Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2026/2027

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Naruszewie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 001158111

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Naruszewo 17

1.5.2.) Miejscowość: Naruszewo

1.5.3.) Kod pocztowy: 09-152

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL922 - Ciechanowski

1.5.7.) Numer telefonu: 236631011

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zs_naruszewo@wp.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: bip.spnaruszewo.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2026/2027

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-ef832b88-1e4d-4aba-a244-729cb38ce131

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00317531

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-07-01

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00051834/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2026/2027

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania
https://platformazakupowa.pl/pn/naruszewo

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: https://platformazakupowa.pl/pn/naruszewo

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z “OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.
12. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf
13. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: .zip i .7Z
14. Wśród formatów powszechnych a NIE występujących w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.
15. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
16. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
17. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
18. Zamawiający zaleca, aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
19. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
20. Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza “Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie za pośrednictwem adresu email.
21. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
22. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
23. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
24. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
25. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
26. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików, co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dn. 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Naruszewie z siedzibą w miejscowości Naruszewo 17, 09-152 Naruszewo, dane kontaktowe: tel. 23 663 10 11, e-mail zs_naruszewo@wp.pl
2. Administrator wyznaczył Inspektora ochrony danych osobowych, który jest dostępny pod adresem e-mail: iod@naruszewo.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywających na Zamawiającym;
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawa PZP.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 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. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. Posiada Pani/Pan:
a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia 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) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. Nie przysługuje Pani/Panu:
a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
10. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: SP.26.1.2026

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.5.) Wartość zamówienia: 230515,20 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest realizowanie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w celu dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2026/2027.
Szacunkowa liczba dzieci objęta dożywianiem wynosi około 90. Liczba dni obejmująca okres szkolny wrzesień 2026 r. – czerwiec 2027 r. w roku szkolnym 2026/2027 – około 179. Wykazana liczba może być wyższa lub niższa w poszczególnych miesiącach rozliczeniowych i uzależniona będzie od bieżącego zapotrzebowania.
2. Usługa będzie polegała na:
1) Przygotowaniu gorących posiłków dla około 90 uczniów szkoły w następującej formie jednego dania gorącego:
a) dwa razy w tygodniu – zupa z wkładką + pieczywo + prosty deser
Dopuszcza się wprowadzenie do posiłku zamiennie zamiast wkładki pozycję mączną, taką jak: naleśniki, placki ziemniaczane czy pierogi. Zaleca się stosowanie deseru w postaci np. owocu, jogurtu naturalnego, budyniu lub wypieku domowego.
b) trzy razy w tygodniu – drugie danie tj. sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot (ewentualnie owoc). Dopuszcza się zamiennie danie półmięsne z tym, że danie mięsne dwa razy w tygodniu, ryba lub danie półmięsne raz w tygodniu.
UWAGA!!! Gramatura posiłków po obróbce termicznej, asortyment podawanych warzyw i owoców powinny być różnorodne. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju; raz w tygodniu zamiennie danie półmięsne.
2) Gramatura posiłków powinna być dostosowana do wieku dzieci korzystających z dożywiania, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym.

3) Posiłki powinny być dostosowane do wieku dzieci objętych dożywianiem oraz spełniać aktualne normy żywienia dla populacji polskiej opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia. Wartość energetyczna obiadu powinna pokrywać około 30-35% dziennego zapotrzebowania energetycznego dzieci odpowiedniej grupy wiekowej.
4) Zamawiający wymaga stosowania produktów o wysokiej wartości odżywczej i ograniczenia produktów wysokoprzetworzonych.
5) Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci, z ograniczeniem soli, cukru i tłuszczów nasyconych.
6) W każdym posiłku powinny znajdować się warzywa lub owoce odpowiednie do rodzaju serwowanego dania i pory roku.
7) Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
8) Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
9) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z własnych produktów. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
10) Posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food, gotowych sosów, mrożonych pierogów. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy powinny być przygotowywane na wywarach warzywnych lub mięso-warzywnych, Zamawiający nie dopuszcza stosowania koncentratów i mieszanek w proszku.
11) W chwili dostarczenia do szkoły temperatura posiłków powinna wynosić:
• dla zup nie mniej niż 75̊C,
• dla drugich dań nie mniej niż 65̊C.
• dla napojów gorących nie mniej niż 80̊C.
Temperatura posiłków powinna być utrzymywana zgodnie z wymaganiami przepisów sanitarnych.
Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla dzieci wymagających diet eliminacyjnych wynikających z alergii pokarmowych lub innych wskazań zdrowotnych.
Dieta będzie realizowana na podstawie pisemnego zgłoszenia rodzica lub opiekuna prawnego zawierającego informacje o produktach wykluczonych z diety dziecka.
Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwego oznaczania i identyfikacji posiłków dietetycznych.
12) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
13) Zamawiający wymaga ograniczenia potraw smażonych do maksymalnie 2 razy w tygodniu.
14) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania zasad systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
15) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
16) Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejaniu, odkształcaniu i niszczeniu produktów.
17) Wykonawca ponosi odpowiedzialność, za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
18) Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu jadłospis obejmujący okres 4 tygodni najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem jego obowiązywania.
Jadłospis podlega akceptacji Zamawiającego.
Jadłospis powinien być zróżnicowany, uwzględniać sezonowość produktów oraz zasady zdrowego żywienia dzieci. Rodzaj głównego dania nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie.
19) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów).
20) Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80, poz. 545 ze zm.).
21) W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
22) Dostawa posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki.
23) Ewentualne zmiany ilościowe zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy przez Dyrektora szkoły najpóźniej do godz. 12^{oo} dnia poprzedzającego realizację zamówienia.
24) Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenną.

