

ZAMAWIAJĄCY GMINA MEŁGIEW

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA ZADANIE:

**ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA DZIECI Z ODDZIAŁU
PRZEDSZKOLNEGO ORAZ DLA UCZNIÓW SZKOŁY PODSTAWOWEJ W MEŁGWI
ORAZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ W KRĘPCU W ROKU SZKOLNYM 2026/2027
(NUMER REFERENCYJNY: ZP.271.16.2026)**

MEŁGIEW, DNIA 10 SIERPNIA 2026 R.

Zamawiający Gmina Mełgiew zaprasza do złożenia oferty w zamówieniu na usługi społeczne i inne szczególne usługi na podstawie art. 359 pkt 2 realizowane w trybie podstawowym bez negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2026 r., poz. 793 ze zm.), zwanej dalej ustawą Pzp, o wartości mniejszej niż równoważność kwoty 750 000 euro, na realizację zamówienia pn.:

„Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi oraz Szkoły Podstawowej w Krępcu w roku szkolnym 2026/2027”

I. NAZWA, ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

1. Nazwa zamawiającego – Gmina Mełgiew.
Wójt Gminy Mełgiew na podstawie art. 41 ustawy Pzp, wyznaczył spośród podległych sobie jednostek organizacyjnych, Zamawiającego, który będzie właściwy do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na rzecz poniższych jednostek organizacyjnych, którego przedmiotem jest przygotowanie i dostarczenie ciepłych posiłków w szkołach prowadzonych przez Gminę Mełgiew:
 1. Oddział przedszkolny oraz Szkoła Podstawowa im. Józefa Piłsudskiego w Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew,
 2. Oddział przedszkolny oraz Szkoła Podstawowa im. Marii Wójcik w Krępcu, ul. Szkolna 3, 21-007 Mełgiew.
2. Adres zamawiającego - ul. Partyzancka 2, 21-007 Mełgiew.
3. Numer telefonu – (81) 460 57 00.
4. Adres poczty elektronicznej – zamowienia@melgiew.pl
5. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania oraz strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia - <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-bb4e23cf-8acc-4487-9ffb-9d3d3ca6fe78> .
6. Numer postępowania: 郑.271.16.2026

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi na podstawie art. 359 pkt 2 realizowane jest w trybie podstawowym art. 275 pkt 1 (tryb podstawowy bez negocjacji) ustawy Pzp oraz na podstawie niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
2. W sprawach, które nie zostały uregulowane w SWZ mają zastosowanie przepisy ustawy Pzp oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie w szczególności Rozporządzenia 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) i Rozporządzenia 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).

3. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych tj. na poszczególne części. Każdy Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części.
5. Zamawiający, zgodnie z art. 121 ust.1 ustawy Pzp, zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowego zadania obejmującego świadczenie przygotowania posiłków.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji określonego w art. 441 ustawy Pzp.
7. Realizacja prawa opcji polegać będzie na zwiększeniu do 50% wielkości zamówienia podstawowego wyrażonej w ilości posiłków, za dodatkowym wynagrodzeniem jednostkowym określonym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym dla szkoły i dla oddziału przedszkolnego za pełny posiłek dzienny (obiad).
8. Zamawiający zastrzega sobie, że część zamówienia, określona jako „prawo opcji” jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Wykonanie opcji może, ale nie musi nastąpić, w zależności od zapotrzebowania Zamawiającego i na skutek jego dyspozycji w tym zakresie. Brak wykonania zamówienia w tym zakresie nie będzie rodzić żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.
9. Zastosowanie przez Zamawiającego prawa opcji będzie polegać na powtórzeniu tych samych usług jak te, które są świadczone przez Wykonawcę, z którym została zawarta umowa w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
10. Realizacja opcji będzie każdorazowo przebiegać w następujący sposób:
 - 1) Opcja może zostać wykorzystana przez Zamawiającego w całości bądź w części,
 - 2) Każdy obiad dla szkoły i oddziału przedszkolnego w ramach prawa opcji będzie zgodny z OPZ,
 - 3) Zamówienie w ramach prawa opcji może być realizowane jednorazowo lub w częściach, według wyboru Zamawiającego,
 - 4) W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z opcji w części lub w pełnym zakresie, Wykonawca jest zobowiązany do realizacji umowy w zakresie, w jakim Zamawiający z opcji skorzysta,
 - 5) Warunkiem uruchomienia prawa opcji jest przekazanie wykonawcy informacji o skorzystaniu z prawa opcji, drogą pisemną lub elektroniczną za potwierdzeniem odbioru,
 - 6) Postanowienia umowy w przypadku skorzystania z opcji będzie się stosować odpowiednio.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostarczenia – na potrzeby Oddziału Przedszkolnego i Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew oraz Oddziału Przedszkolnego i Szkoły Podstawowej im. Marii Wójcik w Krępcu, ul. Szkolna 3, 21-007 Mełgiew - posiłku jednodaniowego – obiadu wraz z napojem (tj. kompot, 100% sok owocowy lub warzywny).
2. Zamawiający zgodnie z art. 91 ustawy Pzp dopuszcza składanie ofert częściowych z podziałem na dwie części zamówienia:
Część nr 1 – Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi w roku szkolnym 2026/2027,

Część nr 2 – Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Krępcu w roku szkolnym 2026/2027.

Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia.

