

Znak: GOPS.26.2.2026

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 793 z późn. zm.) na realizację zadania pn.:

„Przygotowanie i wydawanie posiłków w szkołach i przedszkolach w gminie Słopnice”

Zamówienie na usługi społeczne o których mowa w art. 359 pkt 2 ustawy PZP oraz w załączniku XIV do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE (Dz. U. UE. L. z 2014 r. Nr 94, str. 65 z późn. zm.)

o wartości szacunkowej poniżej progów unijnych ustalonych na podstawie art. 3, ust. 1, pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2024, poz. 793).

Zatwierdzono w dniu:

04.08.2026 r.

**Edward Sroka
Kierownik GOPS w Słopnicach**

I. Zamawiający

1. Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Słopnicach
34-615 Słopnice 911
tel: (0-18) 33-47-433
e-mail: gops@slopnice.pl

2. Zespół Placówek Oświatowych w Słopnicach
34-615 Słopnice 732
Tel: 183326460
e-mail: sekretariat@zpo.slopnice.pl

3. Zespół Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Słopnicach
34-615 Słopnice 336
Tel: 183348020
e-mail: sekretariat@zspip.slopnice.pl

4. Szkoła Podstawowa Nr 3 w Słopnicach
34-615 Słopnice 731
Tel: 183326315
e-mail: sp3@slopnice.pl

5. Szkoła Podstawowa Nr 4 w Słopnicach
34-615 Słopnice 363
Tel: 183348005
e-mail: sekretariat@sp4.slopnice.pl

Strona internetowa prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-b1fd43b7-c345-48e3-92d0-4b9b6521dfc4>

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest:

a) Przygotowanie i wydawanie posiłków dla uczniów szkół i przedszkolaków w dwóch stołówkach: przy Zespole Placówek Oświatowych oraz przy Zespole Szkoły Podstawowej i Przedszkola, to jest obiad dla uczniów szkół oraz śniadanie, obiad i podwieczorek dla przedszkolaków

b) Przygotowywanie i dowóz posiłków:

- jeden posiłek dziennie (obiad) do Szkoły Podstawowej Nr 4 a także obiad (2 dania) dla oddziału przedszkolnego w tej szkole,
- jeden posiłek dziennie (obiad) do Szkoły Podstawowej Nr 3 w przysiółku Granice dla uczniów a także obiad (2 dania) i podwieczorek do przedszkola w szkole Podstawowej Nr 3 w przysiółku Granice

zgodnie z poniższym jadłospisem:

JADŁOSPIS 2026/2027

Przedszkole grupa wiekowa 3-6 lat

Wartość kaloryczna co najmniej 70 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, jednak nie więcej niż 75 %, zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej z uwzględnieniem dziewcząt i chłopców w proporcji 1:1

I tydzień

Poniedziałek

Śniadanie:

Kanapki z pastą jajeczną i pomidorem, kakao

Obiad:

Zupa pomidorowa z ryżem, filet z indyka pieczony, ziemniaki, surówka marchwiowo-jabłkowa, kompot

Podwieczorek:

Jogurt naturalny, banan

Wtorek

Śniadanie:

Owsianka na mleku z jabłkiem, herbata z cytryną

Obiad:

Krupnik warzywny, makaron pełnoziarnisty z sosem z czerwonej soczewicy i warzywami, kompot

Podwieczorek:

Koktajl kefirowy, kanapka z szynką

Środa

Śniadanie:

Pieczywo razowe, twarożek z rzodkiewką, herbata

Obiad:

Zupa jarzynowa, dorsz pieczony z sosem białym, kasza jęczmienna, surówka z kapusty pekińskiej, kompot

Podwieczorek:

Pudding chia z owocami, herbata owocowa

Czwartek

Śniadanie:

Kanapki z hummusem i dżemem, kakao

Obiad:

Krem z dyni lub warzyw sezonowych z grzankami, pulpety drobiowe w sosie koperkowym, ziemniaki, buraczki, kompot

Podwieczorek:

Kefir, ciasto marchewkowe

Piątek

Śniadanie:

Jaglanka z gruszką, kanapka z serem żółtym, kawa biała

Obiad:

Barszcz ukraiński z ziemniakami, naleśniki pełnoziarniste z twarogiem i musem truskawkowym, kompot
Podwieczorek:
Sałatka owocowa z jogurtem, biszkopt, woda

II tydzień

Poniedziałek

Śniadanie:
Kanapki z twarogiem i szczypiorkiem, herbata
Obiad:
Zupa kalafiorowa, udko z kurczaka pieczone, ryż, surówka z buraka i ogórka, kompot
Podwieczorek:
Mus owocowy, wafle pełnoziarniste, kakao

Wtorek

Śniadanie:
Kasza manna na mleku z malinami, kanapka z pasztetem, herbata
Obiad:
Zupa ogórkowa, gulasz warzywny z ciecierzycą i kaszą, jabłko, kompot
Podwieczorek:
Kefir, kanapka pełnoziarnista z szynką z indyka

Środa

Śniadanie:
Pasta z awokado i jaja, pieczywo z masłem, kawa
Obiad:
Zupa brokułowa krem z groszkiem, Dorsz pieczony, puree ziemniaczane, marchewka tarta, kompot
Podwieczorek:
Jogurt naturalny z owocami, kanapka z dżemem, woda

Czwartek

Śniadanie:
Płatki owsiane na mleku z malinami, kanapka z miodem, herbata
Obiad:
Kapuśniak, klopsiki w sosie koperkowym, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, kompot
Podwieczorek:
Koktajl truskawkowy, gofry suche, kakao

Piątek

Śniadanie:
Kanapki z serem i warzywami: pomidor, ogórek, mleko
Obiad:
Krem z pomidorów, pierogi leniwe z twarogiem i jogurtem, owoc sezonowy, kompot
Podwieczorek:
Sałatka owocowa, ciasto ucierane, herbata

III tydzień

Poniedziałek

Śniadanie:

Pasta jajeczna, pieczywo pełnoziarniste, ogórek świeży, kawa

Obiad:

Rosół warzywny z makaronem, schab pieczony, kasza gryczana, surówka z czerwonej kapusty, kompot

Podwieczorek:

Jogurt i gruszka, kanapka z pasztetem, herbata

Wtorek

Śniadanie:

Owsianka na mleku z bananem, kanapka z szynki drobiowej, herbata

Obiad:

Grochówka jarska, kotleciki z soczewicy, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, kompot

Podwieczorek:

Kefir z owocami, pankejski, napój jabłkowy

Środa

Śniadanie:

Kanapki z twarogiem i rzodkiewką, herbata

Obiad:

Zupa koperkowa, dorsz pieczony, ryż, warzywa gotowane, kompot

Podwieczorek:

Pudding mleczny, herbatniki, woda

Czwartek

Śniadanie:

Kanapki z hummusem lub masłem i papryką, kawa inka

Obiad:

Krem z cukinii, makaron z sosem drobiowo-warzywnym, owoc sezonowy, kompot

Podwieczorek:

Ciasto bananowe o obniżonej zawartości cukru, kakao

Piątek

Śniadanie:

Płatki wieloziarniste na mleku, kanapka z serem żółtym i ogórkiem, herbata

Obiad:

Rosół z ziemniakami, naleśniki z serem, owoc sezonowy, kompot

Podwieczorek:

Pieczywo wieloziarniste z masłem i pomidorem, kakao

IV tydzień

Poniedziałek

Śniadanie:

Kanapki z pastą z jaj i szczypiorku, wędlina, kakao

Obiad:

Zupa jarzynowa z kaszą, kotlet drobiowy, frytki, surówka z ogórków i pomidorów, kompot

Podwieczorek:

Jabłeczki, kawa

Wtorek

Śniadanie:

Musli na mleku, kanapka z pastą rybną, herbata

Obiad:

Zupa zacierkowa na rosole, Chili sin carne z fasolą i warzywami, kompot

Podwieczorek:

Ryż na mleku z jabłkami, napój owocowy

Środa

Śniadanie:

Twarożek z warzywami, pieczywo, dżem, kawa

Obiad:

Zupa pomidorowa z makaronem, dorsz pieczony, kasza bulgur, surówka z selera, kompot

Podwieczorek:

Pudding chia z borówkami i miodem, herbata

Czwartek

Śniadanie:

Kanapki z hummusem, serem topionym i ogórkiem, herbata

Obiad:

Krupnik, pulpeciki drobiowe z sosem, puree ziemniaczane, mizeria, kompot

Podwieczorek:

Kefir, ciastka owsiane, herbata

Piątek

Śniadanie:

Jaglanka z musem truskawkowym, pieczywo z masłem, herbata

Obiad:

Barszcz czerwony z ziemniakami, kluski leniwe z jogurtem, owoc sezonowy, kompot

Podwieczorek:

Jajko sadzone na pieczywie wieloziarnistym, owoc sezonowy, kawa

Jadłospis

II danie dla grup wiekowych 7-9 lat, 10-12 lat, 13-15 lat

Wartość kaloryczna minimum 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej z uwzględnieniem dziewcząt i chłopców w proporcji 1:1

I tydzień

Poniedziałek

Obiad:

Filet z indyka pieczony, ziemniaki, surówka marchwiowo-jabłkowa, kompot

Wtorek

Obiad:

Makaron pełnoziarnisty z sosem z czerwonej soczewicy i warzywami, kompot

Środa

Obiad:

Dorsz pieczony z sosem białym, kasza jęczmienna, surówka z kapusty pekińskiej, kompot

Czwartek

Obiad:

Pulpety drobiowe w sosie koperkowym, ziemniaki, buraczki, kompot

Piatek

Obiad:

Naleśniki pełnoziarniste z twarogiem i musem truskawkowym, kompot

II tydzień

Poniedziałek

Obiad:

Udko z kurczaka pieczone, ryż, surówka z buraka i ogórka, kompot

Wtorek

Obiad:

Gulasz warzywny z ciecierzycą i kaszą, jabłko, kompot

Środa

Obiad:

Dorsz pieczony, puree ziemniaczane, marchewka tarta, kompot

Czwartek

Obiad:

Klopsiki w sosie koperkowym, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, kompot

Piatek

Obiad:

Pierogi leniwe z twarogiem i jogurtem, owoc sezonowy, kompot

III tydzień

Poniedziałek

Obiad:

Schab pieczony, kasza gryczana, surówka z czerwonej kapusty, kompot

Wtorek

Obiad:

Kotleciki z soczewicy, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, kompot

Środa

Obiad:

Dorsz pieczony, ryż, warzywa gotowane, kompot

Czwartek

Obiad:

Makaron z sosem drobiowo-warzywnym, owoc sezonowy, kompot

Piatek

Obiad:

Naleśniki z serem, owoc sezonowy, kompot

IV tydzień

Poniedziałek

Obiad:

Kotlet drobiowy, frytki, surówka z ogórków i pomidorów, kompot

Wtorek

Obiad:

Chili sin carne z fasolą i warzywami, kompot

Środa

Obiad:

Dorsz pieczony, kasza bulgur, surówka z selera, kompot

Czwartek

Obiad:

Pulpeciki drobiowe z sosem, puree ziemniaczane, mizeria, kompot

Piątek

Obiad:

Makaron pełnoziarnisty z twarogiem, owoc sezonowy, kompot

Uwagi do jadłospisu i wydawania posiłków:

- 1) Wszystkie posiłki winny być przygotowywane z uwzględnieniem zapisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 197).
- 2) Dopuszcza się stosowanie półproduktu w postaci mrożonych klusek śląskich i frytek.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia w jadłospisie wszystkich składników użytych do przygotowania posiłków w danym dniu i wskazać (tłustą czcionką) alergeny zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18 z późn. zm.).
- 4) Wykonawca w terminie 14 dni od dnia podpisania umowy zobowiązany jest do wyliczenia wartości energetycznej jednej porcji każdego dania wg poniższej tabeli.

Posilek	Jadłospis	Produkt	Ilość produktu w g	Energia w kcal

5) Wykonawca w terminie 14 dni od dnia podpisania umowy na podstawie powyższej tabeli dokona przeliczenia i prześle Zamawiającym jadłospis uzupełniony o gramatury głównych składników jak mięso, ziemniaki, kasza, ryż, surówka a w przypadku dań typu krokiet, naleśnik lub dań jednogarnkowych gramatury całego dania a także o składniki wraz z alergenami jak w punkcie 3.

6) Energia z powyższej tabeli powinna być podsumowana i wynosić odpowiednio:

- Dla dzieci przedszkolnych 3-6 lat: co najmniej 70 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, jednak nie więcej niż 75 %, zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej z uwzględnieniem dziewcząt i chłopców w proporcji 1:1
- Dla uczniów szkół w grupach wiekowych 7-9 lat, 10-12 lat, 13-15 lat osobno dla każdej grupy: minimum 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej z uwzględnieniem dziewcząt i chłopców w proporcji 1:1

Przy wyliczaniu wartości energetycznej należy korzystać z aktualnych tabel wartości odżywczych.

