udostępniane innym odbiorcom lub kategoriom odbiorców danych osobowych, na podstawie przepisów prawa oraz zawartych umów powierzenia przetwarzania danych, jeżeli wymagane byłoby to w celu realizacji postanowień umownych,
  - 5) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
  - 6) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
  - 7) posiada Pani/Pan prawo do:
    - a) dostępu do danych osobowych, na podstawie art. 15 RODO, przy czym administrator może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
    - b) sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, na podstawie art. 16 RODO, przy czym skorzystanie z niniejszego uprawnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą – Prawo zamówień publicznych;
    - c) ograniczenia przetwarzania danych osobowych, na podstawie art. 18 RODO, przy czym wystąpienie z żądaniem nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
    - d) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO;
  - 8) nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
    - a) usunięcia lub przenoszenia danych osobowych,
    - b) wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych;
  - 9) podanie danych osobowych jest konieczne w celu realizacji postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz realizacji postanowień umownych. Niepodanie danych będzie skutkowało brakiem możliwości rozpatrzenia oferty złożonej w postępowaniu oraz zawarcia umowy.
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej SWZ zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

3. Integralną częścią SWZ są następujące załączniki:

*Załącznik nr 1 - Formularz oferty,*

*Załącznik nr 2 – Wykaz usług w zakresie niezbędnym do wskazania spełnienia przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej,*

*Załącznik nr 3 - Wykaz sprzętu w zakresie niezbędnym do wskazania spełnienia przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej,*

*Załącznik nr 4 - Wykaz osób w zakresie niezbędnym do wskazania spełnienia przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej,*

*Załącznik nr 5 - Projekt umowy,*

*Załącznik nr 6 – wzór zobowiązania do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia,*

*Załącznik nr 7 – oświadczenie dot. RODO.*