3. Zamawiający planuje że łączne zapotrzebowanie na posiłki wynosi:

Dla zadania nr 1 - łącznie 20473 obiadów, zgodnie z poniższym zestawieniem:

Miesiąc w roku szkolnym 2026/2027	Oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	Szacowana ilość obiadów w roku szkolnym 2026/2027 w danym miesiącu	Szacunkowa liczba dni żywieniowych
Wrzesień 2026 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	2150	22
Październik 2026 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	2724	22
Listopad 2026 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	2227	20
Grudzień 2026 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1625	16
Styczeń 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	2148	20
Luty 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1087	10
Marzec 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	2081	20
Kwiecień 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	2125	19
Maj 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	2185	19
Czerwiec 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1701	19
Razem (wrzesień-czerwiec):		20053	187 dni żywieniowych
Lipiec 2027 r.	oddział przedszkolny	0	0
Sierpień 2027 r.	oddział przedszkolny	420	21
Razem (lipiec-sierpień):		420	21 dni żywieniowych
Łącznie (wrzesień 2026 r.- sierpień 2027 r.):		20473	208 dni żywieniowych

Dla zadania nr 2 - łącznie 14273 obiadów, zgodnie z poniższym zestawieniem:

Miesiąc w roku szkolnym 2026/2027	Oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	Szacowana ilość obiadów w roku szkolnym 2026/2027 w danym miesiącu	Szacunkowa liczba dni żywieniowych
Wrzesień 2026 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1140	22
Październik 2026 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1804	22
Listopad 2026 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1444	20
Grudzień 2026 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1223	16
Styczeń 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1402	20
Luty 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	766	10
Marzec 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1836	20
Kwiecień 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1637	19
Maj 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1506	19
Czerwiec 2027 r.	oddział przedszkolny/ szkoła podstawowa	1285	19
Razem (wrzesień-czerwiec):		14043	187 dni żywieniowych
Lipiec 2027 r.	oddział przedszkolny	230	22
Sierpień 2027 r.	oddział przedszkolny	0	0
Razem (lipiec-sierpień):		230	22 dni żywieniowych
Łącznie (wrzesień 2026 r.- sierpień 2027 r.):		14273	209 dni żywieniowych

4. Zamawiający planuje, że w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dziennie należy dostarczyć dla zadania nr 1 - łącznie do oddziału przedszkolnego i szkoły około 20473 obiadów, a w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dla zadania nr 2 - łącznie dla oddziału przedszkolnego i szkoły około 14273 obiadów.

- 1) Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według liczby wskazanej powyżej tj. 20473 sztuk dla zadania nr 1 i 14273 sztuk dla zadania nr 2. Zamawiający mając na uwadze art. 433 ust. 3 ustawy Pzp zastrzega możliwość ograniczenia zakresu niniejszego zamówienia maksymalnie o 30% w stosunku do szacowanej liczby obiadów wskazanej w OPZ, wskazując minimalną wielkość zamówienia, do której wykorzystania zobowiązany będzie Zamawiający, która to

- wynosi 70% szacowanej liczby obiadów.
- 2) Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:10 danego dnia. Za wystarczające uważa się powiadomienie telefoniczne, powiadomienie sms lub przekazanie e-maila.
 - 3) Zamawiający wskazuje, że informacje dotyczące organizacji pracy oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym, przedstawione w tabeli w ramach poszczególnych zadań, mają charakter orientacyjny i służą wyłącznie do celów oszacowania ceny oraz przygotowania oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany organizacji pracy poszczególnych oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym w stosunku do informacji wskazanych w tabeli (tj. placówka wskazana jako niepracująca w lipcu może pełnić dyżur w lipcu, a nie pracować w sierpniu i odwrotnie).
 5. Dostawy będą odbywać się dla zadania nr 1: do budynku Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew, dla zadania nr 2: do budynku Szkoły Podstawowej im. Marii Wójcik w Krępcu, ul. Szkolna 3, 21-007 Mełgiew.
 6. Dostawa obiadów będzie odbywać się od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni, w których placówka nie jest czynna. Dostawy obiadów będą realizowane: dla zadania nr 1 - pomiędzy godziną 09:30 do 11:00 oraz dla zadania nr 2 - pomiędzy godziną 09:30 do 10:30. Konkretnie godziny dostaw zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą przed rozpoczęciem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza również zmianę ustalonych godzin dostaw w trakcie realizacji zamówienia, w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie — po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 8. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów — do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
 9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem 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. 2026 r., poz. 197).
 10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz obowiązujące przepisy prawa. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB lub inną jednostkę wskazaną w obowiązujących przepisach.
 11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki w formie drugiego dania oraz kompotu bez dodatku cukru lub z ograniczoną zawartością cukru albo 100% soku owocowego lub warzywnego, zgodnie z wymaganiami 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.
 12. Jadłospis powinien być urozmaicony, różnorodny i dostosowany do wieku oraz potrzeb żywieniowych dzieci. Rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu.

Jadłospis należy planować i realizować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

13. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych — konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie należy preferować produkty pełnoziarniste, w szczególności pieczywo razowe, kasze gruboziarniste, ryż brązowy oraz makarony pełnoziarniste.
14. Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży, w tym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r., zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem założeń diety planetarnej a także aktualnych zaleceń i wytycznych Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej.
15. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność), zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
16. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:
 - 1) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,
 - 2) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - 3) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
17. Wymagania dotyczące posiłków obiadowych:
 - 1) Temperatura obiadu w chwili dostawy nie może być niższa niż 63°C.
 - 2) Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem zasad diety planetarnej, zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu 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 (Dz. U. z 2026 r. poz. 197), obowiązującymi od dnia 1 września 2026 r., w szczególności poprzez:
 - a) **zapewnienie co najmniej jednego obiadu w tygodniu przygotowanego na bazie nasion roślin strączkowych, bez dodatku produktów pochodzenia zwierzęcego;**
 - b) **zapewnienie, w dniach, w których podawany jest obiad zawierający mięso lub rybę, odpowiedniej alternatywy roślinnej dla dzieci, które nie spożywają produktów pochodzenia zwierzęcego, opartej w szczególności na nasionach roślin strączkowych;**
 - c) **uwzględnienie w tygodniowym jadłospisie dwóch obiadów zawierających mięso, przy czym w przypadku obiadów mięsnych należy stosować świeże mięso;**
 - d) **zapewnienie co najmniej jednego obiadu z rybą w tygodniu;**
 - e) **ograniczenie dodatku cukrów oraz stosowanie napojów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa;**

f) uwzględnianie w jadłospisie warzyw, owoców, produktów zbożowych, w tym produktów pełnoziarnistych, oraz nasion roślin strączkowych, z zachowaniem zasad urozmaicenia i różnorodności posiłków;

g) ograniczanie udziału produktów wysoko przetworzonych oraz potraw zawierających znaczne ilości soli, cukru i tłuszczów nasyconych, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami i zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.

17. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, określający wymogi co do przedmiotu zamówienia dla części nr 1 oraz części nr 2 znajduje się w załączniku nr 13 do SWZ, będącym integralną częścią SWZ.

18. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych,

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół,

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków,

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków.

19. **Wymagania zamawiającego w zakresie zatrudnienia osób na podstawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w art.95.**

- 1) na podstawie art. 95 i 438 ustawy Pzp Zamawiający na okres realizacji zamówienia wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę, Podwykonawcę lub dalszego Podwykonawcę osób wykonujących prace związane z przygotowaniem posiłków tj. kucharza (jedna osoba), na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. — Kodeks pracy (Dz.U. z 2025 r. poz.277 ze zm). W przypadku rozwiązania stosunku pracy z osobami zatrudnionymi do wykonywania zamówienia przed zakończeniem okresu jego realizacji, Wykonawca lub Podwykonawca, zobowiązany jest w ich miejsce zatrudnić inne osoby spełniające w/w wymagania.
- 2) Zamawiający wymaga, aby osoby, o których mowa powyżej posiadały odpowiednie kwalifikacje oraz aktualne badania lekarskie i szkolenia BHP.
- 3) Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz egzekwowania wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy zostały określone w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 11a,b do SWZ.

IV. INFORMACJE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 281 UST. 2 PKT 4, 6, 8, 9, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18 USTAWY PZP.

1. Zamawiający zgodnie z art. 91 ustawy Pzp dopuszcza składanie ofert częściowych z podziałem na dwie części zamówienia:

Część nr 1 – Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi w roku szkolnym 2026/2027,

Część nr 2 – Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Krępcu w roku szkolnym 2026/2027.

2. Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie stawia wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.
5. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.
6. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.
7. Zamawiający nie wymaga złożenia oferty po uprzednim odbyciu wizji lokalnej lub sprawdzeniu dokumentów dostępnych na miejscu u zamawiającego.

8. Zamawiający, zgodnie z art. 121 ust. 1 ustawy Pzp, zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowego zadania obejmującego świadczenie przygotowywania posiłków.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji określonego w art. 441 ustawy Pzp. Realizacja prawa opcji polegać będzie na zwiększeniu do 50% wielkości zamówienia podstawowego wyrażonej w ilości posiłków, za dodatkowym wynagrodzeniem jednostkowym określonym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Realizacja prawa opcji **będzie uruchamiana w przypadku zwiększenia liczby dzieci korzystających z żywienia lub zwiększenia zapotrzebowania na posiłki w placówkach, w granicach 50%.**
10. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
11. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
12. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
13. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Dla części nr 1 – Oddział przedszkolny i Szkoła Podstawowa w Mełgwi oraz dla części nr 2 – Oddział przedszkolny i Szkoła Podstawowa w Krępcu – od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r.

VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA

Z postępowania o udzielenie zamówienia **wyklucza się** Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

1) **w art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy Pzp** tj.:

„z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:

- 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2023 r. poz. 2048 oraz z 2024 r. poz. 1166) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 930),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1745),

- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia”,
- 2) **w art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp tj.**
 „Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wykluczy wykonawcę:
- 4) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury,
- 3) **w 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. z 2025 r., poz. 514) tj.:**

„Z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego,
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego”.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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

- 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym**
- Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.
- 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**
warunek identyczny dla części nr 1 oraz części nr 2:

Wykonawca musi posiadać aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).

Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego powinna zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym lub równoważny zapis uprawniający Wykonawcę do wykonywania usług będących przedmiotem zamówienia.

Uwaga. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek ten musi spełniać co najmniej Wykonawca, który będzie realizować zamówienie w zakresie produkcji lub dostarczania posiłków.

3) **sytuacji ekonomicznej i finansowej**

warunek identyczny dla części nr 1 oraz części nr 2:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną na kwotę nie mniejszą niż 180 000,00 zł (słownie: sto osiemdziesiąt tysięcy złotych).

4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**

a) warunek dotyczący doświadczenia dla części nr 1:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca 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 jedną usługę odpowiadającą swoim rodzajem usługom stanowiącej przedmiot zamówienia a więc obejmowała przygotowywanie i dostarczanie posiłków (catering) lub przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci w jednostkach oświatowych lub innych placówkach zbiorowego żywienia dzieci w okresie co najmniej 10 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 200 000,00 zł brutto wraz z podaniem jej przedmiotu, dla której była realizowana usługa, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów potwierdzających, że usługa została wykonana należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy.

b) warunek dotyczący doświadczenia dla części nr 2:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca 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 jedną usługę odpowiadającą swoim rodzajem usługom stanowiącej przedmiot zamówienia a więc obejmowała przygotowywanie i dostarczanie posiłków (catering) lub przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci w jednostkach oświatowych lub innych placówkach zbiorowego żywienia dzieci w okresie co najmniej 10 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 150 000,00 zł brutto wraz z podaniem przedmiotu usługi, jej wartości, dat wykonania oraz podmiotów, na rzecz których usługa została wykonana oraz załączeniem dowodów potwierdzających, że usługa została wykonana należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy.

Uwaga. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek ten musi spełniać co najmniej Wykonawca, który będzie realizować zamówienie w zakresie produkcji lub dostarczania posiłków.

c) warunek identyczny dla części nr 1 oraz części nr 2:

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaze, że dysponuje lub będzie dysponował:

- co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, wraz z informacją o podstawie do dysponowania tym środkiem transportu.
- dysponuje lub będzie dysponował co najmniej jednym zakładem przeznaczonym do przygotowywania posiłków, spełniającym wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa żywnościowego i sanitarnych, w którym będą przygotowywane posiłki objęte zamówieniem przez cały okres jego realizacji.
- co najmniej jedną osobą skierowaną do realizacji zamówienia na stanowisku kucharza, posiadającą co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz, technolog żywienia lub technolog żywności, albo inne równoważne kwalifikacje uprawniające do wykonywania czynności związanych z przygotowywaniem posiłków.

Zamawiający określił warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie wskazanym w art. 112 ust. 2 pkt 4 bez zastosowania poziomów zdolności, o których mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 5 ust. 4 lub 5 ustawy z dnia 5 sierpnia 2025 r. o certyfikacji wykonawców zamówień publicznych (Dz. U. poz. 1235) ze względu na to, że na dzień wszczęcia niniejszego postępowania poziomów tych nie określono.

2. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – dopuszcza łączne spełnianie warunków przez Wykonawców.
3. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne przeprowadzona będzie w oparciu o złożone przez wykonawców oświadczenia i dokumenty zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”.
4. Wykonawca może, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych, z zastrzeżeniem art. 121 ust. 1 ustawy Pzp oraz postanowień rozdziału II ust. 5 SWZ dotyczących obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowego zadania obejmującego przygotowywanie posiłków. W odniesieniu do warunku dotyczącego doświadczenia Wykonawca może polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby wyłącznie w zakresie zgodnym z art. 118 ust. 2 ustawy Pzp, z uwzględnieniem obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowego zadania obejmującego przygotowywanie posiłków.
5. Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności **dołączając do oferty**

zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (w formie elektronicznej (podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym), zgodnie z **załącznikiem nr 3 do SWZ**. Wykonawca może przedstawić też inny środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

6. Z zobowiązania lub innych dokumentów potwierdzających udostępnienie zasobów przez inne podmioty musi bezspornie i jednoznacznie wynikać w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,
 - 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia,
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunku udziału w postępowaniu dotyczącego doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą, z uwzględnieniem obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowego zadania obejmującego przygotowywanie posiłków, zgodnie z art. 121 ust. 1 ustawy Pzp.
7. Dla swej skuteczności zobowiązanie musi zostać złożone przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania podmiotu udostępniającego zasoby w powyższym zakresie. Zobowiązanie złożone przez osobę nieuprawnioną nie dowodzi udostępnienia zasobu.
8. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

VIII. PRZEDMIOTOWE I PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE dla części nr 1 i części nr 2

1. Zamawiający nie żąda złożenia przedmiotowych środków dowodowych.
2. Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, **następujących podmiotowych środków dowodowych**:
 - 1) **w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu:**
 - a) oświadczenia wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz. U. z 2025 r. poz. 1714 ze zm.), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej (wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 6 do SWZ**),
 - b) odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,
 - c) oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp (załączniku nr 2 do SWZ), w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 3, 4, 6 ustawy Pzp oraz w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13

Strona 14 z 32

kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r., poz. 507) - wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 7 do SWZ**,

- d) dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, o których mowa w dziale VIII ust. 2 pkt 1 lit. a-c SWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
- e) Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w dziale VIII ust. 2 pkt 1 lit. b-c SWZ dotyczących tych podmiotów potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania.
- f) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w ust. 2 pkt 1 lit. b - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury. Dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
- g) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w lit. f, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy. Dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.

2) **w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:**

- a) **aktualny wpis do rejestru** zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).
- b) **dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej** w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną na kwotę nie mniejszą niż 180 000,00 zł (słownie: sto osiemdziesiąt tysięcy złotych).
- c) **wykaz usług** (wzór stanowi **załącznik nr 8 do SWZ**) potwierdzających spełnianie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w dziale VII ust.

1 pkt 4 lit. a SWZ dla części nr 1 oraz w dziale VII ust. 1 pkt 4 lit. b SWZ dla części nr 2, wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wraz z podaniem przedmiotu usługi, jej wartości, dat wykonania oraz podmiotów, na rzecz których usługa została wykonana oraz załączeniem dowodów potwierdzających, że usługa została wykonana należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy.

Do wykazu należy dołączyć dowody określające, czy usługi zostały wykonane należycie i prawidłowo ukończone, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były 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.

- d) **wykaz narzędzi**, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych potwierdzający spełnianie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w dziale VII ust. 1 pkt 4 lit. c SWZ (wzór stanowi **załącznik nr 9 do SWZ**), dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami obejmującymi co najmniej:
- jeden środek transportu przystosowany do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
 - zakład (kuchnię) wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- e) **wykaz osób** potwierdzający spełnianie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w dziale VII ust. 1 pkt 4 lit. c SWZ (wzór stanowi **załącznik nr 10 do SWZ**), skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, obejmujący co najmniej:
- jedną osobą skierowaną do realizacji zamówienia na stanowisku kucharza, posiadającą co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz, technolog żywienia, technolog żywności, albo inne równoważne kwalifikacje uprawniające do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem posiłków.
3. W celu potwierdzenia spełnienia warunków w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia Wykonawca zamiast odpowiednich podmiotowych środków dowodowych może złożyć certyfikat potwierdzający udzielenie certyfikacji wykonawców zamówień publicznych odpowiednio w zakresie, o którym mowa w art. 3 ust. 2 pkt 1 lub 2 ustawy z dnia 5 sierpnia 2025 r. o certyfikacji wykonawców zamówień publicznych.
4. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, **o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 (załącznik nr 2 do SWZ) lub w formularzu ofertowym, dane umożliwiające dostęp do tych środków.**

5. Do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia 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) oraz rozporządzenia 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).
6. Dokumenty wymagane do złożenia wraz z ofertą zostały wskazane w dziale XII ust. 8 SWZ.

IX. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku **wszyscy Wykonawcy** wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **ustanawiają pełnomocnika** do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo, podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu każdego ze współników.** Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej (opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie z art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy.
2. W odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy (wzór stanowi załącznik nr 5 do SWZ).
3. Oświadczenia (załącznik nr 2 do SWZ) i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, o których mowa w dziale VIII ust. 2 pkt 1 lit. a-c SWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

X. ŚRODKI KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ WYMAGANIA TECHNICZNE I ORGANIZACYJNE SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego 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. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-bb4e23cf-8acc-4487-9ffb-9d3d3ca6fe78>.
Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).
4. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: ocds-148610-bb4e23cf-8acc-4487-9ffb-9d3d3ca6fe78.
5. 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”. Sposób komunikacji opisuje instrukcja: <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Komunikacja-w-postepowaniu-5.1.pdf>.
6. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
7. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.
8. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki.
9. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
 - 1) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
 - 2) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
10. Jeżeli dokumenty elektroniczne, 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 (Dz. U. z 2026 r. poz. 85) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
11. 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”). W przypadku załączników, 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 opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