- 7) Wartości i gramatury podane w tabeli o której mowa w punkcie 4 będą podstawą do kontroli wartości kalorycznej posiłków.
- 8) Wykonawca będzie zobowiązany do takiej organizacji procesu produkcyjnego (np. porcjowanie mięsa, zawijanie kroketów, przygotowywanie naleśników), aby zapewnić minimalną wartość kaloryczną i wagę obliczoną zgodnie z punktem 5 dla każdej porcji. Kaloryczność i waga każdej porcji mogą być większe niż porcja standardowa, ale nie mogą być mniejsze. Należy to brać pod uwagę przy kalkulowaniu kosztów surowca i kosztów pracy. Wykonawca nie może tłumaczyć odstępstw od żądanej kaloryczności i wagi porcji trudnościami w zaopatrzeniu, organizacji pracy czy zbyt dużym nakładem pracy ani tym, że średnia kaloryczność lub waga porcji jest zgodna ze standardową.
- 9) Nie dopuszcza się stosowania octu w produktach takich jak: surówka z czerwonej kapusty i barszcz. Produkty te mogą być zakwaszane kwasem cytrynowym lub w postaci kiszzonej.
- 10) Do transportu produktów smażonych takich jak kotlety, krokiety lub naleśniki, należy stosować naczynia i termosy z odciekaczem tłuszczu na spodzie, tak aby dolna warstwa dań nie nasiąkała tłuszczem.

- 11) Owoce dla przedszkolaków takie jak jabłka, pomarańcze, mandarynki, kiwi, itp. (za wyjątkiem bananów), powinny być obrane i podzielone na części, aby dzieci mogły je zjeść samodzielnie. Owoce dla pozostałych grup dzieci należy wydawać umyte bez obierania. Ustala się, że najmłodsza grupa wiekowa otrzymuje połówkę owocu, natomiast pozostałe grupy wiekowe cały owoc.
- 12) Zupy dla przedszkolaków powinny być wydawane w wazach na stoły w ilości odpowiedniej do liczby dzieci.
- 13) Przyprawy do zup i sosów w szczególności zawierające sól i glutaminian sodu np.: degusta, vegeta, powinny być ograniczone do niezbędnego minimum. Rekomenduje się stosowanie przypraw ziołowych.
- 14) Nie dopuszcza się zastępowania masła margaryną. Masło używane do smarowania pieczywa powinno zawierać co najmniej 80% tłuszczu.
- 15) Parówki powinny zawierać co najmniej 80% mięsa.
- 16) Kanapki i gofry przygotowywane wcześniej, powinny być zabezpieczone przed wysychaniem folią aluminiową lub inną folią dopuszczoną do użytku przy artykułach spożywczych.
- 17) Do każdego obiadu oprócz kompotu opisanego w jadłospisie powinna być wystawiona woda czysta i woda z cytryną do wyboru i bez ograniczeń.
- 18) Napoje powinny być wydawane w ilościach bez ograniczeń to jest z możliwością dolewki z dzbanka. Dotyczy to również napojów dowożonych do Szkoły Nr 3 i 4. Wykonawca uzgodni z dyrektorami szkół niezbędny zapas napojów.
- 19) Kompoty mogą być przygotowywane z suszu owocowego, z tym, że wymagany jest dodatek owoców świeżych lub mrożonych w ilości nie mniejszej niż 3 % masy wody użytej do przygotowania kompotu. Nie dopuszcza się przygotowywania napojów z syropów i koncentratów.
- 20) Wykonawca uwzględni w cenie jednostkowej posiłku i zapewni również przygotowanie z produktów własnych posiłków bezglutenowych i bezjajecznych lub innych według wskazanej diety w przypadku takiej potrzeby, po uzgodnieniu z dyrektorami szkół. Do celów kalkulacji podaje się, że na dzień ogłoszenia przetargu zgłoszono taką potrzebę w Zespole Placówek Oświatowych dla 5 dzieci, w Zespole Szkoły Podstawowej i Przedszkola dla 1 dziecka i w Szkole Podstawowej Nr 4 dla 1 dziecka. W tym przypadku dopuszcza się odstępstwo od jadłospisu z zachowaniem wartości kalorycznej posiłku i jego urozmaicenia.

2. Zakres przedmiotu zamówienia

1) Usługa będzie dotyczyć:

- a) Uczniów szkół, którym zostało przyznane bezpłatne dożywianie w trybie decyzji administracyjnej GOPS lub decyzji dyrektora szkoły. Posiłki dla tych uczniów będą wydawane w oparciu o imienną listę uczniów przekazywaną na bieżąco Wykonawcy przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Słopnicach i Dyrektora szkoły.
- b) Uczniów, dla których rodzice zakupują posiłki. Posiłki będą wydawane w oparciu o listę przygotowaną przez każdą ze szkół na każdy miesiąc.

- c) Dzieci uczęszczających do przedszkoli, dla których posiłki są finansowane przez GOPS oraz przez rodziców. Lista dzieci będzie przekazywana przez GOPS lub Dyrektora Szkoły i aktualizowana w przypadku zaistnienia zmian.
 - d) Nauczycieli szkół zakupujących posiłki za pośrednictwem szkół.
 - e) Innych osób, których dożywianie zleci Wykonawcy Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Słopnicach.
- 2) Planowany okres wydawania posiłków obejmuje:
- a) W szkołach okres od 2 września 2026 r. do końca roku szkolnego w 2027 r. prócz okresu ferii zimowych i wakacji letnich z zastrzeżeniem, że zakres miesięcy może ulec zmianie w zależności od sytuacji budżetowej Gminy.
 - b) W przedszkolach okres od 1 września 2026 r. do końca sierpnia 2027 r. a w tym okresie ferii zimowych, a w okresie wakacji miesiąc lipiec w Zespole Placówek Oświatowych natomiast miesiąc sierpień w Zespole Szkoły Podstawowej i Przedszkola, przy czym w okresie ferii i wakacji niezależnie od liczby dzieci uczęszczających w tym czasie do przedszkola, chyba, że dyrektor szkoły poinformuje, że podczas wakacji przedszkole będzie nieczynne. W okresie lipca i sierpnia liczba przedszkolaków może być znacząco mniejsza niż w innych miesiącach.
 - c) Posiłki będą wydawane w dni nauki w szkołach z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od zajęć oraz dni ustalonych jako wolne od zajęć przez dyrektora a także z uwzględnieniem przerw w nauce spowodowanych nieodpowiednimi warunkami atmosferycznymi.
 - d) W przypadku ogłoszenia stanu epidemii lub innych stanów nadzwyczajnych z innych przyczyn, należy wziąć pod uwagę, iż liczba posiłków wydawanych dziennie może znacząco odbiegać od wartości szacunkowych podanych poniżej a w przypadku zawieszenia działalności placówek oświatowych realizacja zadania może zostać wstrzymana na okres zawieszenia zajęć bez wypowiedzenia umowy, na podstawie aktów prawa wydanych przez władze upoważnione do podejmowania decyzji o zawieszeniu zajęć oświatowych.
- 3) Ilość posiłków w szkołach i w przedszkolu będzie się zmieniać w zależności od:
- a) frekwencji dzieci o czym Wykonawca będzie informowany przez dyrektorów szkół do godziny 8:15 bieżącego dnia żywienia,
 - b) liczby chętnych do korzystania z wyżywienia,
 - c) zmiany przepisów na podstawie których przyznawane jest dożywianie,
 - d) należy wziąć pod uwagę, że w okresie wakacji i ferii zimowych liczba dzieci dożywianych w przedszkolach może się zmniejszyć w stosunku do liczby dzieci dożywianych w pozostałym okresie czasu objętym zamówieniem. Zamawiający żąda wykonywania zamówienia niezależnie od liczby dzieci objętych żywieniem w przedszkolach w tym okresie.
- 4) Posiłki będą wydawane w godzinach od 9 do 15 w porach uzgodnionych z dyrektorami szkół.
- 5) Średnia liczba posiłków wydanych dziennie w okresie od lipca do czerwca wynosiła:
- UWAGA! Podane liczby nie są tożsame z zakresem zamówienia a do ewentualnej kalkulacji skali zamówienia)**