25) Posiłki będą wydawane na terenie szkoły. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie we własnym zakresie, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.
26) Wykonawca będzie dostarczał posiłki we wskazane miejsce w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
27) Miejsce dostarczania posiłków: Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Naruszewie, Naruszewo 17, 09-152 Naruszewo.
28) Posiłki dostarczane będą w godzinach od 900 do 1130.
29) Przed podpisaniem umowy wykonawca dostarczy jadłospis na 4 tygodnie.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2026-09-03 do 2027-06-24

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 1. Oceny ofert będzie dokonywała komisja przetargowa.
2. Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu i wykluczy z ubiegania się o udzielenie zamówienia Wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 i 109 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz przedmiotowych środków dowodowych (jeżeli były wymagane) lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń.
4. Zamawiający poprawi w ofercie:
I. oczywiste omyłki pisarskie,
II. oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
III. inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, w tym m.in. polegające na:
a) błędnym obliczeniu kwoty prawidłowo podanej w ofercie stawki podatku VAT,
b) błędnym sumowaniu w ofercie wartości netto i kwoty podatku VAT.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 80

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:
inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Czas dostawy posiłków

4.3.6.) Waga: 20

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 8

Art. 109 ust. 1 pkt 9

Art. 109 ust. 1 pkt 10

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.
1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
I. nie podlegają wykluczeniu;
II. spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego:
1) uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej o ile wynika to z odrębnych przepisów
Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualne zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków (od surowca do gotowego posiłku) oraz dostarczania ich.
2) zdolności technicznej lub zawodowej:
Zamawiający uzna, że Wykonawca posiada wymagane zdolności techniczne lub zawodowe zapewniające należyte wykonanie zamówienia, jeżeli:
a) Wykonawca wykaże, że w okresie 3 lat od przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie), a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje jedną usługę podobną do przedmiotu zamówienia (usługa w zakresie żywienia zbiorowego w ramach cateringu dla minimum 50 osób, która była świadczona przez 5 dni w tygodniu w okresie co najmniej 10 miesięcy) z podaniem dat wykonania i odbiorców – wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 7 do SWZ, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego 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 wykonanie powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
b) Wykonawca wykaże, że dysponuje co najmniej jednym pojazdem przystosowanym do przewożenia posiłków spełniającym określone normy do przewozu posiłków – wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 8 do SWZ.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: a. wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia jest krótszy – w tym okresie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, podobnych do przedmiotu zamówienia (usługi w zakresie żywienia zbiorowego w ramach cateringu dla minimum 50 osób każda, które były świadczone przez 5 dni w tygodniu w okresie co najmniej 10 miesięcy każda) wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego 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 wykonanie powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert (Załącznik Nr 7 do SWZ),
b. wykaz pojazdów przystosowanych do przewożenia posiłków spełniających określone normy do przewozu posiłków,
c. aktualne zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków (od surowca do gotowego posiłku) oraz dostarczania ich.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: a. oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym wykonawcą, który złożył ofertę, albo oświadczenie 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 (Załącznik Nr 6 do SWZ),
b. odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sadowego 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 lub ewidencji. 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, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
Zasady udziału w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Spółki cywilne traktuje się jako Wykonawców wspólnie

ubiegających się.
2) W tym przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
3) W odniesieniu do warunków dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej 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 odpowiednio do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy (Załącznik nr 5 do SWZ).
4) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
5) W przypadku warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie doświadczenia - Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wymaganym doświadczeniem wykaże się jeden z Wykonawców. Doświadczenia Wykonawców nie sumuje się.
6) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp (Załącznik Nr 2 do SWZ) składa każdy z wykonawców. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postepowaniu.
7) Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zostanie wybrana, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:
1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w sytuacji niemożliwej do przewidzenia w chwili zawarcia umowy, na uzasadniony wniosek w następujących przypadkach:
1) zmiany adresu Wykonawcy,
2) zmiany nazwy firmy Wykonawcy,
3) w przypadku konieczności zmiany przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy,
4) wystąpi okoliczność, której nie można było przewidzieć podczas zawierania umowy, a która uniemożliwia realizację umowy w jej pierwotnej treści,
5) możliwa jest zmiana umowy, która w sposób obiektywny jest korzystna dla Zamawiającego, a na dokonanie tej zmiany wyraża zgodę Wykonawca,
6) dopuszczalne są wszelkie zmiany nieistotne rozumiane w ten sposób, że wiedza o ich wprowadzeniu na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie wpłynęłaby na krąg podmiotów ubiegających się o zamówienie ani na wynik postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
7) wystąpi konieczność przedłużenia terminu wykonania przedmiotu zamówienia spowodowana:
a) siłą wyższą lub innymi okolicznościami niezależnymi od Wykonawcy lub których Wykonawca przy zachowaniu należytej staranności nie był w stanie uniknąć lub przewidzieć,
b) zmianą przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy i mających wpływ na zakres lub termin wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający przewiduje zwiększenie kwoty za realizację zamówienia w przypadku zwiększenia liczby dzieci korzystających z dożywiania.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Tak

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

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

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-07-09 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://platformazakupowa.pl/pn/naruszewo

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-07-09 10:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-08-07