12. 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.
13. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
14. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
15. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*, w szczególności:
 - 1) W celu prawidłowego korzystania z usług Platformy e-Zamówienia wymagany jest:
 - a) Komputer PC:
 - parametry minimum: Intel Core2 Duo, 2 GB RAM, HDD,
 - zainstalowany jeden z poniższych systemów operacyjnych:
MS Windows 7 lub nowszy
OSX/Mac OS 10.10,.
Ubuntu 14.04
 - Zainstalowana jedna z poniższych przeglądarek:
Chrome 66.0 lub nowsza
Firefox 59.0 lub nowszy
Safari 11.1 lub nowsza
Edge 14.0 i nowsze
 - albo
 - b) 1.2 Tablet/Telefon:
Parametry minimum: 4 rdzenie procesora, 2GB RAM, Android 6.0 Marshmallow, iOS 10.3, Przeglądarka Chrome 61 lub nowa.
 - 2) Dla skorzystania z pełnej funkcjonalności może być konieczne włączenie w przeglądarce obsługi protokołu bezpiecznej transmisji danych SSL, obsługi Java Script, oraz cookies;
 - 3) Specyfikacja połączenia, formatu przesyłanych danych oraz kodowania i oznaczania czasu odbioru danych:

- a) specyfikacja połączenia – formularze udostępnione są za pomocą protokołu TLS 1.2,
 - b) 1.2 format danych oraz kodowanie: formularze dostępne są w formacie HTML z kodowaniem UTF-8,
 - c) oznaczenia czasu odbioru danych: wszelkie operacje opierają się o czas serwera i dane zapisywane są z dokładnością co do sekundy.
16. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.
17. 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: zamowienia@melgiew.pl (nie dotyczy składania ofert).

XI. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Osobą uprawnioną do komunikowania się z Wykonawcami jest: Agnieszka Zajączkowska, e-mail: zamowienia@melgiew.pl.

XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Każdy dokument składający się na ofertę lub złożony wraz z ofertą sporządzony w języku innym niż polski musi być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za błędy w transmisji danych, w tym błędy spowodowane awariami systemów teleinformatycznych, systemów zasilania lub też okolicznościami zależnymi od operatora zapewniającego transmisję danych.
6. Wykonawca składa ofertę poprzez Platformę e-Zamówienia 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.
7. 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 stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
8. **W związku z tym, że Zamawiający udostępnia Wykonawcom własny „Formularz oferty” (tj. nie za pośrednictwem interaktywnego Formularza ofertowego, który umożliwia Platforma e-Zamówienia), podczas czynności składania oferty może pojawić się komunikat o następującej treści:**
„Czy chcesz kontynuować? Postępowanie nie posiada opublikowanego formularza do tego etapu postępowania. Plik [w tym miejscu pojawia się nazwa pliku] nie jest poprawnym formularzem interaktywnym wygenerowanym na Platformie.”

W takim przypadku należy wybrać opcję „TAK, CHCĘ KONTYNUOWAĆ”

9. Formularz ofertowy podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
10. Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodne z ustawą Pzp lub rozporządzeniem 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 opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby 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).
11. 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.
12. 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”.
13. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
14. **Jako załączniki do oferty Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**
- 1) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp (**załącznik nr 2 do SWZ**) składane, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym,
 - 2) w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1 składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
 - 3) Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, **na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp**, z zastrzeżeniem art. 121 ust. 1 ustawy Pzp oraz postanowień SWZ dotyczących obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowego zadania obejmującego przygotowywanie posiłków, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności **dołączając do oferty zobowiązanie tych podmiotów do**

oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (w formie elektronicznej (podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym), zgodnie z **załącznikiem nr 3 do SWZ**. Wykonawca może przedstawić też inny środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Z zobowiązania lub innych dokumentów potwierdzających udostępnienie zasobów przez inne podmioty musi bezspornie i jednoznacznie wynikać w szczególności:

- a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,
 - b) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia,
 - c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunku udziału w postępowaniu dotyczącego doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą, z uwzględnieniem obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowego zadania obejmującego przygotowywanie posiłków, zgodnie z art. 121 ust. 1 ustawy Pzp.
- 4) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby. Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby stanowi **załącznik nr 4 do SWZ**.
- 5) w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający żąda od wykonawcy złożenia wraz z ofertą **odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru**, przy czym, Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia tych dokumentów, jeżeli zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, **o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów**,
- 6) pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy - jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ust. 5,
- 7) pełnomocnictwo, o którym mowa w dziale IX ust. 1 SWZ - w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, (pełnomocnictwo, podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego ze współników).
- 8) W odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane - **w takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy (wzór stanowi załącznik nr 5 do SWZ)**.

- 9) zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa – w sytuacji, gdy oferta lub inne dokumenty składane w toku postępowania będą zawierały tajemnicę przedsiębiorstwa, Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzega, że nie mogą być one udostępniane, oraz wykazuje, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (jeżeli dotyczy).
15. **Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom** i podania przez wykonawcę nazw podwykonawców, jeżeli są już znani. Informacji należy udzielić w formularzu ofertowym. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, z zastrzeżeniem obowiązku osobistego wykonania kluczowego zadania obejmującego przygotowywanie posiłków.
16. 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 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 poz. 2415).
17. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
18. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
19. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
20. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
21. Postępowanie prowadzi się w języku polskim.
22. Sposób składania oferty określa dział XV SWZ.

XIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM, W TYM JEGO KWOTA

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XIV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca będzie związany ofertą do dnia **16 września 2026 r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XV. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć do dnia **18 sierpnia 2026 r. godz. 9:00.**
2. 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.
3. 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 stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą, o których mowa w dziale XII ust. 8 SWZ.
4. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawcy, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
5. 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”.
6. Proces składania ofert może trwać przez dłuższy czas, w zależności od liczby i wielkości składanych dokumentów. W tym czasie nie należy zamykać okna przeglądarki. System pokazuje kolejne etapy przetwarzania dokumentów
7. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
8. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
9. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
10. Ofertę wraz z załącznikami należy przygotować zgodnie z wytycznymi opisanymi w dziale XII SWZ.
11. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli została złożona po terminie składania ofert.
12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za błędy w transmisji danych, w tym błędy spowodowane awariami systemów teleinformatycznych, systemów zasilania lub też okolicznościami zależnymi od operatora zapewniającego transmisję danych.