Szkoła	Liczba dożywianych uczniów
Zespół Placówek Oświatowych (ZPO)	Przedszkole: śniadania 200 obiady 200 podwieczorki 140

	II danie dla uczniów 240
Zespół Szkoły Podstawowej i Przedszkola (ZSPiP)	Przedszkole: śniadania 60 obiady 60 podwieczorki 22 II danie dla uczniów 65
Szkoła Podstawowa Nr 3 (Granice) DOWÓZ	Przedszkole: śniadania 0 obiady 47 podwieczorki 21 II danie dla uczniów 58
Szkoła Podstawowa Nr 4 DOWÓZ	Przedszkole: śniadania 0 obiady 15 podwieczorki 0 II danie dla uczniów 16

3. Inne okoliczności dotyczące zamówienia.

- 1) Zamawiający zapewni wykonywanie usługi przy zachowaniu minimalnej obsady 8 etatów w tym 2 osoby na stanowisku kucharza (szefa kuchni), 5 osób na stanowisku pomocy kuchennej i 1 osobę na stanowisku kierowcy – nie mniej niż 8 osób. Podstawa kalkulacji technicznej: Uzasadnieniem dla wymogu zatrudnienia minimum 8 osób na wymienionych stanowiskach w pełnym wymiarze czasu pracy jest:
 - a) Wielozmianowość i czas pracy: Przygotowanie śniadań (łącznie 260 porcji w dwóch różnych lokalizacjach) wymaga wczesnego rozpoczęcia pracy, a podwieczorki (236 porcji w trzech lokalizacjach, w tym z dowozem) kończą dzień pracy kuchni o godzinie 15:00. Do zadań Wykonawcy należy także utrzymanie czystości w trakcie wydawania posiłków, sprzątanie pomieszczeń kuchennych i stołówek w tym stołów, podłóg i okien.
 - b) Różnorodność menu: Dieta przedszkolna (3 posiłki) różni się od obiadów szkolnych (II dania), co wymaga jednoczesnej pracy nad różnymi gramaturami i procesami technologicznymi. Należy uwzględnić osobne gotowanie dla dzieci ze specjalną dietą.
 - c) Procesy logistyczne (Dowóz): Przygotowanie posiłków do transportu (pakowanie w termosy, porcjowanie na dowóz dla SP3 i SP4) pochłania znaczny czas pracy pomocy kuchennych.
 - d) Konieczność wydania dużej liczby posiłków w krótkim czasie (konieczność wydania 622 obiadów w tym dwóch rodzajów w czterech lokalizacjach w tym

w dwóch z dowozem). Posiłki dla przedszkolaków są wydawane przez Wykonawcę na stół.

- e) Wymagania określone w ust. 1 i 2 nie ograniczają konkurencji, lecz wynikają z doświadczenia i są niezbędne do zapewnienia minimalnych warunków realizacji zadania bez zakłóceń pracy szkół z równoczesnym poszanowaniem praw pracowników.
- 2) Cały proces przygotowania posiłków może się odbywać wyłącznie w pomieszczeniach kuchennych w budynkach Zespołu Placówek Oświatowych w Słopnicach Dolnych oraz Zespołu Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Słopnicach Górnych.
 - 3) Posiłki mogą być wydawane rodzicom lub innym członkom rodziny uczniów nieobecnych w szkole na wynos w naczyniach własnych lub naczyniach jednorazowych, przy czym opłatę za naczynia jednorazowe ponosi osoba odbierająca posiłek i wpłaca należność bezpośrednio Wykonawcy.
 - 4) Wykonawca otrzyma nieodpłatnie w użyczenie pomieszczenia kuchenne wyposażone w urządzenia i sprzęt do przygotowywania i wydawania posiłków w Zespole Placówek Oświatowych oraz w Zespole Szkoły Podstawowej i Przedszkola w terminie i na zasadach określonych w umowach z Dyrektorami Szkół które stanowią załączniki nr 9 i 10 do specyfikacji.
 - 5) Posiłki przygotowane w Zespole Placówek Oświatowych będą wydawane uczniom tej szkoły i dzieciom uczęszczającym do przedszkola na stołówce, natomiast dla dzieci przedszkolnych do lat 3 będą dostarczane przez Wykonawcę do Sali nr 27 na pierwszym piętrze za pomocą windy na wózku (**wózek zapewnia Wykonawca**). Posiłki przygotowane w Zespole Szkoły Podstawowej i Przedszkola będą wydawane uczniom tej szkoły oraz dzieciom uczęszczającym do przedszkola na stołówce szkolnej. W obu stołówkach posiłki będą wydawać na talerz pracownicy Wykonawcy (z uwzględnieniem uwag do jadłospisu dotyczących zup). **Obowiązkiem Wykonawcy jest także utrzymanie porządku i czystości stołów, dezynfekcja stołów i krzesełek zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego a także utrzymywanie czystości pomieszczenia stołówki w czasie wydawania posiłków i po wydaniu tj. utrzymanie czystości stołów, podłogi okien oraz zapewnienie serwetek na stolikach w ilości jeden koszyczek na jeden stolik.**
 - 6) Wykonawca będzie dostarczał posiłki przygotowane w kuchni Zespołu Placówek Oświatowych lub Zespołu Szkoły Podstawowej i Przedszkola do Szkoły Podstawowej Nr 3 na Granicach oraz do Szkoły Podstawowej Nr 4 własnym transportem w atestowanych termosach w godzinach uzgodnionych z dyrektorami szkół. W tych szkołach posiłki będą wydawane przez pracowników szkół.
 - 7) Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów, lecz z produktów świeżych zgodnie z uwagami do jadłospisu.
 - 8) Dyrektorzy szkół przyjmują na siebie sprawy organizacyjne związane z wydawaniem posiłków to jest: kontrolowanie uczniów uprawnionych do wydawania posiłków, ewidencję absencji i informowanie o niej Wykonawcy, organizację przerw międzylekcyjnych zapewniając prawidłowe wydanie i spożycie posiłku.
 - 9) Pomieszczenia i sprzęt do użyczenia można oglądać w wymienionych szkołach w dniach i godzinach pracy szkół po uzgodnieniu z dyrektorami szkół. Telefon

kontaktowy do Zespołu Placówek Oświatowych: 18 3326460, Telefon do Zespołu Szkoły Podstawowej i Przedszkola: 18 3348020.

10) Nie dopuszcza się świadczenia usług cateringowych w oparciu o bazę stołówek szkolnych pod rygorem natychmiastowego rozwiązania umowy. Ponadto wszystkie posiłki wydawane przez stołówkę w ramach niniejszego postępowania mogą być zakupywane wyłącznie za pośrednictwem sekretariatów szkół. Nie dopuszcza się sprzedaży posiłków uczniom ani nauczycielom bezpośrednio przez Wykonawcę pod rygorem natychmiastowego rozwiązania umowy.

11) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone podczas wykonywania przedmiotu zamówienia, odpowiada za jakość wydawanych posiłków i przestrzeganie norm sanitarnych.

12) Wykonawca umożliwi Dyrektorom poszczególnych szkół oraz Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli wykonywania zamówienia na każde żądanie oraz powiadomi o każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i o jej wynikach. W ramach kontroli Wykonawca umożliwi przedstawicielowi Zamawiającego spożycie posiłku na każde żądanie bez ponoszenia dodatkowych opłat przez Zamawiającego.

13) Tytułem zabezpieczenia ewentualnych roszczeń z tytułu użyczenia lokalu i używania sprzętu w dniu podpisania umowy Wykonawca złoży zabezpieczenie w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej albo wpłaci kaucję w wysokości po 4000 zł. (słownie: cztery tysiące złotych) dla każdej ze szkół, na rachunek bankowy wskazany przez Zespół Placówek Oświatowych oraz Zespół Szkoły Podstawowej i Przedszkola.

**4. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień: Kod CPV:
55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych**

5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

8. Działając w oparciu o art. 91 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych po dokonaniu analizy przedmiotu zamówienia, Zamawiający zdecydował o niedokonywaniu podziału zamówienia na części. Podział zamówienia powodowałby dodatkowe trudności techniczne i organizacyjne związane z procesem zarządzania oraz synchronizacji zadań w trakcie wykonawstwa przedmiotu zamówienia a także nie uzasadnione zróżnicowanie stawek żywieniowych dla różnych szkół. Ponadto brak podziału zamówienia na części nie ogranicza możliwości udział w nim małych i średnich przedsiębiorstw.

9. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95

1) Zamawiający wymaga, aby osoby o których mowa w ust. 3, pkt 1, wykonujące czynności polegające na przygotowywaniu posiłków, porcjowaniu posiłków, wydawaniu posiłków, utrzymaniu czystości pomieszczeń kuchennych i stołówek oraz transporcie posiłków były zatrudnione na podstawie umowy o pracę, jeżeli wykonują te czynności w warunkach określonych w art. 22 §1 Kodeksu pracy. Ilość obsady nie może wynosić mniej niż 8 etatów i 8 osób – umowa o pracę, za wyjątkiem osoby właściciela podmiotu prowadzącego jednoosobową działalność gospodarczą

z zastrzeżeniem, że usługę wykonuje/ świadczy sam Wykonawca w ramach prowadzonej działalności gospodarczej.

- 2) Wykonawca w terminie do 1 września 2026 r. zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu (prowadzącemu postępowanie Kierownikowi GOPS) dowody zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1 przedkładając Zamawiającemu imienne umowy o pracę wraz z zakresem obowiązków jakie te osoby będą pełnić przy realizacji Zamówienia i wymiarem zatrudnienia. Dokumenty winny być złożone w formie kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
- 3) Zatrudnienie osób, o których mowa w punkcie 1, (łącznie dla wszystkich umów objętych postępowaniem) winno trwać od 1 września 2026 r. do końca realizacji zamówienia z zastrzeżeniem ust. 7. Dopuszcza się jednak zmniejszenie obsady w okresie wakacji w czerwcu, lipcu oraz sierpniu 2027 r. zgodnie z potrzebami Wykonawcy z uwzględnieniem zachowania wykonywania zamówienia na odpowiednim poziomie. Dopuszcza się także zmniejszenie obsady w przypadku zawieszenia zajęć w szkołach ze względów sanitarno-epidemiologicznych lub wprowadzenia hybrydowego systemu nauki w szkołach, na okres zawieszenia tych zajęć lub wprowadzenia systemu nauczania hybrydowego pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę odpowiedniego stanu osobowego wystarczającego do płynnego wykonywania zamówienia. Zmniejszenie obsady wymaga uprzedniej zgody Kierownika GOPS jako prowadzącego postępowanie.
- 4) W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby na podstawie umowy o pracę.
- 5) Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji zamówienia zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie w terminie 3 dni roboczych dokumentacji świadczącej o zatrudnieniu osób, o których mowa w punkcie 1, wraz z dowodami potwierdzającymi odprowadzanie składek na ubezpieczenie społeczne, natomiast Wykonawca ma obowiązek przedstawić je niezwłocznie Zamawiającemu.
- 6) W przypadku niezatrudniania przy realizacji zamówienia osób, o których mowa w punkcie 1, lub zatrudnieniu w mniejszej niż wymagana liczbie, lub nie przedstawienia dowodów zatrudnienia, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłacenia kary umownej za każde naruszenie obowiązku zatrudnienia osób o których mowa w punkcie 1 w wysokości 500,00 zł za każdy osobodzień, poczynając od dnia 1 września 2026 r., chyba że okoliczność, o której mowa wystąpiła z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy. Kara umowna może być potrącona z należności wynikających z bieżących faktur wystawionych dla nabywcy: Gmina Słupnice dla każdego z zamawiających będących odbiorcami faktury.
- 7) Obowiązek wykazania okoliczności, o których mowa w punkcie 8 usprawiedliwiających niezatrudnienie odpowiedniej liczby osób będzie spoczywał na Wykonawcy a Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznej oceny zasadności wskazanych okoliczności.

IV. Informacja o przewidywanych zamówieniach o których mowa w Art. 214, ust. 1, pkt 7 ustawy Pzp.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia, o którym mowa w art. 214, ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.

V. Termin wykonania zamówienia.

Zamówienie będzie wykonywane od dnia 1.09.2026 r. do 31.08.2027 r.