XVI. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **18 sierpnia 2026 r. o godz. 12:15.**
2. Po upływie terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia dokonuje czynności automatycznej deszyfracji ofert.
3. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego przy użyciu którego następuje otwarcie, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym w ust. 1, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
4. Najpóźniej przed otwarciem ofert, zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

5. Niezwłocznie po otwarciu ofert, zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte,
 - 2) cenach zawartych w ofertach.

XVII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Cenę należy obliczyć dla zadania nr 1 oraz dla zadania nr 2:
 - 1) podając cenę brutto za:
 - a) koszt zakupu surowców zużytych do przygotowania 1 posiłku (tzw. „wsadu do kotła”) - za jeden posiłek,
 - b) koszt przygotowania i dostarczenia 1 posiłku, przypadający na jednego ucznia,
 - 2) całkowitą, ryczałtową cenę brutto za jeden posiłek,
 - 3) wartość brutto za wszystkie posiłki (szacunkowo – ilość szt. w czasie obowiązywania umów).
2. **Uwaga: w ramach kalkulacji ceny jednego posiłku brutto Wykonawca zobligowany jest przyjąć podział kosztów:**
koszt zakupu surowców zużytych do przygotowania 1 posiłku (tzw. „wsadu do kotła”) powinien wynosić minimum 70% ceny brutto za jeden posiłek, a koszt przygotowania i dostarczenia 1 posiłku powinien wynosić maksimum 30% ceny brutto za jeden posiłek.
W przypadku, gdy Wykonawca wskaże w formularzu oferty ww. koszty z naruszeniem zasady minimum 70%/ maksimum 30% ceny ryczałtowej brutto za jeden posiłek Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 5 ustawy Pzp.
Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za rzeczywiście dostarczoną ilość posiłków do szkół.
3. Cenę ofertową należy wyliczyć w szczególności na podstawie: projektu umowy, specyfikacji warunków zamówienia, opis przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca poda cenę ofertową brutto za całość zamówienia, w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.
5. Cenę ofertową należy obliczyć jako cenę ryczałtową uwzględniając zakres zamówienia oraz wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, jak i ewentualne ryzyko ekonomiczne, wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy. Wykonawca winien przeanalizować wszystkie okoliczności, które mogą mieć wpływ na ostateczną wartość zamówienia i skalkulować cenę ofertową na takim poziomie, który będzie gwarantował Zamawiającemu należyte wykonanie zamówienia i czynił przedsięwzięcie rentownym dla Wykonawcy. Podstawą wyliczenia ceny ofertowej winna być dokładna analiza opisu przedmiotu zamówienia, analiza przebiegu całego procesu realizacji zamówienia i dokonanie analizy wszystkich elementów mieszczących się w przedmiocie zamówienia.
6. Wykonawca składający ofertę winien uwzględnić w ofercie wzrastające koszty wynagrodzenia minimalnego zatrudnionych pracowników przy realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Cena podana w ofercie jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

8. Cena ofertowa powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cenę należy podać cyfrowo oraz słownie. W przypadku rozbieżności w cenie podanej cyfrą i cenie podanej słownie za prawidłową uznaje się cenę podaną słownie.
9. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
10. Wyliczona cena ofertowa brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
11. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jedn. Dz. U. z 2025 r. poz. 775 ze zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie wykonawca ma obowiązek:
 - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego,
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego,
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku,
 - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XVIII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT dla części nr 1 oraz części nr 2

1. Najkorzystniejszą ofertą będzie oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami (przy założeniu, że 1% = 1 pkt.):
 - 1) Cena oferty brutto (C) – 60 %
 - 2) Jakość (J) – 40%
3. Każda oferta będzie oceniana w skali 100 pkt
4. Sposób przyznania punktów, rozpatrywanych ofert wg wag podanych w specyfikacji:
 - 1) Liczba punktów w kryterium „cena oferty brutto” będzie obliczona na podstawie następującego wzoru:

$$C = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena} *}{\text{cena oferty badanej}} \times 60 \text{ pkt}$$

*** spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu**

Maksymalna ilość punktów za cenę – 60 pkt.

2) Kryterium „Jakość” – maksymalnie 40 punktów

a) W ramach kryterium „Jakość” Zamawiający dokona oceny jakości potrawy przygotowanej przez Wykonawcę na potrzeby prezentacji.

Prezentacja degustacyjna potrawy służąca ocenie jakości w ramach kryterium „Jakość” odbędzie się w siedzibie Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w

Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew, (na parterze budynku – pomieszczenie jadalni), o godzinie 12:15 w dniu otwarcia ofert, tj. 18 sierpnia 2026 roku.

Do oceny ofert w kryterium „Jakość” Zamawiający zaprasza wszystkich wykonawców którzy złożyli oferty.

Prezentacja degustacyjna oraz ocena próbek stanowią odrębne czynności od czynności otwarcia ofert i będą prowadzone przez komisję w sposób zapewniający anonimowość próbek oraz niezależność oceny jakości od treści ofert.

- b) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Każdy z Wykonawców otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją prezentacją potraw.
- c) Przyporządkowanie numerów nie będzie znane członkom komisji oceniającym próbki w momencie dokonywania oceny próbek.
- d) Każdemu Wykonawcy zostanie przydzielona powierzchnia stołu o wymiarach ok. 90 cm x ok. 120 cm, gdzie będą prezentowane potrawy.
- e) Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć próbkę następującego dania: **Pieczone pulpeciki z indyka w sosie pomidorowo-warzywnym, kasza bulgur oraz warzywa gotowane na parze.**
- f) Próbka powinna być przygotowana zgodnie z opisem potrawy wskazanym w niniejszym rozdziale SWZ, w sposób umożliwiający dokonanie porównywalnej oceny jej walorów. Wymagania dotyczące składu, gramatury i sposobu przygotowania próbki określone w niniejszym rozdziale służą zapewnieniu porównywalności prezentowanych potraw i nie stanowią odrębnych kryteriów punktowych.
- g) Zamawiający wymaga przygotowania **4 porcji degustacyjnych dania,** przy czym każda porcja powinna odpowiadać jednej porcji obiadowej przeznaczonej dla dziecka w wieku szkolnym.
Zamawiający wymaga przygotowania 4 porcji degustacyjnych dania, niezależnie od liczby zadań, na które Wykonawca składa ofertę. W przypadku złożenia oferty na więcej niż jedno zadanie, Wykonawca przygotowuje łącznie 4 porcje degustacyjne, a nie 4 porcje odrębnie dla każdego zadania.
- h) **Każda porcja powinna zawierać:**
- **pieczone pulpeciki z indyka w sosie pomidorowo-warzywnym,**
 - **kaszę bulgur,**
 - **warzywa gotowane na parze.**
- i) Wykonawca nie jest zobowiązany do przygotowania dekoracji stołu, obrusów, kwiatów, dodatkowych elementów ekspozycyjnych ani innych elementów niezwiązanych bezpośrednio z prezentowaną potrawą.
- j) Próbka dania powinna zostać dostarczona w temperaturze odpowiedniej do jej rodzaju i sposobu podania, zapewniającej możliwość dokonania rzetelnej oceny jej walorów.
- k) Próbki należy podać w jednorazowych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pojemniki nie mogą zawierać oznaczeń, nazw, logotypów ani innych elementów pozwalających na identyfikację Wykonawcy.
- l) Sposób przygotowania i podania próbki ma umożliwiać komisji ocenę potrawy. Zamawiający nie będzie przyznawał punktów za rodzaj, wartość, wygląd ani markę

użytych naczyń, pojemników, sztućców lub innych elementów wyposażenia Wykonawcy.

- m) **Ocenie w kryterium „Jakość” podlega wyłącznie przygotowana potrawa, w szczególności jej: smak, zapach, wygląd i estetyka samej potrawy.**
- n) Ocenie nie podlegają: dekoracje stołu, obrusy, serwetki i inne elementy wyposażenia, wartość lub wygląd naczyń i pojemników.
- o) Zamawiający może wykonać dokumentację fotograficzną próbek wyłącznie w celu udokumentowania przebiegu postępowania i przeprowadzonej oceny. Fotografie nie będą stanowiły samodzielnej podstawy przyznania punktów.
- p) **Sposób oceny jakości**

Kryterium „Jakość” składa się z następujących podkryteriów:

Podkryterium	Maksymalna liczba punktów
Smak	20 pkt
Wygląd i estetyka potrawy	15 pkt
Zapach	5 pkt
Łącznie	40 pkt

Smak – maksymalnie 20 punktów

Komisja ocenia smak potrawy, uwzględniając w szczególności:

- a) prawidłowe doprawienie,
- b) wyważenie smaków poszczególnych składników,
- c) zgodność smaku poszczególnych składników z charakterem dania,
- d) brak niepożądanych posmaków.

Punkty w podkryterium „Smak” zostaną przyznane według następującej skali:

0–5 pkt – smak niezadowolający:

wyraźne wady smakowe, nieprawidłowe doprawienie, wyczuwalny niepożądany posmak, smak wskazujący na niewłaściwe przygotowanie potrawy lub zastosowanie składników o nieodpowiednich walorach smakowych;

6–10 pkt – smak poprawny:

smak akceptowalny, prawidłowy, ale mało wyrazisty lub niewystarczająco zharmonizowany; występują zauważalne niedociągnięcia w doprawieniu lub proporcjach smakowych;

11–15 pkt – smak dobry:

smak wyraźny i harmonijny, prawidłowo doprawiony, składniki tworzą spójną całość, brak istotnych wad smakowych;

16–20 pkt – smak bardzo dobry:

smak bardzo dobrze zharmonizowany, wyraźny i odpowiednio zbilansowany, składniki wzajemnie się uzupełniają, potrawa charakteryzuje się wysokimi walorami smakowymi podczas degustacji.

Wygląd i estetyka potrawy – maksymalnie 15 punktów

Komisja ocenia wyłącznie wygląd samej potrawy, uwzględniając w szczególności:

- a) apetyczność wyglądu,
- b) estetykę ułożenia poszczególnych składników,
- c) czytelne rozróżnienie składników dania,
- d) właściwy wygląd i kolor poszczególnych składników,
- e) estetykę i staranność przygotowania,
- f) zgodność wyglądu potrawy z jej charakterem.

Punkty w podkryterium „Wygląd i estetyka potrawy” zostaną przyznane według następującej skali:

0–3 pkt – wygląd niezadowalający:

potrawa nieapetyczna wizualnie, niestarannie przygotowana lub podana, widoczne istotne niedociągnięcia w wyglądzie składników;

4–7 pkt – wygląd poprawny:

potrawa wygląda poprawnie i estetycznie, jednak sposób ułożenia składników jest prosty, a występują zauważalne niedociągnięcia estetyczne;

8–11 pkt – wygląd dobry:

potrawa jest apetyczna, estetyczna i starannie przygotowana, składniki są prawidłowo ułożone i zachowują właściwy wygląd;

12–15 pkt – wygląd bardzo dobry:

potrawa jest bardzo apetyczna, starannie i estetycznie przygotowana, składniki są harmonijnie ułożone, zachowują właściwy wygląd i tworzą spójną wizualnie całość.

Zapach – maksymalnie 5 punktów

Komisja ocenia zapach potrawy, uwzględniając w szczególności:

- a) świeżość zapachu,
- b) naturalność aromatu,
- c) zgodność zapachu z charakterem potrawy,
- d) brak zapachów obcych i niepożądanych.

Punkty w podkryterium „Zapach” zostaną przyznane według następującej skali:

0 pkt – zapach nieprawidłowy:

wyczuwalny zapach nieświeży, obcy lub wskazujący na niewłaściwą jakość albo przygotowanie potrawy;

1–2 pkt – zapach poprawny:

zapach świeży lub neutralny, odpowiedni dla potrawy, bez niepożądanych zapachów, jednak mało wyrazisty;

3–4 pkt – zapach dobry:

wyraźny, świeży i naturalny aromat, odpowiadający charakterowi potrawy;

5 pkt – zapach bardzo dobry:

bardzo świeży, naturalny i charakterystyczny dla potrawy aromat, bez jakichkolwiek niepożądanych nut zapachowych.