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

1. Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej prowadzi postępowanie na rzecz Ośrodka Pomocy Społecznej oraz wszystkich szkół. Natomiast zamówienia udzielać będą dyrektorzy poszczególnych jednostek organizacyjnych na rzecz własnych jednostek jako oddzielni zamawiający. Łącznie w ramach postępowania zostanie zawartych 5 umów, których projekty stanowią załączniki 8, 9, 10, 11 i 12 do SWZ.
2. Warunki zmiany umowy
 - 1) Strony przewidują zmiany w zakresie poszczególnych pozycji jadłospisu. Zmiany te mogą być dokonane na piśmie po uzgodnieniu między stronami w przypadku uwag wpływających od rodziców, dyrektorów szkół, Wykonawcy lub Zamawiającego. Zmiany te nie mogą powodować zmiany jakości, wartości kalorycznej ani kosztów posiłków. Zmiany te mogą mieć miejsce w trakcie całego okresu obowiązywania umowy a w szczególności od drugiego półrocza roku szkolnego 2026/2027. Formą zmiany będzie pisemne wyrażenie zgody na zmianę jadłospisu przez Zamawiającego.
 - 2) Strony przewidują zmianę ceny jednostkowej posiłku w przypadku konieczności wprowadzenia dodatkowego reżimu sanitarnego zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego a w szczególności używania opakowań i sztućców jednorazowych, pod warunkiem przedstawienia Zamawiającemu kalkulacji dodatkowych kosztów, z której ta zmiana wynika i zaakceptowaniu tej kalkulacji przez Zamawiającego.
 - 3) Strony przewidują zmianę miejsca przygotowywania posiłków i zastosowania cateringu w przypadku konieczności wprowadzenia dodatkowego reżimu sanitarnego zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
 - 4) Strony przewidują także inne zmiany zgodne z Art. 455, ust. 1 i 2 ustawy PZP.
 - 5) Warunki zmiany wynagrodzenia, o jakiej mowa w art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych:
 - 1) Zamawiający nie przewiduje zmiany wynagrodzenia, o jakiej mowa w art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych w pierwszych 6 miesiącach obowiązywania umowy.
 - 2) Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany, o jakiej mowa w art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych w okresie realizacji umowy, w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, o wartość wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem opublikowanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ogółem kwartał III w stosunku do kwartału, w którym zmiana ma nastąpić z okresu realizacji przedmiotu umowy, pod warunkiem, że zmiana wskaźnika osiągnie wartość min. 10 punktów % z następującymi zastrzeżeniami:
 - a) pierwsza waloryzacja może nastąpić po upływie 6 miesięcy liczonych od miesiąca, w którym umowa została zawarta,
 - b) każda kolejna zmiana wysokości wynagrodzenia nastąpi z zachowaniem warunku zmiany wskaźnika o jakim w niniejszej lit. na poziomie min. 10 punktów % z tym zastrzeżeniem, że zmiana ta musi zostać wykazana w stosunku do kwartału, w którym zastosowano ostatnią zmianę,

- c) zmiana wysokości wynagrodzenia, o jakiej mowa w niniejszej lit. może nastąpić jeżeli strona umowy, która wnioskuje o tę zmianę wykaże wpływ zmiany wskaźnika, o jakim mowa powyżej, na koszty wykonania zamówienia. W ramach wykazania tego wpływu należy przedstawić kalkulację kosztów wykonania umowy z uwzględnieniem zaistniałej zmiany. Waloryzacja może dotyczyć wyłącznie wartości usług niezrealizowanych,
 - d) maksymalna łączna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania zapisów niniejszej lit., nie może przekroczyć 10 % kosztu jednostkowego posiłku.
- 6) Zmiana ceny jednostkowej oraz sposobu wykonywania zamówienia wymaga pisemnego aneksu zaakceptowanego przez obydwie strony pod rygorem nieważności.

VII. 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) Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl/>
- 2) Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
- 3) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
- 4) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
- 5) Komunikacja w postępowaniu, **z wyłączeniem składania ofert**, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce **„Formularze” („Formularze do komunikacji”)**. Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”). Składane dokumenty opatrzone winny zostać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 6) Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
- 7) Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
- 8) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
- 9) Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
- 10) W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego

dostępnego pod numerem telefonu (22) 458 77 99 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.

- 11) W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: gops@slopnice.pl (**nie dotyczy składania ofert**) lub platformy e-Doręczenia po adresem AE:PL-36735-26727-IBCUA-16.
- 12) Niniejsze postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
- 13) Wyjaśnienia dotyczące Specyfikacji Warunków Zamówienia udzielane będą z zachowaniem zasad określonych w ustawie Prawo zamówień publicznych (art. 284 ustawy Pzp).
- 14) Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami: W zakresie proceduralnym i merytorycznym osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest Pan Edward Sroka, tel. 18 3347433, e-mail: edward.sroka@slopnice.pl

VIII. Termin związania ofertą.

- 1) Termin związania ofertą upływa **10.09.2026 r.**
- 2) Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 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 wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
- 4) Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
- 5) W przypadku gdy zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 3, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

IX. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia została wybrana, Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
3. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej Specyfikacji.
5. Oferta musi być sporządzona według wzoru formularza oferty stanowiącego załącznik do niniejszej Specyfikacji.
6. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.

X. Sposób składania ofert

- 1) Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „Formularza ofertowego” udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”.
- 2) Zalogowany wykonawca używając przycisku „Wypełnij” widocznego pod „Formularzem ofertowym” zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- 3) Następnie wykonawca powinien pobrać „Formularz ofertowy”, zapisać go na dysku komputera użytkownika, uzupełnić pozostałymi danymi wymaganymi przez Zamawiającego i ponownie zapisać na dysku komputera użytkownika oraz podpisać odpowiednim rodzajem podpisu elektronicznego, zgodnie z pkt 11.
Uwaga! Nie należy zmieniać nazwy pliku nadanej przez Platformę e-Zamówienia. Zapisany „Formularz ofertowy” należy zawsze otwierać w programie Adobe Acrobat Reader DC.
- 4) Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
- 5) Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki składane wraz z ofertą.
- 6) **Formularz ofertowy podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym w formacie PAdES typ wewnętrzny.** Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 7) System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
- 8) Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
- 9) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
- 10) Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
- 11) W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące

tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j.Dz.U.2026, poz. 85), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.

- 12) Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

XI. Termin składania ofert.

Oferty należy składać **do dnia 12 sierpnia 2026 r. do godziny 09:00.**

XII. Termin i sposób otwarcia ofert

- 1) Otwarcie ofert nastąpi w dniu **12.08.2026 r. o godzinie 09:30.**
- 2) Otwarcie ofert następuje poprzez użycie Platformy e-Zamówienia.
- 3) Ponieważ otwarcie ofert będzie następować przy użyciu systemu teleinformatycznego to Zamawiający informuje, że w przypadku awarii tego systemu powodującej brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym powyżej, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
- 4) Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
- 5) Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 6) Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o:
 - a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte,
 - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
- 7) Zamawiający nie przewiduje publicznej sesji otwarcia ofert.

XIII. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 i art. 109, ust. 1

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wszyscy wykonawcy, którzy:

1. Spełniają warunki udziału w niniejszym postępowaniu, zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp w zakresie:

1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym oraz uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Na potwierdzenie spełniania ww. warunku Wykonawca przedłoży oświadczenie zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. Załącznik nr 3.

2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Na potwierdzenie spełniania ww. warunku Wykonawca **wraz z ofertą** przedłoży oświadczenie zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. Załącznik Nr 3, oraz **na wezwanie Zamawiającego** opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 500 000,00 zł.

3. zdolności technicznej lub zawodowej.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:
O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.

Na potwierdzenie spełniania ww. warunku Wykonawca przedłoży **wraz z ofertą** oświadczenie zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. Załącznik Nr 3.

Natomiast Zamawiający określa następujące minimalne wymogi dotyczące: potencjału technicznego, wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz sposoby ich potwierdzenia:

- a) W zakresie potencjału technicznego Zamawiający wymaga od Wykonawcy dysponowania samochodem dopuszczonym przez właściwe służby do przewożenia produktów żywnościowych. Na potwierdzenie spełniania ww. warunku **Wykonawca na wezwanie Zamawiającego** przedłoży oświadczenie, że dysponuje samochodem, który jest przystosowany i dopuszczony do przewozu żywności zgodnie z załącznikiem nr 5.
- b) W zakresie wiedzy i doświadczenia Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – wykonał przynajmniej jedno zamówienie objęte kodem CPV: **55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych o minimalnej wartości 1 000 000,00 zł brutto.**

Na potwierdzenie spełniania ww. warunku **Wykonawca na wezwanie Zamawiającego** przedłoży

wykaz dostaw lub usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. Wykaz należy złożyć zgodnie z załącznikiem Nr 7.

- c) W zakresie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby dysponował osobą, która posiada uprawnienia technologa żywności lub technika usług gastronomicznych ze specjalnością dietetyka albo studia w zakresie dietetyki.

Na potwierdzenie spełniania ww. warunku **Wykonawca na wezwanie Zamawiającego** przedłoży wykaz osób, skierowanych do wykonywania zamówienia, posiadających uprawnienia technologa żywności lub technika usług gastronomicznych ze specjalnością dietetyka albo studia w zakresie dietetyki. Należy również dołączyć poświadczoną przez Wykonawcę kopię dokumentu potwierdzającego te uprawnienia. Wykaz należy złożyć zgodnie z załącznikiem Nr 6.

W sytuacji, gdy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp., będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego, Wykonawca składa wraz z ofertą zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdzające rzeczywisty dostęp Wykonawcy do tych zasobów oraz określające w szczególności: zakres, sposób i okres wykorzystania dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu oraz zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego w przypadku udostępnienia zasobów dotyczących kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia – zgodnie z załącznikiem nr 4.

2. Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp oraz nie zachodzą w stosunku do nich przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U.2025, poz. 514), na potwierdzenie czego należy **wraz z ofertą** przedłożyć oświadczenie zgodnie z art. 125 ust. 1 o braku podstaw do wykluczenia, Załącznik Nr 3.
3. **Zamawiający nie przewiduje wykluczenia Wykonawców** na podstawie art. 109 ust. 1 ustawy Pzp.

XIV. Wykaz podmiotowych środków dowodowych, oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

- 1) **Wraz z ofertą** to jest formularzem ofertowym (załącznik nr 1) Wykonawca zobowiązany jest dołączyć **kosztorys ofertowy** sporządzony według załącznika nr 2 do SWZ oraz aktualne na dzień składania ofert **oświadczenia**, potwierdzające, że Wykonawca:
- a) spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu z postępowania (zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZ).
- b) w sytuacji, gdy Wykonawca powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, podmiot udostępniający zasoby Wykonawcy składa oświadczenie zgodnie z załącznikiem nr 4.
- c) Ponadto wraz z ofertą Wykonawca reprezentowany przez pełnomocnika składa pełnomocnictwo do dokonywania czynności w niniejszym postępowaniu przetargowym.
- 2) W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, **na wezwanie Zamawiającego**, Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona

zobowiązany będzie do złożenia następujących oświadczeń i dokumentów:

- a) Dokumenty potwierdzające, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej.
- b) Oświadczenie, że dysponuje samochodem, który jest przystosowany i dopuszczony do przewozu żywności - załącznik nr 5.
- c) wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu. Wykaz należy złożyć zgodnie z załącznikiem Nr 7.
- d) Wykaz osób, skierowanych do wykonywania zamówienia, posiadających uprawnienia technologa żywności lub technika usług gastronomicznych ze specjalnością dietetyka albo studia w zakresie dietetyki. Należy również dołączyć poświadczoną przez Wykonawcę kopię dokumentu potwierdzającego te uprawnienia. Wykaz należy złożyć zgodnie z załącznikiem Nr 6.

XV. Wadium

1. Ustala się wadium w wysokości: 4 000,00 zł, słownie: cztery tysiące złotych.
2. Wadium należy wnieść przed otwarciem ofert lub wraz z ofertą.
3. Wadium może być wnoszone w jednej z kilku następujących form:
 - a) pieniądzu: przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego:
Nr: 22 88040000 0060 0606 2554 0003 - przyjmuje się, że terminem wpłaty jest termin uznania na rachunku Zamawiającego.
 - b) gwarancjach bankowych;
 - c) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - d) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 Ustawa z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 98).

W przypadku wadium, o których mowa w lit. „b-e” wykonawca przekazuje zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia w postaci elektronicznej, przy czym może je złożyć wraz z ofertą.

4. Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia wystąpienia jednej z okoliczności:
 - a) upływu terminu związania ofertą;
 - b) zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
 - c) unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, z wyjątkiem sytuacji gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
1. Zamawiający, niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia złożenia wniosku zwraca wadium wykonawcy:
 - a) który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert;
 - b) którego oferta została odrzucona;

- c) po wyborze najkorzystniejszej oferty, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza;
 - d) po unieważnieniu postępowania, w przypadku gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
2. Złożenie wniosku o zwrot wadium, o którym mowa w art. 98, ust. 2 ustawy, powoduje rozwiązanie stosunku prawnego z wykonawcą wraz z utratą przez niego prawa do korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy Pzp.
3. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:
- a) wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub art. 128 ust. 1, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 lub art. 106 ust. 1, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej;
 - b) wykonawca, którego oferta została wybrana odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - c) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, którego oferta została wybrana.

XVI. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena może być tylko jedna. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania).

W formularzu ofertowym należy wpisać cenę jednostkową brutto sumy wszystkich posiłków, to jest: Śniadanie w przedszkolu + obiad w przedszkolu + podwieczorek w przedszkolu + II danie dla uczniów.

Natomiast w kosztorysie ofertowym (załącznik nr 2) należy podać oddzielnie ceny jednostkowe brutto poszczególnych posiłków.