Zasady przyznawania punktów

Każdy członek komisji dokonujący oceny przyznaje punkty niezależnie, dla każdego z trzech podkryteriów.

Członkowie komisji dokonują oceny na podstawie wskazanych w niniejszym rozdziale opisów poziomów jakości. Każda przyznana ocena powinna odpowiadać opisowi właściwego przedziału punktowego.

Punkty przyznane przez poszczególnych członków komisji w każdym podkryterium zostaną zsumowane, a następnie podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny.

Wynik uzyskany w ten sposób dla każdego podkryterium będzie stanowił średnią ocen członków komisji.

Następnie średnie punktowe uzyskane w podkryteriach „Smak”, „Wygląd i estetyka potrawy” oraz „Zapach” zostaną zsumowane.

Wynik uzyskany w sposób określony powyżej będzie stanowił liczbę punktów przyznanych ofercie w kryterium „Jakość”.

Wynik końcowy w kryterium „Jakość” zostanie obliczony z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami matematycznego zaokrąglania.

W celu zapewnienia porównywalności ocen wszyscy członkowie komisji dokonują oceny tej samej próbki, przygotowanej według tych samych wymagań określonych w niniejszym rozdziale.

Członkowie komisji dokonują oceny niezależnie od siebie i nie konsultują przyznawanej punktacji przed jej zapisaniem w indywidualnym arkuszu oceny.

Po zakończeniu indywidualnej oceny komisja może przeprowadzić czynności techniczne związane z obliczeniem średnich ocen i sporządzeniem protokołu z oceny.

Ocena punktowa w tym kryterium nie stanowi odrębnego badania właściwości Wykonawcy, jego doświadczenia, potencjału, personelu ani innych cech niezwiązanych bezpośrednio z jakością oferowanej usługi.

Wymagania dotyczące składu, gramatury, sposobu przygotowania i dostarczenia posiłków określone w OPZ stanowią wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia i są niezależne od punktowej oceny jakości w ramach niniejszego kryterium.

Zamawiający dokona oceny ofert w kryterium „Jakość” wyłącznie w zakresie cech wskazanych w niniejszym rozdziale. Zamawiający nie będzie przyznawał punktów ani pomniejszał punktacji za cechy, które nie zostały wskazane jako element ocenianego podkryterium.

W przypadku gdy Zamawiający wymaga od Wykonawcy określonego sposobu przygotowania próbki lub określonej gramatury, wymagania te mają na celu zapewnienie porównywalności próbek. Nie stanowią one dodatkowego kryterium punktowego.

Próbka potrawy przedstawiana przez Wykonawcę w ramach prezentacji degustacyjnej nie stanowi treści oferty ani przedmiotowego środka dowodowego w rozumieniu art. 106 ustawy Pzp. Próbka jest przedstawiana wyłącznie w celu dokonania przez Zamawiającego oceny jakości oferowanego świadczenia w ramach kryterium „Jakość” i przyznania punktów zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym rozdziale SWZ.

Ocena próbek będzie dokonywana przez członków komisji na podstawie anonimowo oznaczonych próbek, według zasad i skali punktowej określonych w SWZ. Ocena jakości będzie dokumentowana w kartach oceny jakości, a przyznane punkty zostaną uwzględnione przy ocenie ofert.

W przypadku nieprzedstawienia próbki w terminie określonym przez Zamawiającego Wykonawca otrzyma 0 punktów w kryterium „Jakość”.

Punktacja przyznawana ofertom w kryterium oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki. W przypadku, gdy pomimo różnicy w zaoferowanej cenie, oferty otrzymają w kryterium „cena” taką samą liczbę punktów, Zamawiający wyliczy punktację z dokładnością do większej liczby miejsc po przecinku.

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 40 pkt.

Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę, tj. z najwyższą liczbą punktów, spośród nieodrzuconych ofert.

XIX. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY

Do SWZ dołączony jest wzór umowy stanowiący jej integralną część, będący załącznikiem nr 11a,b do SWZ, w którym Zamawiający przewidział wszystkie istotne dla stron postanowienia oraz przyszłe zobowiązania Wykonawcy i Zamawiającego.

XX. INFORMACJE DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Wykonawca przed podpisaniem umowy dostarczy Zamawiającemu:
 - 1) informację o osobie (imię i nazwisko), która w imieniu Wykonawcy będzie podpisywała umowę; jeżeli uprawnienie do występowania w imieniu wykonawcy nie będzie wynikało z wpisów do odpowiednich rejestrów, również pełnomocnictwo do podpisania umowy – oryginał lub notarialnie poświadczona kopia,
 - 2) jeżeli jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta Wykonawców występujących wspólnie, Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 2, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

XXII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.

1. Środki ochrony prawnej przysługujące wykonawcy reguluje dział IX ustawy Pzp. Zamawiający przedstawia poniżej najistotniejsze informacje.
2. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują 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 Pzp.
3. 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.
4. Odwołanie przysługuje na:

- 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy,
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy Pzp.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby.
 6. Odwołujący przekazuje zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
 7. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
 8. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1.
 9. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 7 i 8 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

1. Załącznik nr 1 – wzór formularza ofertowego
2. Załącznik nr 2 – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
3. Załącznik nr 3 – zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby
4. Załącznik nr 4 – oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, o braku podstaw do wykluczenia oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
5. Załącznik nr 5 – oświadczenie o podziale obowiązków (podmioty wspólne)
6. Załącznik nr 6 – oświadczenie dot. grupy kapitałowej
7. Załącznik nr 7 – oświadczenie o aktualności informacji złożonych w oświadczeniu wstępnym
8. Załącznik nr 8 – wykaz usług
9. Załącznik nr 9 – wykaz narzędzi
10. Załącznik nr 10 – wykaz osób
11. Załącznik nr 11a, b – wzór umowy dla części nr 1 i nr 2
12. Załącznik nr 12 – klauzula dotycząca ochrony danych osobowych
13. Załącznik nr 13 – opis przedmiotu zamówienia