2. Do kosztów prowadzenia działalności należy wliczyć:

- Koszty produktów
- Koszt przygotowania posiłku
- Koszt dowozu posiłku do Szkoły Podstawowej nr 3 (4 km), to jest obiadu i podwieczorku oddzielnie, a także do Szkoły Podstawowej nr 4 (4 km) jeden posiłek dziennie.
- Koszt wydania posiłku
- Koszty zatrudnienia pracowników i pochodne tych kosztów
- Bieżące utrzymanie obiektu a w tym:
 - sprząatanie kuchni i stołówki (stoły, okna, podłogi)
 - środki czystości oraz środki do dezynfekcji jeżeli będą wymagane przez Głównego Inspektora Sanitarnego
 - serwetki na stoliki w stołówkach
 - konserwacja i naprawy sprzętu

- ewentualne doposażenie pomieszczeń kuchennych w urządzenia według uznania Wykonawcy, w tym wózka do dowozu posiłków dla przedszkolaków
- opłaty za media (wodę, prąd, gaz)
- opłaty za wywóz nieczystości płynnych i stałych
- **podatek od nieruchomości z tytułu użyczenia pomieszczeń**

3. Do porównania ofert będzie brana pod uwagę średnia cena jednostkowa brutto (to jest z podatkiem VAT) obliczona według podanego jadłospisu z 1 miesiąca zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia III.1, podana w kosztorysie ofertowym.

XVII Kryteria oceny oferty i sposób oceny ofert

1. Kryteria oceny ofert

Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie niżej przedstawionych kryteriów:

Nazwa kryterium	Waga kryterium [%]
Cena jednostkowa posiłku	60
Termin płatności od dnia wystawienia faktury	40 przy czym: do 14 dni – 0 do 21 dni – 20 do 30 dni – 40

Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym ofertom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

2. Zastosowane wzory do obliczenia punktowego

Liczba punktów = Liczba punktów GP + Liczba punktów CW + Liczba punktów TP

Gdzie:

Liczba punktów GP - liczba punktów za cenę jednego gorącego posiłku dziennie (drugie danie)

Liczba punktów CW - liczba punktów za cenę całodziennego wyżywienia (śniadanie, obiad, podwieczorek)

Liczba punktów TP – liczba punktów za termin płatności

Wzory do wyliczenia punktacji częściowej:

a) Gorące posiłki (drugie danie w szkołach)

Liczba punktów GP = $C_{min} / C_{of} \times 100 \times 35 \%$

Gdzie: C_{min} - minimalna cena oferty

C_{of} - cena oferty

35 % waga kryterium cenowego

b) Całodziennie wyżywienie w przedszkolu (śniadanie, obiad, podwieczorek)

Liczba punktów CW = $C_{\min} / C_{\text{of}} \times 100 \times 25 \%$

Gdzie: $C_{\min}$ - minimalna cena oferty

C_{of} - cena oferty

25 % waga kryterium cenowego

c) Termin płatności

Liczba punktów TP jest równa:

Przy terminie do 14 dni 0 pkt

Przy terminie do 21 dni 20 pkt

Przy terminie do 30 dni 40 pkt

3. Wynik

Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Liczbę punktów zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów.

XVIII. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia
Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych.

XIX. Informacja o formalnościach, jakie winny zostać dopełnione przez wykonawcę w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.
2. Zamawiający unieważni postępowanie w sytuacji, gdy wystąpią przesłanki wskazane w art. 255 ustawy Pzp.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi 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 ofert i łączną punktację,
 - b) Wykonawcach, wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
4. Ogłoszenie zawierające informacje wskazane w ust. 3 Zamawiający umieści na stronie internetowej: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-b1fd43b7-c345-48e3-92d0-4b9b6521dfc4>
5. Umowę z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana, Zamawiający podpisze po upływie minimum 5 dni od dnia przesłania drogą elektroniczną zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę odrębnym pismem.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może zbadać, czy Wykonawca,

który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert, nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu.

XX. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

1. Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Przepisy dotyczące środków ochrony prawnej są określone w dziale IX ustawy Pzp.
4. Odwołanie przysługuje na niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy oraz zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
5. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu zgodnie z art. 579 ust. 1 ustawy Pzp.

XXII. Aukcja elektroniczna

W postępowaniu nie jest przewidziany wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

XXIII. Podwykonawstwo

Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia tj. przygotowywania, wydawania i dowozu posiłków zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

XXIV. Pozostałe postanowienia

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2026.793).

XXV. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych osób fizycznych, określonych w art. 13, ust. 1, 2 i 3 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 (RODO)

Administrator danych osobowych przetwarzanych w związku z postępowaniami o udzielenie zamówieniach publicznych:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Słopnicach, 34-615 Słopnice 911

informuje osoby których dane dotyczą w związku z postępowaniem o udzielenie zamówień publicznych, o zasadach przetwarzania danych i uprawnieniach osób, których dane dotyczą:

- 1) Mogą się Państwo kontaktować z Inspektorem Danych Osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: iod.gops@slopnice.pl
- 2) Dane osobowe przetwarzane będą w celu:
wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze na podstawie Art. 6, ust. 1, pkt c RODO, to jest w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego GOPS.26.1.2026 „**Przygotowanie i wydawanie posiłków w szkołach i przedszkolach w gminie Słopnice**”.
- 3) Dane osobowe będą przekazywane innym odbiorcom. Prócz organów publicznych, które mogą otrzymywać dane osobowe w ramach konkretnego postępowania zgodnie z prawem Unii lub prawem państwa członkowskiego, dane mogą być przekazywane osobom lub podmiotom, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, dalej „ustawa Pzp”.
- 4) Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
- 5) Dane osobowe będą przechowywane zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
- 6) Osoby, których dane dotyczą, mają prawo:
 - a) dostępu do treści swoich danych,
 - b) sprostowania danych, przy czym skorzystanie z tego prawa nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników,
 - c) ograniczenia przetwarzania, przy czym prawo to nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.
- 7) Ponieważ dane osobowe są przetwarzane w celu wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze na podstawie Art. 6, ust. 1, pkt c RODO, osoby których te dane dotyczą **nie mają prawa do:**
 - a) żądania usunięcia danych,
 - b) przenoszenia danych,
 - c) wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych.
- 8) Osoby, których dane dotyczą, mają prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
- 9) Podanie tych danych osobowych jest obowiązkowe i jest warunkiem udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego a odmowa ich podania będzie skutkować brakiem możliwości udziału w postępowaniu.

10) Dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania.

XXVI. Załączniki do SWZ

1. Formularz ofertowy
2. Kosztorys ofertowy
3. Oświadczenie zgodnie z art. 125, ust. 1 o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia z postępowania
4. Oświadczenie podmiotu na którego zasobach polega Wykonawca
5. Oświadczenie o dysponowaniu samochodem
6. Wykaz osób z kwalifikacjami
7. Wykaz wykonanych usług w okresie ostatnich 3 lat
8. Projekt umowy z GOPS
9. Projekt umowy z ZPO
10. Projekt umowy z ZSPiP
11. Projekt umowy z SP3
12. Projekt umowy z SP4

Słopnice 04.08.2026 r.

Edward Sroka
Kierownik GOPS w Słopnicach

Podpis osoby uprawnionej